hinotsuki

Hinotsuki is a Japanese fine dining restaurant that expresses the harmony and cyclical changes of nature, along with the beauty of the four seasons, through refined culinary artistry. It offers authentic Kyoto-style kaiseki omakase, embracing the philosophy of “wabi-sabi” and nature’s balance, as well as a top-tier sushi omakase, crafted in collaboration with the renowned Kanesaka Group.

히노츠키는 자연의 순환과 조화, 그리고 사계절의 변화를 섬세한 요리 예술로 표현한 일식 파인 다이닝 레스토랑입니다. 자연의 조화로움과 와비사비 철학을 담은 정통 교토식 가이세키 오마카세, 그리고 일본 최고의 스시 명가 카네사카 그룹과의 협업으로 완성한 최상급 스시 오마카세를 선보입니다.

ひのつきは、自然の循環と調和、そして四季の移ろいを繊細な料理芸術で表現した和食のファインダイニングレストランです。自然の調和とわびさびの哲学を込めた 京懐石のカウンター席、さらに、日本最高の寿司名家であるかねさかグループとの技術提携によって完成された最高級の寿司おまかせを提供しています。

Hinotsuki sources the freshest and safest agricultural
and seafood products directly from local farms and fisheries.
히노츠키는 국내 산지 직송 시스템을 통하여
더욱 신선하고 안전한 농·수산물을 고객께 제공합니다.

소고기 한우, 닭고기, 돼지고기, 오리고기, 광어, 참돔, 우럭, 민물장어, 고등어, 가다랑어, 점다랑어, 방어, 참조기, 꽃게, 전복, 아귀, 낙지, 오징어, 갈치, 멍게, 주꾸미, 쌀, 두부(대두), 배추김치의 배추와 고춧가루	국내산
명란	러시아산
가다랑어포(가츠오부시), 가리비	일본산
참다랑어	스페인산

If you have any food allergies, intolerances,
or religious dietary requirements, please inform our staff.
음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
お客様にアレルギー食材が有る様で御座いましたら、サービススタッフまでお知らせ下さい。

Ingredients are subject to change depending on the demand-supply situation.
식재료는 수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.
食材の仕入れ状況により変更になることがあります。

Please note that there may be fish bones in the fish.
생선 요리의 특성상 가시가 있으니 유의하시기 바랍니다.
お魚料理の特性上、魚の骨がありますのでご注意ください。

All of the course menus required a minimum order of two.
각 코스 메뉴는 2인 이상 주문 가능합니다.
各コースメニューは2名様以上から注文可能です。

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.
각 코스 가격에는 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함되어 있습니다.
コースのお値段はサービス料10%,税金10%を含みます。

Mangetsu
満月

先付	Delicacies 진미 先付
お椀	Seasonal Soup 계절 국물 요리 季節のお椀
お造り	Seasonal Sashimi 계절 생선회 季節のお造り
焼物	Seasonal Grilled Fish 계절 생선구이 季節の焼き魚
中皿	Assorted Platter 특선 요리 特選料理
お食事	Unaju 민물장어덮밥 鰻重 or Sashimi Donburi 회덮밥 刺身丼 or Korean Hanwoo Beef Sirloin Sukiyaki 한우 채끝등심 스키야키 韓牛ロースのすき焼き
	Udon | 유부 우동 | うどん + 19,000 Sushi 3pcs | 스시 3pcs | 鮨 3pcs + 35,000
甘味	Dessert 후식 甘味

235,000

Hana
華

先付	Delicacies 진미 先付
お椀	Seasonal Soup 계절 국물 요리 季節のお椀
お造り	Seasonal Sashimi 계절 생선회 季節のお造り
焼物	Seasonal Grilled Dish 계절 구이 季節の焼き
酒肴	Salt-Grilled Korean Hanwoo Beef Sirloin, Special Sauce 한우 채끝등심 소금구이, 특제 소스 韓牛ロースの塩焼き、特製ソース
揚げ物	Seasonal Tempura 계절 튀김 旬の天ぷら
鮨	Assorted Sushi 모둠 스시 鮨の盛り合わせ

Udon | 유부 우동 | うどん	+ 19,000
Change to Barachirashi Sushi 바라지라시 스시 변경 | バラちらし寿司に変更	+ 50,000

甘味	Seasonal Fruit, Ice Cream 제철 과일, 아이스크림 季節の果物,アイスクリーム

270,000

A la carte
一品料理

Sashimi 생선회
お造り

Otoro Sashimi 150,000
참치 대뱃살 생선회
トロ刺身

Assorted Sashimi 370,000
모둠 생선회
お造り盛り合わせ

Tempura 튀김
揚げ物

Assorted Tempura 79,000
모둠 튀김
天ぷらの盛り合わせ

Main Dishes 식사
お食事

Seasonal Fish Hot Pot 98,000
계절 지리 나베
旬の魚ちり鍋

Assorted Seasonal Grilled Fish 120,000
계절 모둠 생선구이
旬の焼き魚盛り合わせ

Grilled Freshwater Eel (Kabayaki or Unaju) 125,000
민물장어구이 또는 덮밥
鰻の蒲焼 | 鰻重

Korean Hanwoo Beef Sirloin Sukiyaki 145,000
한우 채끝등심 스키야키
韓牛ロースのすき焼き

Sashimi Donburi 150,000
회덮밥
刺身丼

Sea Bream Head (Salt-Grilled or Soy-Braised) 155,000
도미 머리 소금구이 또는 조림
鯛かぶと 塩焼き | かぶと煮

Assorted Sushi 160,000
모둠 스시
鮨の盛り合わせ

Korean Hanwoo Beef Sirloin Teriyaki 165,000
한우 채끝등심 데리야키
韓牛ロース照り焼き