

# 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, 국내산  
민물장어, 고등어, 가다랑어, 점다랑어, 방어, 참조기, 꽃게,  
전복, 아귀, 낙지, 오징어, 갈치, 명게, 주꾸미, 쌀, 두부(대두),  
배추김치의 배추와 고춧가루

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あ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。



# Hare

## 晴

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	Grilled Freshwater Eel 민물장어구이   鰻の炭火焼き	
揚げ物	Seasonal Tempura 계절 튀김   旬の天ぷら	
お食事	Braised Sea Bream Head in Soy Sauce 도미 머리 조림   鯛のかぶと煮	
	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	
	or	
	Chef's Selection Sushi 모듬 스시   鮨の盛り合わせ	
	Udon   유부 우동   うどん	+ 19,000
	Sushi 3pcs   스시 3pcs   鮨 3pcs	+ 35,000
甘味	Dessert 후식   甘味	

190,000

## 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  
모듬 생선회  
お造り盛り合わせ

#### Grilled Dish 구이 焼物

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

Grilled Freshwater Eel 125,000  
민물장어구이  
鰻の蒲焼

Salt-Grilled Sea Bream Head 155,000  
도미 머리 소금구이  
鯛かぶとの塩焼き

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

#### Tempura 튀김 揚げ物

Assorted Tempura 79,000  
모듬 튀김  
天ぶらの盛り合わせ

Braised Dish | Hot Pot 조림 | 나베  
鍋物

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

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

Braised Sea Bream Head in Soy Sauce 155,000  
도미 머리 조림  
鯛のかぶと煮

Sushi 스시  
鮓

Futomaki 85,000  
후토마키  
太巻き

Assorted Sushi 160,000  
모듬 스시  
鮓の盛り合わせ

Noodles | Rice Dish 면 | 밥류  
麵類 | 御飯物

Abalone Porridge 73,000  
전복죽  
鮑のお粥

Seafood Pot Udon 73,000  
해물 냄비 우동  
海鮮鍋うどん

Unaju 125,000  
민물장어덮밥  
鰻重

Sashimi Donburi 150,000  
회덮밥  
刺身丼

