

# Yayoi 弥生

先付	Wando Webfoot Octopus, Mustard Flower, Butterbur, Vinegar Miso Dressing 완도 주꾸미, 유채, 머위 미소 초회
お椀	Mugwort Tofu, Sea Bream Clear Soup 쑥두부, 도미 맑은 국
お造り	Seasonal Sashimi 계절 생선회
八寸	Assorted Appetizer Platter 계절 모듬 전채
焼物	Grilled Jeju Hairtail, Sea Urchin Roe Sauce 제주 은갈치 구이, 성게알 소스
鍋物	Korean Hanwoo Beef Sirloin Sukiyaki Ankake 한우 등심 스키야키 앙가케
揚げ物	Shiitake Mushroom, Shrimp Tempura, Spring Vegetable Kakiage 표고 새우 튀김, 봄 채소 카키아게
食事	Flounder, Mugwort Soup 자연산 도다리 쑥국  or  Kaisendon 카이센동
甘味	Dessert 후식

330,000



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, 멧게, 주꾸미, 쌀, 두부(대두), 배추김치의 배추와 고춧가루

국내산

명란  
가다랑어포(가츠오부시), 가리비  
참다랑어

러시아산  
일본산  
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。