

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, 멍게, 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	Clam Clear Soup 대합 맑은 국 蛤お澄まし
お造り	Seasonal Sashimi 특선 생선회 季節のお造り
焼物	Grilled Black Cod Marinated in Yuzu Soy Sauce 은대구 유자 간장구이 銀鱈幽庵焼き
揚げ物	Shrimp, Seasonal Vegetables Tempura 새우와 계절 채소 튀김 海老と野菜の天ぷら
お食事	Unaju 민물장어 덮밥 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
甘味	Dessert 후식 甘味

235,000

Hana

華

先付	Abalone Salad 전복 샐러드 鮑サラダ
お椀	Seasonal Clear Soup 계절 맑은 국 季節のお澄まし
お造り	Seasonal Sashimi 특선 생선회 季節のお造り
焼物	Seasonal Grilled Fish 계절 생선구이 季節の焼き魚
凌ぎ	Korean Hanwoo Beef Sirloin Teriyaki 한우 채끝등심 데리야키 韓牛ロース照り焼き
揚げ物	Seasonal Seafood, Vegetables Tempura 계절 해산물과 채소 튀김 旬の海鮮と野菜の天ぷら
鮓	Assorted Sushi 모듬 스시 鮓の盛り合わせ
甘味	Dessert 후식 甘味

270,000

Kiwami

極

先付	Crab, Abalone, Kimizu Sauce 대게, 전복, 키미즈아에 ズワイガニとアワビの黄身酢和え
お椀	Seasonal Fugu Soup 참복 스이모노 ふぐのお吸い物
お造り	Seasonal Sashimi 특선 생선회 季節のお造り
八寸	Assorted Appetizer Platter 계절 전채 季節の八寸
焼き	Grilled Freshwater Eel 민물장어 숯불구이 鰻の蒲焼
強肴	Grilled Korean Hanwoo Beef Tenderloin 한우 안심 구이 韓牛ヒレ焼き
揚げ物	Fugu with Yuzu, Karaage 참복 유자 무침, 가라아게 ふぐのゆず和え、唐揚げ
口替り	Abalone, Mozuku, Yam Noodles 전복, 모즈쿠, 산마 소면 鮑、もずく、山芋そうめん
炊合	Fugu Hot Pot 참복 지리 ふぐちり
甘味	Dessert 후식 甘味

330,000

A la carte

一品料理

Sashimi 생선회 お造り

Otoro Sashimi 참치 대뱃살 생선회 トロ刺身	150,000
-------------------------------------	---------

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

Grilled Dish 구이 焼物

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

Grilled Freshwater Eel 민물장어 구이 鰻の蒲焼	125,000
---	---------

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

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

Tempura 튀김 揚げ物

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

Shrimp Tempura 새우 튀김 海老の天ぶら	79,000
-----------------------------------	--------

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
麺類 | 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
민물장어 덮밥
鰻重

Sashimi Donburi 150,000
회덮밥
刺身丼

