

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 cuisine, 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 요리, 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都の懐石料理、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。



 Signature

 Vegan

 Nut

 Spicy

 Pork

소고기 한우, 닭고기, 돼지고기, 오리고기, 광어, 참돔, 우럭,
민물장어, 고등어, 가다랑어, 점다랑어, 방어, 참조기, 꽃게,
가리비, 전복, 아귀, 낙지, 오징어, 갈치, 명게, 주꾸미, 쌀,
두부(대두), 배추김치의 배추와 고춧가루

국내산

명란

러시아산

가다랑어포(가츠오부시)

일본산

생참다랑어(생 참치)

스페인산

If you have any food allergies, intolerances,
or religious dietary requirements, please inform our staff.

음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 있으신 분은 저희 직원에게 말씀해주시기 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。

Wabi 侘び

Sakizuke
先付

Delicacies
진미
先付

Ozen
お膳

Tempura Ozen Set
텐푸라 한상차림
天ぶら御膳

Kanmi
甘味

Dessert
후식
甘味

160,000

Sabi 寂び

Sakizuke
先付

Delicacies
진미
先付

Ozen
お膳

Maguro Ozen Set
마구로 한상차림
鮪御膳

Kanmi
甘味

Dessert
후식
甘味

175,000

Shoukado 松花堂

Sakizuke
先付
Delicacies
진미
先付

Ozen
お膳
Shoukado Bento
쇼카도 벤토
松花堂弁当

Kanmi
甘味
Dessert
후식
甘味

190,000

Shunsai 旬彩

Present a refined culinary experience that combines the finest produce from Korea's top regions with traditional Kyoto-style kaiseki techniques, offering the rich flavors of each season in every dish.

주요 산지의 농수산물과 교토식 가이세키 조리법으로 완성한, 계절의 풍미가 어우러진 품격있는 미식의 향연을 선사합니다.

自然の流れと調和をベースに作り上げた、美しく繊細な京懐石料理です。

Sakizuke
先付
Delicacies
진미
先付

Nimonowan
煮物椀
Burdock Root Soup
우엉 스리나가시
牛蒡すりながし

Mukouzuke
向付
Tuna, Grouper, Bigfin Reef Squid
생 참치, 다금바리, 무늬오징어
鮪、九絵、青利烏賊

Yakimono
焼物
Charcoal-grilled Spanish Mackerel Wrapped in Cedar tree
숯불 삼치 삼나무 구이
鱈杉板炭火焼き

Shinogi
凌ぎ
Korean Hanwoo Beef Tenderloin Steamed with Magnolia Leaf
한우 안심, 목련잎 찜
韓牛ヒレ棒葉蒸し

Kuchikawari
口替り
Geoduck, Surf Clam, Fresh Seaweed, Vinegared Soy Sauce
왕 우럭조개, 북방조개, 미역, 초간장
ミル貝、北寄貝、ワカメ、ポン酢

Takiawase
炊合
Snow Crab Rice Hot Pot
대게 솔밥
ズワイガニ釜飯

Kanmi
甘味
Kyoto Traditional Sweets "Wagashi", Fruits
와가시, 과일
和菓子、フルーツ

230,000

