

箱根

HAKONE
JAPANESE RESTAURANT

Respects Japanese traditional culture and dishes up its present and future trends,
your home for the authentic taste of Japan for any ages, any occasions of private or business.

Fresh sea products and vegetables from local origins are exquisitely made into the
premium Japanese delicacies by our culinary artisans with full of OMOTENASHI.

일본 전통 식문화를 존중하고 현재와 미래의 트렌드를 접시에 담습니다.

일본을 벗어나 가장 일본다운 맛과 멋을 경험할 수 있는 공간,

공과 사의 모든 목적이 맛있게 이뤄지는 장소입니다.

국내 청정지역의 식재료로 정성스럽게 준비한 최고급 요리를 오모테나시의 마음으로 전합니다.

日本の伝統的な食文化を尊重し、現在と未来のトレンドを皿に盛り付けます。

日本から離れ、一番日本らしい味と趣を経験することができる空間、

公私のすべての目的を、おいしく叶える場所です。

韓国の清浄地域の食材で真心を込め準備した最高級料理を御持て成しの心で伝えます。

소고기, 닭고기, 돼지고기, 오리고기, 광어, 참돔, 우럭, 민물장어, 붕장어, 갯장어, 고등어,
생가다랑어, 생점다랑어, 방어, 부시리, 잿방어, 참조기, 꽃게, 가리비, 전복, 아귀, 낙지,
갈치, 명게, 주꾸미, 쌀, 두부(대두), 배추김치의 배추와 고춧가루 - 국내산 | 명란 - 러시아산 |
가다랑어포(가츠오부시) - 일본산 | 참다랑어 - 모로코산 | 생참다랑어 - 스페인산

생참다랑어(스페인산)은 스시 카운터의 오마카세 메뉴에만 제공합니다.

P PORK **N** NUT **V** VEGETARIAN **S** SPICY ★ SIGNATURE DISH

Please note that there may be fish bones in the fish.

생선 요리 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。

Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 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。

HARU LUNCH KAISEKI

Mini Octopus, Vinegar Miso Sauce

주꾸미 초 된장 무침 イイダコの酢味噌和え

Sea Bream, Mugwort Soup

참돔 죽국 真鯛と蓬スープ

Assorted Sashimi

특선 모듬 생선회 シェフ特選お刺身

Grilled Jeju Hairtail, Sea Urchin Sauce

제주 은갈치 구이, 성게알 소스 済州の銀太刀魚焼きとウニソース

Deep-fried Jeju Japanese Whiting, Vegetables

제주 보리멸, 채소 튀김 済州のシロギスと野菜の天ぷら

Sea Bream Hot Pot Soup

참돔 맑은 탕 真鯛のスープ

Chef's Special Dessert

셰프 특선 디저트 シェフ特選甘味

185,000

All of the course menus required a minimum order of two.

각 코스메뉴는 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.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.

コースのお値段はサービス料10%,税金10%を含みます。

HARU DINNER KAISEKI

Mini Octopus, Vinegar Miso Sauce

주꾸미 초 된장 무침 イイダコの酢味噌和え

5 kinds of Appetizer

5종 전채 5種 前菜

Sea Bream, Mugwort Soup

참돔 쑥국 真鯛と蓬スープ

Assorted Sashimi

특선 모듬 생선회 シェフ特選お刺身

Grilled Korean Hanwoo Beef Sirloin

한우 채끝 등심 구이 韓牛ロースの炭火焼き

Steamed Sea Bream with Sake

참돔 술찜 真鯛の酒蒸し

Deep-fried Jeju Japanese Whiting, Shrimp Wrapped in Shiso Leaf

제주 보리멸, 새우 시소 튀김 濟州シロギスと海老としその天ぷら

Sea Bream Hot Pot Soup

참돔 맑은 탕 真鯛のスープ

Chef's Special Dessert

셰프 특선 디저트 シェフ特選甘味

300,000

All of the course menus required a minimum order of two.

각 코스메뉴는 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.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.

コースのお値段はサービス料10%,税金10%を含みます。