

# 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。

# HIGAWARI 히가와리

---

Seasonal Appetizer

진미 珍味

Hakone Seasonal Sashimi

하코네 계절 생선회 箱根旬の刺身盛り合わせ

Deep-fried Shrimp, Vegetables

새우와 채소 튀김 海老と野菜の天ぷら

---

Korean Hanwoo Beef Sukiyaki

국내산 한우 스키야키 国内産韓牛すき焼き

or

Freshwater Eel Donburi

민물장어 덮밥 鰻井

or

Assorted Seafood Donburi

모듬 해산물 덮밥 海鮮井

or

Chef's Selection

셰프 추천 메뉴 シェフおすすめの食事

---

Chef's Special Dessert

셰프 특선 디저트 シェフ特選甘味

155,000

All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.

각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.

各コースメニューは2名様以上から注文可能で、コーヒーまたはお茶が提供されます。

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。

# ★ KOURAKUEN 코라쿠엔

---

Delicacies

진미 珍味

Chef's Special Soup

셰프 특선 수프 シェフ特選スープ

Chef's Choice Sashimi

특선 생선회 シェフ特選お刺身

Charcoal-grilled Seasonal Fish

계절 생선 숯불구이 旬の魚の炭火焼き

Special Tempura

특선 튀김 特選天ぷら

Assorted Sushi

모듬 초밥 寿司盛り合わせ

Chef's Special Dessert

셰프 특선 디저트 シェフ特選甘味

195,000

All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.

각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.

各コースメニューは2名様以上から注文可能で、コーヒーまたはお茶が提供されます。

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。

# A LA CARTE 일품요리

## SASHIMI

- ★ Hakone Special Sashimi 320,000  
하코네 특선 생선회 箱根特選刺身盛り合わせ

## SUSHI

- Assorted Sushi 145,000  
모듬 초밥 (12 pcs) 寿司盛り合わせ

- Hakone Roll | California Roll 58,000  
하코네 롤 | 캘리포니아 롤 箱根式太巻き

## BROILED | BRAISED

- Broiled Assorted Seasonal Fish 85,000  
계절 생선 모듬 구이 旬の焼き魚の盛り合わせ

- Broiled Freshwater Eel Kabayaki 110,000  
민물장어 구이 鰻の蒲焼き

- Korean Hanwoo Beef Sirloin Sukiyaki 145,000  
국내산 한우 등심 스키야키 国内産韓牛ロースすき焼き

- Korean Hanwoo Beef Sirloin Teriyaki 145,000  
국내산 한우 등심 데리야키 国内産韓牛ロース照り焼き

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.  
상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.  
商品価格はサービス料10%,税金10%を含みます。

# A LA CARTE 일품요리

## TEMPURA

Assorted Tempura 60,000  
모듬 튀김 天ぶらの盛り合わせ

## RICE

Boiled Seasonal Fish and Vegetables in Hot Pot (Clear or Spicy **S**) 85,000  
계절 생선과 채소 지리 또는 매운탕 韓国風ちり鍋又は辛味鍋

Deluxe Sashimi Donburi **S** 135,000  
특선 회덮밥 特選韓国風刺身丼

## NOODLE

Udon | Soba 40,000  
우동 | 소바 饅饨 | 蕎麦

Inaniwa Udon 43,000  
이나니와 우동 稻庭饅饨

Seafood Nabe Yaki Udon and Assorted Tempura 61,000  
해물 냄비 우동 海鮮鍋うどんと天ぶら盛り合わせ

Korean Hanwoo Beef Sirloin Sukiyaki Udon 68,000  
국내산 한우 등심 스키야키 우동 国産韓牛ロースすき焼きうどん

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.

商品價格はサービス料10%,税金10%を含みます。