

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。

NOZOMI LUNCH KAISEKI

Grilled Eel, Cucumber, Ponzu Sauce

민물장어 초회 うなぎゅう酢の物

Clam Fish Ball Clear Soup

대합 완자 맑은 국 蛤真薯

Assorted Sashimi

특선 모듬 생선회 シェフ特選お刺身

Cedar Grilled Korean Hanwoo Beef Sirloin

한우 채끝 삼나무 구이 韓牛ロース杉板焼き

Deep-fried Corn, Green Beans Fish Ball

옥수수, 완두콩 완자 튀김 とうもろこし真薯揚げ

Chirashi Sushi

지라시 스시 ちらし寿司

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。

NOZOMI DINNER KAISEKI

Grilled Eel, Cucumber, Ponzu Sauce

민물장어 초회 うなぎゅう酢の物

5 kinds of Appetizer

5종 전채 5種 前菜

Clam Fish Ball Clear Soup

대합 완자 맑은 국 蛤真薯

Assorted Sashimi

특선 모듬 생선회 シェフ特選お刺身

Grilled Korean Hanwoo Beef Sirloin Wrapped in Cedar

삼나무로 감싼 한우 채끝 구이 韓牛ロース杉板焼き

Deep-fried Shrimp Wrapped in Shiso Leaf, Vegetables

새우 시소 말이, 채소 튀김 海老のしそ巻きと野菜揚げ

Charcoal Grilled Sea Bream Hot Pot Rice

참돔 숯불구이 솔밥 真鯛炭火焼きの釜飯

White Shrimp Kakiage, Ochazuke

흰 돛대기 새우 카키아게, 오차즈케 白海老のかき揚げとお茶漬け

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。