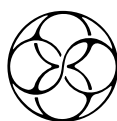


hinotsuki


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。

This authentic Kyoto-style kaiseki course maximizes the natural flavors and essence of ingredients sourced from various regions all over Korea. The meticulous order and composition of each dish highlight the delicate nuances unique to Japanese cuisine.

전국 각지에서 공수한 재료 본연의 맛과 풍미를 최대한 끌어내어, 요리의 순서와 구성에 따라 일본 요리 특유의 섬세함을 느낄 수 있는 정통 교토식 가이세키 코스입니다.

素材本来の旨味を最大限に引き出し、
日本料理ならではの季節の変化お楽しみいただける、
京懐石料理のコースです。

Hana 華

Sakizuke 先付	Abalone Steamed Rice, Ginkgo Nut 전복 이이무시, 은행 アワビ飯蒸し、銀杏
Hassun 八寸	Assorted Appetizer Platter 계절 전채 季節の八寸
Nimonowan 煮物椀	Snow Crab Dumpling, Somen 대게 완자, 소면 カニしんじょう、素麺
Mukouzuke 向付	Tuna, Grouper, Bigfin Reef Squid 생 참치, 다금바리, 무늬오징어 鮪、九絵、青利烏賊
Yakimono 焼物	Charcoal-Grilled Silver Hairtail Wrapped in Cedar tree 숯불 은갈치 삼나무 구이 太刀魚杉板炭火烧き
Hutamono 蓋物	Korean Hanwoo Beef Tenderloin 한우 안심 韓牛ヒレ
Shinogi 凌ぎ	Yellowtail, Simmered Radish 대방어, 무 조림 ブリ、風呂吹き大根
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、ボン酢
Takiawase 炊合	Blackthroat Seaperch, Lotus Root Rice Hot Pot 금태, 연근 솔밥 アカムツ、蓮根釜飯
Kanmi 甘味	Kyoto Traditional Sweets “Wagashi”, Fruits 와가시, 과일 和菓子、フルーツ

270,000

A signature course prepared with care using Kyoto culinary techniques and seasonal ingredients sourced from all over the country. Each dish is crafted like a work of art, offering a refined gastronomic journey through delightful variations in flavor experienced with all five senses.

전국의 제철 재료를 공수해 교토 요리법으로 정성껏 조리한 시그니처 코스입니다. 한 점 한 점이 예술작품처럼 완성되며, 오감으로 즐기는 맛의 변주를 통해 품격 있는 미식 여정을 선사합니다.

全国の旬の食材を取り寄せ、
京都の調理法で丁寧に仕上げたシグネチャーコースです。
一品一品が芸術作品のように完成され、
五感で楽しめる味の変奏を通じて、
上品な美食の旅をご提供いたします。

Kiwami 極

Sakizuke 先付	Abalone, Prawn, Shiitake Mushroom, Yuzu 전복, 새우, 표고, 유자 アワビ、海老、椎茸、柚子
Hassun 八寸	Assorted Appetizer Platter 계절 전채 季節の八寸
Nimonowan 煮物椀	Kuruma Prawn Dumpling, Somen 보리새우 완자, 소면 車エビしんじょう、素麺
Mukouzuke 向付	Tuna, Grouper, Bigfin Reef Squid 생 참치, 다금바리, 무늬오징어 鮪、九絵、青利烏賊
Yakimono 焼物	Freshwater Eel, Yam, Horseradish 민물장어, 산마, 산와사비 鰻蒲焼、山芋、山わさび
Hutamono 蓋物	Korean Hanwoo Beef Tenderloin 한우 안심 韓牛ヒレ
Shinogi 凌ぎ	Simmered Spiny Lobster in White Miso Broth 이세에비, 백된장 스프 伊勢海老具足煮
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、ボン酢
Takiawase 炊合	Korean “Bakdal” Snow Crab Rice Hot Pot 국내산 박달 대게 솔밥 韓国産プレミアムズワイガニ釜飯
Kanmi 甘味	Kyoto Traditional Sweets “Wagashi”, Fruits 와가시, 과일 和菓子、フルーツ
330,000	

