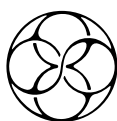


# hinotsuki

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 omakase, 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 오마카세, 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懐石のカウンター席、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

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

국내산

명란  
가다랑어포(가츠오부시)  
참다랑어

러시아산  
일본산  
스페인산

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

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。

## Mangetsu

### 満月

|     |   |
|-----|---|
| 先付  | Delicacies<br>진미<br>先付  |
| お椀  | Clam Clear Soup<br>대합 맑은 국<br>蛤お澄まし   |
| お造り | Seasonal Sashimi<br>특선 생선회<br>季節のお造り  |
| 焼物  | Grilled Black Cod Marinated in Yuzu Soy Sauce<br>은대구 유자 간장구이<br>銀鱈幽庵焼き  |
| 揚げ物 | Deep-fried Shrimp, Seasonal Vegetables<br>새우와 계절 채소 튀김<br>海老と野菜の天ぷら   |
| お食事 | Unaju<br>민물장어 덮밥<br>鰻重<br><br>or<br><br>Sashimi Donburi<br>회덮밥<br>刺身丼<br><br>or<br><br>Korean Hanwoo Beef Sirloin Teriyaki<br>한우 등심 데리야키<br>韓牛 ロース 照り焼き |
| 甘味  | Dessert<br>후식<br>甘味   |

235,000

## Hana 華

|       |  |
|-------|--|
| 先付    | Delicacies<br>진미<br>先付   |
| お造り   | Seasonal Sashimi<br>특선 생선회<br>季節のお造り                           |
| お椀    | Clam Clear Soup<br>대합 맑은 국<br>蛤お澄まし                            |
| 鮓 I   | Assorted Sushi I<br>모듬 스시 I<br>鮓の盛り合わせI                        |
| 焼物    | Grilled Hairtail<br>은갈치 구이<br>太刀魚焼き                            |
| 鮓 II  | Assorted Sushi II<br>모듬 스시 II<br>鮓の盛り合わせII                     |
| 揚げ物   | Seasonal Seafood, Vegetables Tempura<br>제철 해산물과 채소 튀김<br>旬の揚げ物 |
| 鮓 III | Futomaki, Udon<br>후토마키, 우동<br>太巻き、うどん                          |
| 甘味    | Dessert<br>후식<br>甘味  |

270,000

## Kiwami 極

|     |   |
|-----|---|
| 先付  | Steamed Egg with Blackthroat Seaperch<br>금태 차완무시<br>アカムツ茶碗蒸し              |
| お椀  | Seasonal Clear Soup<br>계절 맑은 국<br>季節のお澄まし                                 |
| お造り | Seasonal Sashimi<br>특선 생선회<br>季節のお造り                                      |
| 八寸  | Assorted Appetizer Platter<br>계절 전채<br>季節の八寸                              |
| 焼物  | Grilled Seasonal Spanish Mackerel with Miso Sauce<br>제철 삼치 된장 구이<br>鯖味噌焼き |
| 盖物  | Steamed Snow Crab, Ginkgo Nuts<br>대게 완자 찜, 은행<br>蟹、銀杏すり流し                 |
| 揚げ物 | Deep-fried Horse Mackerel<br>전갱이 튀김<br>鯧フライ                               |
| 口替り | Fugu with Yuzu Soy Sauce<br>참복 유자 간장 무침<br>河豚ポン酢和え                        |
| 炊合  | Snow Crab Rice Hot Pot<br>대게 솔밥<br>ズワイガニ釜飯                                |
| 甘味  | Dessert<br>후식<br>甘味   |

330,000

