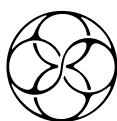


# hinotsuki

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,      국내산  
 민물장어, 고등어, 가다랑어, 점다랑어, 방어, 참조기, 꽃게,  
 가리비, 전복, 아귀, 낙지, 오징어, 갈치, 멧게, 주꾸미, 쌀,  
 두부(대두), 배추김치의 배추와 고춧가루

명란      러시아산  
 가다랑어포(가츠오부시)      일본산  
 참다랑어      스페인산

Hinotsuki sources the freshest and safest agricultural and seafood products directly from local farms and fisheries.

히노츠키는 국내 산지 직송 시스템을 통하여 더욱 신선하고 안전한 농·수산물을 고객께 제공합니다.

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

235,000

# Hana

## 華

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

270,000

⑧ Kiwami  
極

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

330,000

