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,
生가다랑어, 生점다랑어, 방어, 부시리, 잿방어, 참조기, 꽃게, 가리비, 전복, 아귀, 낙지,
갈치, 멍게, 주꾸미, 쌀, 두부(대두), 배추김치의 배추와 고춧가루 - 국내산 | 명란 - 러시아산 |
가다랑어포(가츠오부시) - 일본산 | 참다랑어 - 모로코산 | 生참다랑어 - 스페인산

生참다랑어(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。

BAIRIN 바이린

Seasonal Appetizer
진미 珍味

Chef's Special Soup
셰프 특선 수프 シェフ特選スープ

Hakone Seasonal Sashimi
하코네 계절 생선회 箱根旬の刺身盛り合わせ

Charcoal-grilled Seasonal Fish
계절 생선 숯불구이 旬の魚の炭火焼き

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 鰻丼
or
Assorted Seafood Donburi
모둠 해산물 덮밥 海鮮丼
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

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。

★KAIRAKUEN 카이라쿠엔

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 Special Dish
특선 숯불구이 特選炭火焼き

Chef's Special Dish
셰프 특선 디쉬 シェフ特選ディッシュ

Deep-fried Shrimp, Vegetables
새우와 채소 튀김 海老と野菜の天ぷら

Assorted Sushi
모둠 초밥 寿司盛り合わせ

Chef's Special Dessert
셰프 특선 디저트 シェフ特選甘味

265,000

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 하코네 특선 생선회　箱根特選刺身盛り合わせ	320,000

SUSHI

Assorted Sushi 모둠 초밥 (12 pcs)　寿司盛り合わせ	145,000
Hakone Roll | California Roll 하코네 롤 | 캘리포니아 롤　箱根式太巻き	58,000

BROILED | BRAISED

Broiled Assorted Seasonal Fish 계절 생선 모둠 구이　旬の焼き魚の盛り合わせ	85,000
Broiled Freshwater Eel Kabayaki 민물장어 구이　鰻の蒲焼き	110,000
Korean Hanwoo Beef Sirloin Sukiyaki 국내산 한우 등심 스키야키　国内産韓牛ロースすき焼き	145,000
Korean Hanwoo Beef Sirloin Teriyaki 국내산 한우 등심 데리야키　国内産韓牛ロース照り焼き	145,000

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。

A LA CARTE 일품요리

TEMPURA

Assorted Tempura 60,000
모둠 튀김 天ぷらの盛り合わせ

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 饂飩 | 蕎麦

Inaniwa Udon 43,000
이나니와 우동 稲庭饂飩

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

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。