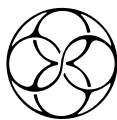


hinotsuki

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。

Wabi 侘び

先付 Delicacies
진미
先付

お造り Seasonal Sashimi
특선 생선회
季節のお造り

お食事 Assorted Sushi
모듬 스시
鮭の盛り合わせ

Udon
우동
うどん

甘味 Dessert
후식
甘味

155,000

Shokado

松花堂

先付 Delicacies
진미
先付

お膳 Shokado Bento
쇼카도 벤토
松花堂弁当

甘味 Dessert
후식
甘味

175,000

Sabi 寂び

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

お食事

Unaju

민물장어 뎃밥

鰻重

or

Sashimi Donburi

회뎃밥

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

190,000

㊦ Shunsai
旬彩

先付	Delicacies 진미 先付
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
焼物	Grilled Hairtail 은갈치 구이 太刀魚焼き
揚げ物	Deep-fried Shrimp, Seasonal Vegetables 새우와 계절 채소 튀김 海老と野菜の天ぶら
鮓	Assorted Sushi 모듬 스시 鮓の盛り合わせ
甘味	Dessert 후식 甘味

250,000

