

# 日出

---

H I N O D E

일식당 「日出」은 제주에서 가장 아름다운 영주 12경의 제1경인  
성산일출봉의 장엄한 해돋이 광경에서 그 이름을 따왔습니다.  
정통 일본요리의 놀라운 맛, 운치와 함께 진한  
자연의 풍미를 느껴보십시오.

「日出」の名は 濟州島の代表的な景色を集めた瀛洲12景の中でも  
いちばん美しいと言われる城山日出峰の荘厳な  
日の出に由来しております。  
「日出」では 伝統的な日本料理、そして濟州島の大自然の風味も  
お楽しみいただけます。

Hinode in Japanese means sunrise.

The Hinode restaurant is so named after the view of the  
sunrise from sunrise peak, a view so magnificent that it is  
considered one of the twelve most beautiful sights of Jeju Island.

The Hinode restaurant offers the finest Japanese cuisine.

## 원산지 안내

일식당 '日出'에서는 국내산 쌀, 두부(콩), 넙치(광어), 참돔, 뱀장어, 조피볼락, 고등어, 오징어, 갈치만을 사용합니다.

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩, 호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 복숭아, 토마토, 아황산염 등은 알러지를 유발할 수 있으며 그 외 알러지가 있는 고객께서는 미리 말씀해주시기 바랍니다.

鶏肉・牛肉・豚肉・卵類(家禽類)・牛乳・そば・落花生・胡桃・大豆・小麦  
鱈・蟹・海老・イカ・貝類(牡蠣・鮑・貽貝を含む)・桃・トマト  
亜硫酸塩等は、アレルギーを引き起こす可能性があります。  
アレルギーをお持ちの方は、事前にご相談ください。

Chicken, Beef, Pork, Eggs, Milk, Buckwheat, Peanuts, Walnuts,  
Soybeans, Wheat, Mackerel, Crab, Shrimp, Squid,  
Shellfish(including Oyster, Abalone, and Mussel), Peach, Tomato and  
Sulfites can cause allergic symptoms.  
Please let us know in advance if you have food allergies or dietary issues.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれています。  
10% service charge and 10% tax has been added.



## ZEN SPECIALTIES

조리장 스시 켄 料理長寿司膳 Chef's Special Sushi Zen ₩ 82,000	진미 珍味 Delicacies  새우 계란찜(닭고기-국내산) 海老茶碗蒸し Shrimp Egg Custard  새우 채소 튀김 海老と野菜天ぷら Shrimp Tempura with Vegetables  모듬 스시와 장국 寿司盛り合わせと味噌椀 Assorted Sushi and Soybean Soup  후식 デザート Dessert
------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

일출 켄 日出膳 HINODE Zen ₩ 85,000	진미 珍味 Delicacies  맑은 국 吸い物 Clear Soup  계절 생선회 季節のお造り Seasonal Assorted Sashimi  모듬 튀김 天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura  계절 매운탕과 진지(두부(콩)-국내산) ご飯と季節の魚辛味鍋 Seasonal Spicy Soup and Steamed Rice  후식 デザート Dessert
---------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

국내산 쌀(밥), 넉치·참돔을 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれています。  
10% service charge and 10% tax has been added.

## ZEN SPECIALTIES

와규데리야끼 켄 和牛サーロイン焼き膳 Wagyu Beef Sirloin Teriyaki Zen ₩ 65,000	진미 珍味 Delicacies  새우 계란찜(닭고기-국내산) 海老茶碗蒸し Shrimp Egg Custard  계절 채소 튀김 野菜天ぷら Seasonal Vegetable Tempura  와규 등심 데리야끼와 진지(소고기-호주산) 和牛サーロイン焼きとご飯 Wagyu Beef Sirloin Teriyaki and Steamed Rice  후식 デザート Dessert
-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

도미조림 켄 鯛あら煮膳 Braised Sea Bream Zen ₩ 76,000	진미 珍味 Delicacies  새우 계란찜(닭고기-국내산) 海老茶碗蒸し Shrimp Egg Custard  계절 생선회 季節のお造り Seasonal Assorted Sashimi  새우 채소 튀김 海老と野菜天ぷら Shrimp Tempura with Vegetables  도미조림 鯛あら煮 Braised Sea Bream in Soy Sauce  진지와 장국 ご飯と味噌椀 Steamed Rice and Soybean Soup  후식 デザート Dessert
------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

국내산 쌀(밥), 넉치·참돔을 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれています。  
10% service charge and 10% tax has been added.

## ZEN SPECIALTIES

어린이 돈가스 켄 お子様用黒豚のトンカツ Children's Jeju Black Pork Cutlet Zen ₩ 36,000	오늘의 죽 本日のお粥 Porridge of the Day  프레시 주스 フレッシュジュース Fresh Juice  게살 계란찜(닭고기-국내산) 蟹茶碗蒸し Crab Egg Custard  제주산 흑돼지 돈가스 濟州産黒豚のトンカツ Jeju Black Pork Cutlet  진지와 장국 ご飯と味噌椀 Steamed Rice and Soybean Soup  후식 デザート Dessert
어린이 도시락 켄 お子様弁当当膳 Children's Bento Zen ₩ 36,000	오늘의 죽 本日のお粥 Porridge of the Day  프레시 주스 フレッシュジュース Fresh Juice  생선구이 魚焼き Broiled Fish  새우 튀김 海老天ぶら Shrimp Tempura  와규 등심 데리야끼(쇠고기-호주산) 和牛サーロイン照り焼き Wagyu Beef Sirloin Teriyaki  가케우동과 김초밥 かけうどんと海苔巻き Udon with Sushi Roll  후식 デザート Dessert

국내산 쌀(밥, 죽)을 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれています。  
10% service charge and 10% tax has been added.

## A LA CARTE

전채 前菜 APPETIZERS	
게살 계란찜(닭고기-국내산) 蟹茶碗蒸し Crab Egg Custard	₩ 10,000
오징어 낫또 무침(오징어-국내산) いか納豆和え Natto-tossed Cuttlefish	15,000
참치 산마즙 鮪の山かけ Tuna Tartar with Grated Yam	18,000
문어 샐러드 タコサラダ Octopus Salad	28,000
토마토 할루미 치즈 샐러드 トマトとハロウミチーズサラダ Tomato and Haloumi Cheese Salad	35,000
와사비 소스의 게살 샐러드 カニサラダ 山葵添え Crab Salad with Wasabi Sauce	38,000
제철 채소를 곁들인 참치 샐러드 ツナサラダ 旬の野菜添え Tuna with Seasonal Greens	48,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれています。  
10% service charge and 10% tax has been added.

## A LA CARTE

### 튀김류 揚物 TEMPURA

채소 튀김 野菜天ぷら Vegetables Tempura	₩ 28,000
새우 튀김 海老天ぷら Shrimp Tempura	43,000
모듬 튀김 天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura	45,000
전복 튀김 鮑天ぷら Abalone Tempura	58,000

### 구이류 焼物 BROILED AND BRAISED DISHES

은대구 유자 간장구이 銀鱈柚子付け焼き Broiled Black Cod in Citrus Soy Sauce	₩ 38,000
와규 등심 데리야끼(쇠고기-호주산) 和牛サーロイン照り焼き Wagyu Beef Sirloin Teriyaki	52,000
전복 성게구이 鮑とうに焼き Broiled Abalone with Sea Urchin	58,000
풍천 장어구이(뱀장어-국내산) 鰻焼き Broiled Eel with Soy Sauce	58,000
전복 바닷가재 버터 볶음 鮑とロブスターのバター炒め Stir-fried Lobster and Abalone	180,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれています。  
10% service charge and 10% tax has been added.

## A LA CARTE

### 냄비, 조림류 鍋物 HOT POTS, BRAISED DISHES

국내산 참돔 지리(두부(콩)-국내산) 鯛ちり Sea Bream Soup Clear Soup	₩ 52,000
국내산 참돔 매운탕(두부(콩)-국내산) 鯛辛味鍋 Sea Bream Spicy Soup	52,000
국내산 참돔 조림 鯛あら煮 Braised Sea Bream in Soy Sauce	55,000
제주산 다금바리 매운탕(두부(콩)-국내산) クエ辛味鍋 Grouper Spicy Soup	72,000

국내산 쌀(밥)을 사용합니다.

### 면류 麺類 NOODLES

모듬 튀김과 자루소바 天ぷらとざるそば Assorted Tempura with Buckwheat Noodles	₩ 35,000
모듬 튀김과 가께우동 天ぷらとかげうどん Assorted Tempura with Udon	38,000
해물우동 海鮮うどん Seafood Udon Hot Pot	38,000
해물 카레 우동(돼지고기-국내산) 海鮮カレーうどん Seafood Curry Udon	42,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれています。  
10% service charge and 10% tax has been added.

## A LA CARTE

### 밥류 御飯物 RICE DISHES

고기 덮밥(쇠고기-호주산) 牛丼 Stir-fried Beef on Rice	₩ 28,000
아나고 튀김 덮밥(붕장어-국내산) 穴子の天井 Conger Tempura on Rice in Soy Sause	38,000
회덮밥 刺身丼 Sashimi on Rice	55,000
장어 덮밥(뱀장어-국내산) 鰻重 Broiled Eel on Rice	58,000
지라시 스시(붕장어-국내산) ちらし寿司 Chirashi Sushi	83,000
모듬 스시(붕장어-국내산) 寿司盛り合わせ Assorted Sushi	87,000

국내산 쌀(밥), 넙치·참돔을 사용합니다.

## DESSERT

참깨 아이스크림 ゴマアイスクリーム Sesame Ice Cream	₩ 12,000
녹차 아이스크림 緑茶アイスクリーム Green Tea Ice Cream	12,000
제철 과일 季節の果物盛り合わせ Seasonal Fresh Fruits	15,000

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
10% service charge and 10% tax has been added.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれております。

## SHILLA SPECIALTIES

진미 珍味 Delicacies
전채 5종 前菜5品 Five Kinds of Appetizer
전복 송이 맑은국 鮑と松茸吸い物 Abalone and Pine Mushroom Clear Soup
특선 모듬 생선회 特選お造り盛り合わせ Assorted Sashimi Special
바닷가재 채소 버터 볶음 ロブスターと野菜バター炒め Stir-fried Lobster and Vegetables
옥돔 산마 짬 甘鯛と山かけ蒸し煮 Steamed Red Snapper with Grated Yam

모듬 튀김  
天ぷら盛り合わせ  
Assorted Tempura

초회  
酢の物  
Vinegared Dishes

식사  
御食事  
Assorted Sushi and Soup

조리장 특선 디저트  
料理長特選デザート  
Chef's Special Dessert

₩ 250,000

국내산 쌀(밥)을 사용합니다.

상기 금액은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함된 금액입니다.  
上記の金額には10%のサービス料と10%の税金が含まれています。  
10% service charge and 10% tax has been added.