日出
HINODE

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.

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 済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、そして済州島の大自然の風味も
お楽しみいただけます。

CHEF'S SEASONAL RECOMMENDATION

料理長おすすめ旬の料理

Tomato Salad

토마토 샐러드

トマトサラダ

Clear Soup

맑은 국

吸い物

Seasonal Assorted Sashimi

제철 생선회

季節のお造り

Chef's Special I

조리장 특선 1

料理長特選 I

Chef's Special II

조리장 특선 2

料理長特選 II

Dessert

후식

デザート

₩ 85,000

국내산 쌀(밥), 넙치(광어)·참돔·아귀·주꾸미·갈치·고등어·뱀장어, 꽃게,
쇠고기, 돼지고기, 두부(콩)와
호주산 쇠고기, 프랑스산 참다랑어를 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

원산지 안내

일식당 '日出'에서는 국내산 쌀, 두부(콩), 넙치(광어), 참돔, 뱀장어,
오징어, 아귀, 주꾸미, 조피볼락, 고등어, 갈치를 사용하고
육수·소스에는 일본산 가다랑어를 사용합니다.

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

닭고기, 쇠고기, 돼지고기, 난류(가금류), 우유, 메밀, 땅콩,
호두, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함),
복숭아, 토마토, 아황산류, 잣 等은 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
鯖・蟹・海老・イカ・貝類(牡蠣・鮑・貽貝を含む)・桃・トマト
亜硫酸塩等・松の実は、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。

SASHIMI COURSE
お造り盛り合わせコース

Delicacies
진미
珍味

Eel Egg Custard
장어 계란찜(닭고기–국내산·뱀장어–국내산)
蟹茶碗蒸し

Abalone and Pine Mushroom Clear Soup
전복 송이 맑은 국
鮑と松茸吸い物

Assorted Sashimi Special
특선 모둠 생선회
特選お造り盛り合わせ

Shrimp Tempura with Vegetables
새우 채소 튀김
海老と野菜天ぷら

Chirashi Albab
지라시 알밥
とび こ入りちらし丼

Dessert
후식
デザート

₩ 150,000

국내산 쌀(밥), 넙치(광어)·참돔, 두부(콩)와
프랑스산 참다랑어를 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

SUSHI COURSE
寿司盛り合わせコース

Delicacies
진미
珍味

Crab Egg Custard
게살 계란찜(닭고기–국내산)
蟹茶碗蒸し

Pine Mushroom Clear Soup
송이 맑은 국
松茸吸い物

Assorted Sushi I
모둠 초밥 1
寿司盛り合わせ I

Vinegared Dishes
해산물 초회
酢の物

Assorted Sushi II
모둠 초밥 2
寿司盛り合わせ II

Shrimp Tempura with Vegetables
새우 채소 튀김
海老と野菜天ぷら

Assorted Sushi III
모둠 초밥 3
寿司盛り合わせ III

Dessert
후식
デザート

₩ 120,000

국내산 쌀(밥), 넙치(광어)·참돔·오징어·고등어, 두부(콩)와
프랑스산 참다랑어를 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

CHEF'S SPECIAL BENTO

料理長特選弁当

Tomato Salad
토마토 샐러드
トマトサラダ

Crab Egg Custard
게살 계란찜(닭고기–국내산)
蟹茶碗蒸し

Assorted Sashimi Special
특선 모둠 생선회
特選お造り盛り合わせ

Side Dish
곁들임 요리(오징어·뱀장어–국내산)
八寸

Broiled Abalone
전복구이
鮑焼き

Broiled Lobster with Sea Urchin Sauce
성게 소스 바닷가재 구이
うにソースのロブスター焼き

Shrimp Tempura with Vegetables
새우 채소 튀김
海老と野菜天ぷら

Wagyu Beef Sirloin Teriyaki
와규 데리야끼(쇠고기–호주산, 소스:쇠고기–국내산 육우)
和牛照り焼き

Three Kinds of Sushi
모둠 초밥 3종
寿司 3 品

Dessert
후식
デザート

₩ 98,000

국내산 쌀(밥), 넙치(광어)·참돔, 두부(콩)와
프랑스산 참다랑어를 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

BRAISED SEA BREAM

鯛あら煮

Tomato Salad
토마토 샐러드
トマトサラダ

Steamed Egg with Red Seabream
참돔 계란찜(닭고기–국내산)
真鯛の茶碗蒸し

Seasonal Assorted Sashimi
제철 생선회
季節のお造り

Shrimp Tempura with Vegetables
새우 채소 튀김
海老と野菜天ぷら

Braised Sea Bream in Soy Sauce
참돔조림
鯛あら煮

Dessert
후식
デザート

₩ 75,000

국내산 쌀(밥), 넙치(광어)·참돔, 두부(콩)와
프랑스산 참다랑어를 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

VEGETARIAN MENU
ベジタリアンメニュー

Tomato Salad with Tofu
토마토 두부 샐러드
トマトと豆腐のサラダ

Natto, Avocado and White Yam Juice
낫또 아보카도 산마 즙
納豆とアボカドの山かけ

Grilled Vegetables
채소구이
野菜焼き

Assorted Mushrooms and Tofu Nioroshi
모둠버섯과 두부 튀김
茸の盛り合わせと豆腐煮おろし

Buckwheat Noodles
자루소바
ざるそば

Dessert
후식
デザート

₩ 45,000

국내산 쌀(밥), 두부(콩)를 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

CHILDREN'S MENU
お子様メニュー

Porridge of the Day
오늘의 죽(쇠고기-국내산 한우)
本日のお粥

Fresh Juice
프레시 주스
フレッシュジュース

Broiled Fish
생선구이
魚焼き

Shrimp Tempura
새우 튀김
海老天ぷら

Wagyu Beef Sirloin Teriyaki
와규 등심 데리야끼(쇠고기-호주산, 소스:쇠고기-국내산 육우)
和牛サーロイン照り焼き

Jeju Black Pork Cutlet
제주산 흑돼지 돈가스(돼지고기-국내산)
済州産黒豚のトンカツ

Dessert
후식
デザート

₩ 42,000

국내산 쌀(밥), 두부(콩)를 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

A LA CARTE

Sashimi 생선회 お造り

Five Kinds of Seasonal Sashimi 5종 제철 생선회 季節のお造り三種	₩ 75,000
Toro 도로 トロのお造り	90,000
Sashimi Special 특선 생선회 特選お造り盛り合わせ	270,000

국내산 넙치(광어)·참돔·오징어·고등어와 프랑스산 참다랑어를 사용합니다.

Appetizers 전채 前菜

Crab Egg Custard 게살 계란찜(닭고기–국내산) 蟹茶碗蒸し	15,000
Tomato and Haloumi Cheese Salad 토마토 할루미 치즈 샐러드 トマトとハロウミチーズサラダ	35,000
Tuna with Seasonal Greens 제철 채소를 곁들인 참치 샐러드 ツナサラダ 旬の野菜添え	55,000

프랑스산 참다랑어를 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

A LA CARTE

Tempura 튀김류 揚物

Shrimp Tempura 새우 튀김 海老天ぷら	₩ 35,000
Assorted Tempura 모둠 튀김 天ぷら盛り合わせ	38,000
Assorted Tempura with Abalone 전복 모둠 튀김 天ぷら盛り合わせ	42,000

Broiled Braised Dishes 구이류 焼物

Broiled Black Cod in Citrus Soy Sauce 은대구 유자 간장구이 銀鱈柚子付け焼き	45,000
Grilled Cutlassfish with Bamboo Salt 은갈치 조릿대 소금구이(갈치–국내산) 太刀魚のスズタケ塩焼き	55,000
Wagyu Beef Sirloin Teriyaki 와규 등심 데리야끼 (쇠고기–호주산, 소스:쇠고기–국내산 육우) 和牛サーロイン焼き	58,000
Broiled Eel with Soy Sauce 풍천 장어구이(뱀장어–국내산) 鰻焼き	62,000
Stir-fried Lobster and Abalone 전복 바닷가재 버터 볶음 鮑とロブスターのバター炒め	150,000

국내산 쌀(밥)을 사용합니다.

10% service charge and 10% tax is included.
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。

A LA CARTE

Hot Pots, Braised Dishes　냄비, 조림류　鍋物

Sea Bream Clear Soup 국내산 참돔 지리 鯛ちり	₩ 58,000
Sea Bream Spicy Soup 국내산 참돔 매운탕 鯛辛味鍋	58,000
Braised Sea Bream in Soy Sauce 국내산 참돔 조림 鯛あら煮	62,000

국내산 쌀(밥), 두부(콩), 참돔을 사용합니다.

Noodles　면류　麺類

Buckwheat Noodles or Udon 가께소바 / 우동 天ぷらとざるそば	21,000
Tempura Buckwheat Noodles or Udon 튀김소바 / 우동 天ぷらとかけうどん	42,000
Seafood Udon Hot Pot 해물우동 海鮮うどん	43,000
Seafood Curry Udon 해물 카레 우동(돼지고기–국내산) 海鮮カレーうどん	48,000

10% service charge and 10% tax is included.
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。

A LA CARTE

Rice Dishes　밥류　御飯物

Sashimi on Rice 회덮밥 刺身丼	₩ 62,000
Broiled Eel on Rice 장어 덮밥(뱀장어–국내산) 鰻重	62,000
Chirashi Sushi 지라시 스시 ちらし寿司	93,000

국내산 쌀(밥), 넙치(광어)·참돔과 프랑스산 참다랑어를 사용합니다.

Dessert　후식　デザート

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

10% service charge and 10% tax is included.
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。