

火花
HIBANA

光輝
KŌKI

MICHELIN
2026

MICHELIN STAR

AUTUMN TEPPANYAKI



CHEF YAMAGUCHI HIROSHI

Vietnam's First & Only Japanese chef awarded 1 MICHELIN Star from 2023 to 2026
Đầu bếp 1 sao MICHELIN từ 2023 đến 2026

LIMITED TO 14 SEATS PER SERVING
Chỉ 14 khách hàng mỗi lần phục vụ

Hương vị mùa Thu độc đáo cùng nhà hàng Nhật Bản
1 Sao MICHELIN đầu tiên và duy nhất tại Việt Nam

HIBANA BY KOKI

11 Le Phung Hieu, Hoan Kiem, Hanoi | +84 24 3987 8888
koki.hanoi@capellahotels.com



LUNCH MENU

大葉の天ぷら
甘海老 キャビア

Shiso Leaves Tempura
Ama Ebi Prawns, Caviar
Tempura Lá Tía Tô
Tôm Ngọt Ama Ebi, Trứng Cá Tầm

* * *

鉄板焼 鯖
ポルチーニ茸ソース

Teppan Sawara-Spanish Mackerel
Porcini Mushroom Sauce
Cá Thu Tây Ban Nha Sawara Nướng Teppan
Xốt Nấm Porcini

* * *

鉄板焼きフォアグラ
赤酢とハチミツのガストックソース、キノコのピューレと和牛コンソメ ボール

Teppanyaki Foie Gras
Red Vinegar & Honey Gastrique , Wild Mushroom Purée,
Wagyu Consomme Pearl
Gan Ngỗng Nướng Teppanyaki
Xốt Gastrique Giấm đỏ & Mật ong, Nấm Nghiền Nhuyễn,
Viên Consomme Bò Wagyu

* * *

八重山郷里牛
金時芋のミルフィーユ&ココ塩グラノーラ、
南高梅・山葵・八重山郷里牛のジュ

Yaeyama Kyori Beef
Kintoki Sweet Potato Mille-Feuille & Coco Salt Granola,
Nanko Plum, Wasabi, Yaeyama Wagyu Jus
Bò Yaeyama Kyori
Khoai Lang Kintoki Ngàn Lốp & Granola Muối Coco,
Mơ Nanko, Wasabi và Cốt bò Yaeyama Kyori Hun Khói

* * *

温かい きのこあんかけそば ヒラタケ天ぷら

Warm Soba with Glazed Mushroom Ankake and
Hiratake Mushroom Tempura
Mì Soba Phủ Xốt Nấm Nóng và Tempura Nấm Sò

* * *

秋の余韻
林檎のクランブル・ラムレーズンアイスクリーム

Autumn Afterglow
Apple Crumble & Rum Raisin Ice Cream
Dư Vị Mùa Thu
Bánh Táo Ấm & Kem Rum Nho Khô

VND 3.500.000⁺⁺/PERSON (KHÁCH)

The price is exclusive of beverage offering, government tax and 5% service charge
Giá trên chưa bao gồm phí đồ uống, thuế GTGT và 5% phí dịch vụ





EXPERIENCE MENU

鮪赤身とキャビアのタルトレット
紅芯大根 フェネルの花

Akami & Caviar Tartlet,
Red Daikon, Fennel Flower
*Bánh Tart Akami & Trứng Cá Tầm,
Củ Cải Đỏ, Hoa Thì Là*

* * *

炙りのどぐろ ポン酢

Aburi Nodoguro-Sea Perch and Ponzu
Cá Chẻm Nodoguro Nướng Than và Xốt Ponzu

* * *

鉄板焼 カマス
雲丹 白味噌と白ワインソース 海ぶどう

Teppan Japanese Kamasu-Barracuda
Sea Urchin, White Miso & White Wine Sauce, Sea Grapes
*Cá Nhồng Kamasu Nướng Teppan
Nhum Biển, Xốt Miso và Rượu Vang Trắng, Rong Nho*

* * *

手打ち十割蕎麦
唐墨 鰹出汁

Handmade 100% Buckwheat Soba
Bottarga, Bonito Broth
*Mì Soba Thủ Công 100% Kiểu Mạch
Trứng Cá Đối Muối Khô, Nước Dùng Cá Bào Bonito*

* * *

八重山郷里牛
金時芋のミルフィーユ&ココ塩グラノーラ、
南高梅・山葵・八重山郷里牛のジュ

Yaeyama Kyori Beef
Kintoki Sweet Potato Mille-Feuille & Coco Salt Granola,
Nanko Plum, Wasabi, Yaeyama Wagyu Jus
*Bò Yaeyama Kyori
Khoai Lang Kintoki Ngàn Lớp & Granola Muối Coco,
Mơ Nanko, Wasabi và Cốt bò Yaeyama Kyori Hun Khói*

* * *

栗の炊き込みご飯
焼き鯖 いくら

Chestnut Takikomi Rice
Grilled Saba-Mackerel & Ikura
*Cơm Takikomi Hạt Dẻ
Cá Thu Saba Nướng, Trứng Cá Hồi Ikura*

* * *

紅葉狩り
ドゥルセ・チョコレートムース 無花果・カシスのソルベ

Momiji Season
Mousse de Chocolat Dulcey, Fig & Black Currant Sorbet
*Mùa Lá Đỏ
Mousse Sô-cô-la Dulcey, Kem Thanh Vị Sung và Lý Chua Đen*

VND 6.000.000⁺⁺/PERSON (KHÁCH)

The price is exclusive of beverage offering, government tax and 5% service charge
Giá trên chưa bao gồm phí đồ uống, thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



SIGNATURE MENU

鮪赤身とキャビアのタルトレット
紅芯大根 フェネルの花

Akami & Caviar Tartlet,
Red Daikon, Fennel Flower
*Bánh Tart Akami & Trứng Cá Tầm,
Củ Cải Đỏ, Hoa Thì Là*

* * *

黒鮑
馬糞雲丹新米と肝のリゾット

Japanese Black Abalone
Bafun Sea Urchin, New Crop Rice & Liver Risotto
*Bào Ngư Đen
Nhum Biển Bafun, Risotto Gạo Đầu Mùa & Gan Nhuyễn*

* * *

甘鯛松笠焼き
蛤のコンソメパセリオイル

Crispy Skin Amadai-Tilefish
Hamaguri Clam Consommé, Parsley Oil
*Cá Nàng Đào Nướng Vẩy Xù
Consommé Ngao Mật, Dầu Mùi Tây*

* * *

手打ち十割蕎麦
唐墨鯉出汁

Handmade 100% Buckwheat Soba
Bottarga, Bonito Broth
*Mì Soba Thủ Công 100% Kiều Mạch
Trứng Cá Đối Muối Khô, Nước Dùng Cá Bào Bonito*

* * *

八重山郷里牛
金時芋のミルフィーユ&ココ塩グラノーラ、
南高梅・山葵・八重山郷里牛のジュ

Yaeyama Kyori Beef
Kintoki Sweet Potato Mille-Feuille & Coco Salt Granola,
Nanko Plum, Wasabi, Yaeyama Wagyu Jus
*Bò Yaeyama Kyori
Khoai Lang Kintoki Ngàn Lốp & Granola Muối Coco,
Mơ Nanko, Wasabi và Cốt bò Yaeyama Kyori Hun Khói*

* * *

おにぎり茶漬け仕立て
鰻蒲焼 いくら 山葵 香の物

Onigiri Ochazuke Style
Grilled Unagi, Ikura, Wasabi, Japanese Pickles
*Cơm Nấm kiểu Ochazuke
Lươn Nhật Nướng, Trứng Cá Hồi Ikura, Wasabi, Dưa Muối Nhật Bản*

* * *

秋のはじまり
ごぼうのアイスクリーム・ダークチョコレートケーキ・チョコレートクランブル

Where Autumn Begins
Burdock Ice Cream, Dark Chocolate Cake, Chocolate Soil
*Khởi Nguồn của Mùa Thu
Kem Ngưu Bàng, Sô-cô-la đen, Vụn Sô-cô-la*

VND 8.500.000⁺⁺/PERSON (KHÁCH)

The price is exclusive of beverage offering, government tax and 5% service charge
Giá trên chưa bao gồm phí đồ uống, thuế GTGT và 5% phí dịch vụ



