

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 Nghiễn 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 Lớp & 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 Phở 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

Dashichi Horeki Kimoto Junmai Daiginjo, Yamada Nishiki Grade A, Fukushima
 2023 Selbach Oster Zeltinger Sonnenuhr GG, Mosel, Germany

* * *

炙りのどぐろ ポン酢

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

Dashichi Horeki Kimoto Junmai Daiginjo, Yamada Nishiki Grade A, Fukushima
 2023 Selbach Oster Zeltinger Sonnenuhr GG, Mosel, Germany

* * *

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 Nhông Kamasu Nướng Teppan
Nhum Biển, Xốt Miso và Rượu Vang Trắng, Rong Nho

Mimurosugi Dio Abita, Junmai Ginjo Muroka Genshu, Nara
 2023 Bertani, Soave Classico DOC, Veneto, Italy

* * *

手打ち十割蕎麦
唐墨 鯉出汁

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

Okinawan Ember
Japanese Whisky infused Yaeyama Kyori beef fat, Sakura Vermouth, Yuzu Cordial and Sansho pepper
 2020 Yves Cuilleron Madirene, Cote Rotie, Rhone Valley, France

* * *

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

Daishichi Rakutenmei, Junmai Kimoto, 1 Year Oak Aged, Fukushima
 2024 Muga White, Rioja, Spain

* * *

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

Hojicha Chichibu, Saitama
 Quinta do Noval 10 Years Tawny Port, Porto

VND 6.000.000++/PERSON (KHÁCH)

SAKE MIX PAIRING PACKAGE: Early Bird Price: VND 2.600.000++
Regular Price applied for guest buy on site: VND 2.800.000++

WINE PAIRING PACKAGE: Early Bird Price: VND 2.600.000++
Regular Price applied for guest buy on site: VND 2.800.000++

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

Dashichi Horeki Kimoto Junmai Daiginjo, Yamada Nishiki Grade A, Fukushima
 2023 Selbach Oster Zeltinger Sonnenuhr GG, Mosel, Germany

* * *

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

Dashichi Horeki Kimoto Junmai Daiginjo, Yamada Nishiki Grade A, Fukushima
 2023 Selbach Oster Zeltinger Sonnenuhr GG, Mosel, Germany

* * *

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

Mimurosugi Dio Abita, Junmai Ginjo Muroka Genshu, Nara
 2023 Bertani, Soave Classico DOC, Veneto, Italy

* * *

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

Okinawan Ember

Japanese Whisky infused Yaeyama Kyori beef fat, Sakura Vermouth, Yuzu Cordial and Sansho pepper
 2020 Yves Cuilleron Madirene, Cote Rotie, Rhone Valley, France

* * *

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

Daishichi Rakutenmei, Junmai Kimoto, 1 Year Oak Aged, Fukushima
 2020 Protos Vedejo Reserva, Rueda, Spain

* * *

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

Hojicha Chichibu, Saitama

Quinta do Noval 10 Years Tawny Port, Porto

VND 8.500.000++/PERSON (KHÁCH)



SAKE MIX PAIRING PACKAGE: Early Bird Price: VND 2.600.000++
Regular Price applied for guest buy on site: VND 2.800.000++



WINE PAIRING PACKAGE: Early Bird Price: VND 2.600.000++
Regular Price applied for guest buy on site: VND 2.800.000++

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

