



黒毛和牛のすき焼き陶板会席

2,500 THB

A4 BLACK WAGYU SUKIYAKI KAISEKI REGULAR

1. 季節の先付
2. 旬魚のお造り3点盛り
3. 黒毛和牛のすき焼き陶板
4. 季節の蓋物
5. 季節の揚げ物
6. お食事
7. アイスクリーム

1. Seasonal Amuse
2. Sashimi 3 Kinds
3. A4 Black Wagyu Sukiyaki Toban
4. Seasonal Pot Dish
5. Seasonal Fried Dish
6. Meal
7. Ice Cream

会席コースはシェフのおまかせになっております。1～1.5ヶ月ほどで季節に合わせて内容を変更いたします。
Expect Main Dish, All Course is Chef's Omakase. We change menu every 1～1.5 months according to season.



1人1鍋 ご接待に最適な黒毛和牛すき焼き陶板

厳選した黒毛和牛を特製の割り下ですき焼き仕立てにしました。
1人1鍋でご提供いたしますので、ご接待に最適です。

30 Years Experienced Beef Selector carefully selects The Best Wagyu Beef and exports A4 Strip Lon to Thailand. Sukiyaki Soup is blended by KITAOHJI traditional method which can enhance Wagyu's Umami taste. Please try it.

※Photo is for illustrative purpose only.
※Price is not included tax and service charge.



黒毛和牛のすき焼き陶板会席

3,000 THB

A4 BLACK WAGYU SUKIYAKI KAISEKI SPECIAL

1. 季節の前菜箱
2. 旬魚のお造り3点盛り
3. 黒毛和牛のすき焼き陶板
4. 季節の蓋物
5. 季節の揚げ物
6. お食事
7. 水菓子

1. Seasonal Appetizer Box
2. Sashimi 3 Kinds
3. A4 Black Wagyu Sukiyaki Toban
4. Seasonal Pot Dish
5. Seasonal Fried Dish
6. Meal
7. Dessert

会席コースはシェフのおまかせになっております。1～1.5ヶ月ほどで季節に合わせて内容を変更いたします。
Expect Main Dish, All Course is Chef's Omakase. We change menu every 1～1.5 months according to season.



1人1鍋 ご接待に最適な黒毛和牛すき焼き陶板

厳選した黒毛和牛を特製の割り下ですき焼き仕立てにしました。
1人1鍋でご提供いたしますので、ご接待に最適です。

30 Years Experienced Beef Selector carefully selects The Best Wagyu Beef and exports A4 Strip Lon to Thailand. Sukiyaki Soup is blended by KITAOHJI traditional method which can enhance Wagyu's Umami taste. Please try it.

※Photo is for illustrative purpose only.

※Price is not included tax and service charge.



毛蟹会席

4,200 THB

HAIR CRAB KAISEKI

1. 季節の前菜箱
2. 旬魚のお造り4点盛り
3. 蒸毛蟹の玉手箱
4. 季節の蓋物
5. 季節の揚げ物
6. お食事
7. 水菓子

1. Seasonal Appetizer Box
2. Sashimi 4 Kinds
3. Steamed Hair Crab in Casket
4. Seasonal Pot Dish
5. Seasonal Fried Dish
6. Meal
7. Dessert

会席コースはシェフのおまかせになっております。1～1.5ヶ月ほどで季節に合わせて内容を変更いたします。
Expect Main Dish, All Course is Chef's Omakase. We change menu every 1～1.5 months according to season.



箸で食べられる蒸毛蟹

食べるのに一切手間がかからない、ご接待に最適な蒸毛蟹です。
玉手箱を開けると幻想的な演出と共に毛蟹が現れます。

You can eat the Hair Crab easily by chop sticks. When you open the casket, hairy crabs appear with a fantastic performance.

※Photo is for illustrative purpose only.
※Price is not included tax and service charge.



黒毛和牛の朴葉焼き会席

4,300 THB

A4 BLACK WAGYU HOBA GRILL KAISEKI

1. 季節の前菜箱
2. 旬魚のお造り4点盛り
3. 黒毛和牛の朴葉焼き（80 g）
4. 季節の蓋物
5. 季節の揚げ物
6. お食事
7. 水菓子

1. Seasonal Appetizer Box
2. Sashimi 4 Kinds
3. A4 Black Wagyu Hoba Grill
4. Seasonal Pot Dish
5. Seasonal Fried Dish
6. Meal
7. Dessert

会席コースはシェフのおまかせになっております。1～1.5ヶ月ほどで季節に合わせて内容を変更いたします。
Expect Main Dish, All Course is Chef's Omakase. We change menu every 1～1.5 months according to season.



サーロインの中心部分のみを贅沢に使用

経験30年のベテランが選んだ黒毛和牛のサーロインの中心部分のみを贅沢に、朴葉焼きにいたしました。じっくり炭火で焼いております。北大路オリジナル味噌との相性抜群です。

We use only the center part of selected Strip Loin, and Chef charcoal-grills it carefully to be juicy and tasty. Hoba leaf imported from Japan gives a fragrant flavor to Beef. Kitaohji's Original Miso sauce goes well with Grilled Beef.

※Photo is for illustrative purpose only.

※Price is not included tax and service charge.



タラバ蟹の炭火焼き会席

5,500 THB

TARABA KING CRAB KAISEKI

- | | |
|---------------|--------------------------------------|
| 1. 季節の前菜 | 1. Special Seasonal Appetizer |
| 2. 旬魚のお造り5点盛り | 2. Sashimi 5 Kinds |
| 3. タラバ蟹炭火焼き | 3. Charcoal Grilled Taraba King Crab |
| 4. 季節の小鉢 | 4. Seasonal Pot Dish |
| 5. お食事 | 5. Meal |
| 6. 水菓子 | 6. Dessert |

会席コースはシェフのおまかせになっております。1～1.5ヶ月ほどで季節に合わせて内容を変更いたします。
Expect Main Dish, All Course is Chef's Omakase. We change menu every 1～1.5 months according to season.



希少な特大サイズのタラバ蟹を炭火で

タラバ蟹に合わせて特別にブレンドされた特製醤油とバターで時間をかけてじっくり焼き上げます。ふっくらと焼き上げられたタラバ蟹は、他では食べることができない北大路のフラッグシップです。

The very rare big size Taraba King Crab is slowly grilled by charcoal. Chef blended soy source especially for Taraba King Crab. This is the flagship dish of Kitaohj, so you can never eat as juicy as this crab in other restaurant.

※Photo is for illustrative purpose only.
※Price is not included tax and service charge.



北大路寿司会席

KITAOHJI SUSHI KAISEKI

7,500 THB

1. 季節の前菜
2. 旬魚のお造り4点盛り
3. 凌ぎ
4. スワイ蟹のしゃぶしゃぶ
5. 進肴
6. 吉富鮪寿司 大トロ、赤身
7. ノドグロ焼き
8. おまかせ寿司 3貫 赤出汁
9. 水菓子

1. Seasonal Appetizer
2. Sashimi 4 Kinds
3. Small meal
4. Snow Crab Shabu Shabu
5. Chef's Recommendation dish
6. Maguro Sushi, Otoro and Akami
7. Grilled Nodoguro fish
8. Sushi Omakase 3 kinds
9. Dessert

会席コースはシェフのおまかせになっております。1～1.5ヶ月ほどで季節に合わせて内容を変更いたします。
All Course is Chef's Omakase. We change menu every 1～1.5 months according to season.



寿司と会席料理の融合

北大路90年の歴史に息づく伝統的な会席料理と寿司をご堪能いただけるコースです。ぜひ本格的な日本料理と共に快適な時間をお過ごしください。

This course is a Japanese-style entertainment enjoyed both traditional Kaiseki cuisine and sushi, which has been inherited in the history of Kitaohji for 90 years or more. Please enjoy comfortable time with our authentic Japanese cuisine.

※Photo is for illustrative purpose only.

※Price is not included tax and service charge.



北大路会席

8,000 THB

KITAOHJI OMAKASE KAISEKI

1. 季節の前菜
2. 旬魚のお造り4点盛り
3. 凌ぎ
4. ズワイ蟹のしゃぶしゃぶ
5. 強肴
6. タラバ蟹焼き、ノドグロ焼き
7. 鉢肴
8. 進肴
9. 冷やし稲庭うどん
10. 水菓子

1. Seasonal Appetizer
2. Sashimi 4 Kinds
3. Small meal
4. Snow Crab Shabu Shabu
5. Seasonal Dish
6. Grilled Taraba King Crab and Nodoguro
7. Roasted Dish
8. Chef's Recommendation Dish
9. Cold Inaniwa Udon
10. Dessert

会席コースはシェフのおまかせになっております。1～1.5ヶ月ほどで季節に合わせて内容を変更いたします。
All Course is Chef's Omakase. We change menu every 1～1.5 months according to season.



北大路の会席料理の贅を尽くしたコース

北大路のフラッグシップの蟹と和牛を両方楽しめる他、厳選素材を使用した旬の会席料理を盛り込んだ贅を尽くしたコースです。大切な人とのご会食、お祝いなどにぜひご利用ください。

This Kaiseki course is filled with Kitaohji's flagship menu and seasonal Kaiseki cuisine. Please enjoy the luxury course in your special or celebrative dinner. It would be memorable time for you.

※Photo is for illustrative purpose only.

※Price is not included tax and service charge.