



北大路  
個室全席  
Japanese Kaiseki cuisine  
KITA OHJI  
GINZA

北大路

# Kitaohji History

For these 90 years since our foundation, we, Kitaohji, have been providing top-quality Japanese cuisine which not only inherits Japanese traditional but also assimilates the changing current of the food culture. The most important thing is our hospitality.

During the four seasons: Spring, Summer, Autumn, and Winter, Kitaohji carefully selects seasonal ingredients from all over Japan for "Seasonal Japanese cuisine"

with the traditional techniques and spirit of our skilled chefs, each plate reflects Japanese seasons.

Away from everyday life, please enjoy the changing of the seasons with your eyes while eating with the bliss in your mouth.

創業90年の北大路では、伝統の日本料理をひたむきに継承しつつ、時代に連れて移り変わる食文化に適応した日本料理を提供し続けています。一番大切にしているのは、おもてなしの心です。

春・夏・秋・冬、四季の巡りの中、北大路の「四季折々の日本料理」は、日本各地より届いた厳選された「旬」の素材を活かし、熟練した料理人の下に伝統の技と心意気によりひとつひとつの皿に季節を映す。日常を少し離れた空間と時間の中で、季節の移ろいを感じていただきながら、目で、食して口福をお楽しみください。





## Seasonal appetizers

季節の前菜

800 THB

A Box full of ingredients from the Japanese four seasons. The dish that makes you feel the presence of Japan every time you open the lid. Please ask the staff for more information

日本の四季折々の旬を迎える食材達で盛り込まれた重箱。蓋を開けるごとに日本の今を感じる事ができる料理です。  
※内容の詳細はスタッフにお尋ねください。



## Stingray fin えいひれ

400 THB

It is a dried fish that is widely known for eating alongside Japanese sake. Washed by sake and charcoal grilled. Please enjoy with mayonnaise and shichimi (Japanese seven spices).

日本の酒肴の定番としても広く知られている干物です。酒で洗い炭火で炙ります。マヨネーズと七味で召し上がってください。



## Edamame えだまめ

300 THB

It is commonly eaten with beer.

ビールによく合う日本のファストフード的な一品です。





## Unagi-makitamago

鰻巻き玉子

750 THB

Broiled eel wrapped with Japanese dashi-makitamago.  
It is twice as delicious omelet in a bite.

鰻を芯にして巻いた出汁巻き玉子です。  
一口で二度美味しい玉子焼きです。



## Steamed egg custard

茶碗蒸し

350 THB



## Dashi-makitamago

出汁巻き玉子

300 THB

A warm and soft omelet made from  
Japanese egg and bonito broth.  
It is a dish that full with bonito broth flavor.

日本の玉子を使った鰹だしをたっぷりと含んだ  
温かくとても柔らかい玉子焼きです。  
鰹だしを感じていただく料理です。





## Snow crab caesar salad

蟹シーザーサラダ

800 THB

Cheese-flavored salad topped with snow crab meat. Please enjoy with caesar dressing.

蟹のはぐし身をふんだんに使用したチーズ風味のサラダです。

シーザードレッシングでお召し上がりください。



## Deep fried tofu salad

揚げ豆腐サラダ

600 THB

Japanese salad topped with deep fried zaru tofu. Please enjoy with sesame dressing. You can choose between fried tofu and raw tofu. Please tell the staff.

ざる豆腐を揚げて香ばしさを加えた和風サラダです。胡麻ドレッシングでお召し上がりください。

※豆腐は揚げたものと生の豆腐どちらからお選びいただけます。

スタッフにお声掛けください。



## Salmon salad

サーモンサラダ

800 THB

Colorful salad with fresh salmon topped with salmon roe. Please enjoy with sesame soy sauce dressing.

鮮度管理されたサーモンを使いトッピングにはイクラが数りばめられた色鮮やかなサラダです。胡麻醤油ドレッシングでお召し上がりください。





Deep fried abalone 鮑おかき揚げ 1,200 THB

Abalone coated with Japanese rice cracker, suitable for eating with Japanese sake. Please enjoy with algae salt.

日本のせんべいを衣に纏ったお酒のおつまみに最適な磯の酒肴です。  
藻塩をお好みでつけてお召し上がりください。



Simmered abalone with umami sauce 煮鮑 旨出汁庵 1,200 THB

A well-prepared soft and juicy abalone topped with bonito flake and soup stock.

丁寧な下処理と時間をかけて炊き上げた柔らかい鮑に鰹節と醤油の旨出汁庵を上からたっぷり掛けました。



Vinegared abalone 鮑の酢の物 1,200 THB

A softly prepared abalone with miso vinegar. Please feel the unique texture and flavor of abalone.

柔らかく下処理した鮑をさっぱりと酢味噌でお召し上がりください。  
鮑特有の歯ごたえと磯の風味を是非感じてください。



# だるま毛蟹



## Steamed hokkaido hair crab

だるま毛蟹玉手箱

3,000 THB



It is a kitaohji famous dish since opening, hair crab that can be eaten by chopstick.

The treasure box that reminds us of the legend of Urashima Taro.

箸で食べられる蟹として北沢路オープンから人気の商品です。  
「浦島太郎」の物語を想わせる玉手箱の演出も人気の一つです。

## Hokkaido hair crab with bonito vinegared jelly

毛蟹土佐酢ゼリー掛け

1,600 THB

It is a dish that you can enjoy freshness of hokkaido hair crab with bonito vinegared jelly.

毛蟹のはぐし身をたっぷりの土佐酢ゼリーで召し上がっていただく爽やかな蟹料理です。







## Sushi Nigiri 10 Pieces

寿司握り10種

3,200 THB

We serve fresh fish with our expert chef's authentic nigiri sushi. You can choose from 10 pieces and 7 pieces.

新鮮な魚を熟練の板前の本格握りで提供いたします。

10貫と7貫からお選びいただけます。

## Sushi Nigiri 7 Pieces

寿司握り7種

2,500 THB





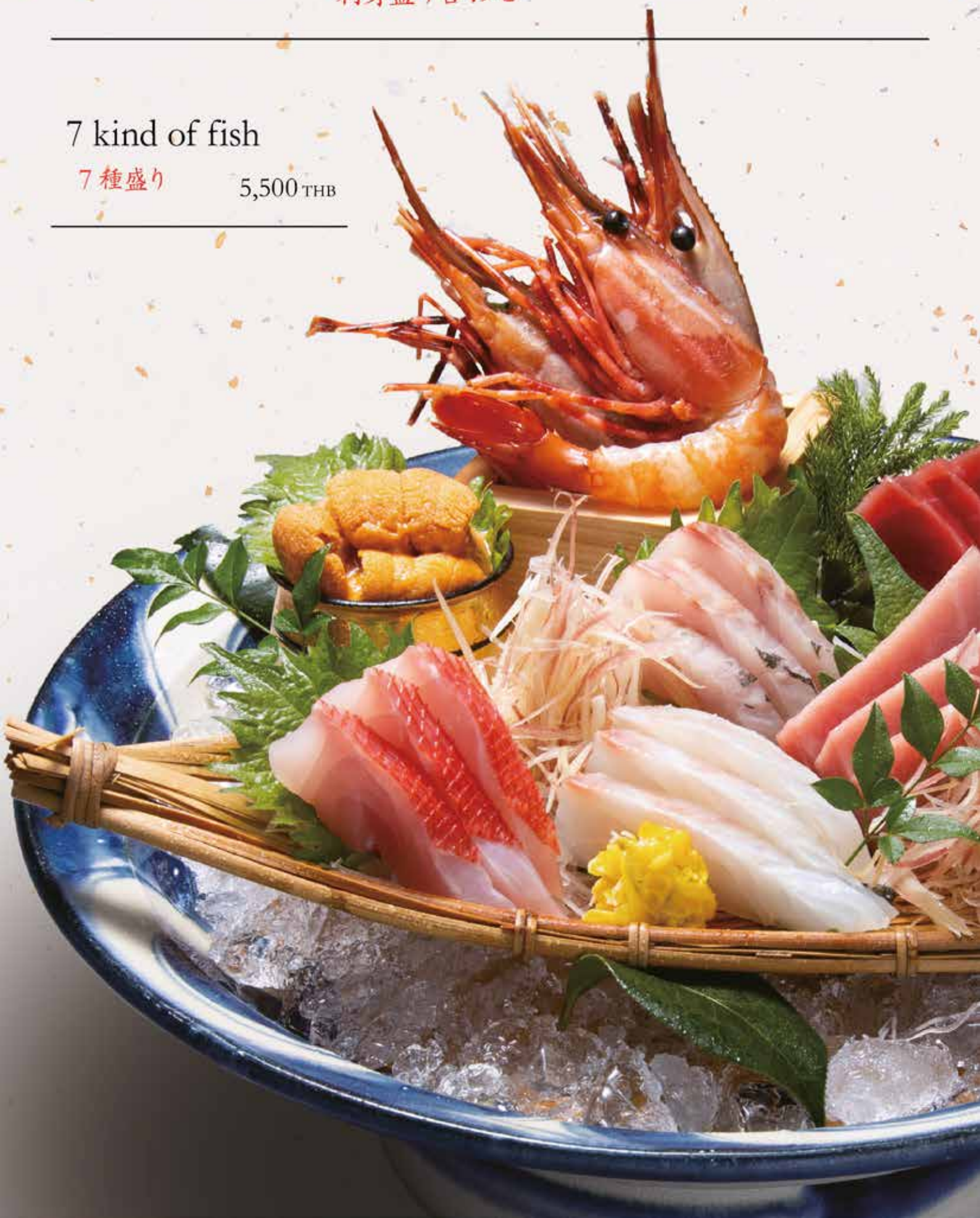
# Seasonal Sashimi

刺身盛り合わせ

7 kind of fish

7 種盛り

5,500 THB





We mainly prepare 5 and 7 kind of seasonal fish.  
Please order according to the number of people.  
There are 3 serves of each type.

旬の鮮魚を主に7種盛りと5種盛りをご用意いたします。  
人数に合わせてご注文ください。  
一種類3貫つつ盛られています。

## 5 kind of fish

5 種盛り

3,500 THB





# 本 鮪

Yoshitomi has been specializing in tuna for 40 years in the Tsukiji market. It is also known as "the best tuna shop in Japan".

The passion for tuna that was passed down from the first owner, who was a connoisseur of tuna for the Emperor, to the second owner, who is also very particular about the tools he uses including a 2-meter long tuna knife that can slice through even the largest tuna.

本鮪「吉富」の由来は、日本一の鮪屋」との呼び名が、昔から、東京の市場で知られていた。初代店主から受け継がれた、この「吉富」は、二代目にも引き継がれ、どんな大きな鮪でも、一刀両断できる2メートルの鮪包丁など道具へのこだわりも強い。

## Hon Maguro Otoro Sashimi

本鮪 大トロ刺身

3,000 THB

The carefully selected bluefin tuna "Yoshitomi" transported by an airplane directly from Toyosu fish market. Bluefin tuna from "Yoshitomi" only available at Kitaohji Bangkok. (Exclusively sale)

豊洲「吉富」から直接、空輸で運ぶ厳選本鮪。  
バンコクで「吉富」の鮪を食べられるのは北大路のみです。  
(独占販売)





Akami Sashimi

1,500 THB

赤身刺身



Madai Sashimi

1,000 THB

真鯛刺身

Salmon Sashimi

800 THB

サーモン刺身





たらば蟹

Taraba King crab tempura

たらば蟹天婦羅

2,200 THB

Taraba king crab leg deep fried tempura.  
Please enjoy with tentsuyu and salt.

タラバ蟹の脚先を贅沢にそのまま天婦羅にいたしました。  
天つゆとお塩をお好みで召し上がってください。



Taraba King crab  
on ceramic plate

たらば蟹陶板

2,200 THB





A large, succulent piece of Hokkaido Taraba King crab, charbroiled to a golden-brown finish, is presented on a silver wire mesh tray. The crab is garnished with fresh green shiso leaves and a slice of pickled cucumber. The background is a dark, textured surface.

## Charcoal Grilled Hokkaido Taraba King crab

たらば蟹炭火焼き

5,000 THB

Kitaohji selects extra-large size Taraba king crab.  
Taraba King crab grilled with its original sea salt.  
Please enjoy the juicy Taraba king crab in your  
mouth.

北大路のたらば蟹は特大の蟹を吟味して提供いたします。  
生きていた時の海水の塩分のみで焼く本格的なたらば焼きです。  
口いっぱいにジューシーなたらば蟹をお楽しみください。

A wooden steaming basket filled with steamed Hokkaido Taraba King crab. The crab is served with green shiso leaves and a slice of pickled cucumber. The basket is placed on a dark surface.

## Steamed Hakkaido Taraba King crab

たらば蟹せいり蒸し

5,000 THB

The extra-large size of steamed Taraba King crab  
served with 2 type of sauces, wasabi sauce and  
sesame sauce.

焼きたらばと同じ特大の蟹を使用して蒸したての湯気の上がるたらば蟹を  
山菜ソースと胡麻ソースの二種類でお召し上がりください。





## A4 Black wagyu sirloin steak

A4 黒毛和牛サーロインステーキ

100g 2,000 THB 200g 3,800 THB

The fat of Kuroge Wagyu has a lower melting point than other crossbred beef and beef from other countries, so the fat melts more easily in the mouth.

The secret of the softness of Kuroge Wagyu is its fat.

黒毛和牛の脂は他の交雑牛や日本以外の牛肉よりも融点が高い為、口の中で脂が溶けやすいです。

黒毛和牛の柔らかさの秘密は脂にあります。



## Black wagyu grilled with miso on magnolia leaves

黒毛和牛朴葉味噌包み焼き

100g 2,400 THB 200g 4,500 THB

Enjoy the secent of charcoal grilled with Kitaohji's special miso on magnolia leaves.

北大路特製朴葉味噌を添えて炭火の上で朴葉の香りを  
楽しみながら召し上がってください。





## Black wagyu shabu shabu

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

200g 3,500 THB

Kitaohji's special selected black wagyu is sliced to a thickness of 1.5 mm.

Please enjoy the taste of meat in your mouth.

Ponzu soy sauce and sesame sauce will be served.

北大路では厳選した黒毛和牛サーロインを1.5ミリにスライス。

口の中でほどける肉を楽しんでください。ソースはポン酢しょうゆと胡麻たれをご用意いたします。





## Black wagyu sukiyaki

黒毛和牛すき焼き鍋

200g 3,500 THB

Kitaohji's sukiyaki use A4 black wagyu slices, so the taste of wagyu fat dissolve and mix with seasoning. The raw egg originally from Japan is safe for consuming. Please experience Japanese sukiyaki.

北大路のすき焼きは A4 黒毛和牛のスライス肉を使用し割り下にて脂の旨味が溶けだします。付け合わせの生卵は安心、安全の日本産を使用しています。是非、日本で食べられるすき焼きを体験してください。

## Black wagyu sukiyaki on ceramic plate

黒毛和牛すき焼き陶板

50g 850 THB 100g 1,600 THB

This is a small individual sukiyaki pot. It is recommended for those who want to slowly enjoy wagyu beef and still have room for other dishes.

すき焼き鍋を個別に仕上げた小鍋仕立てです。一人でゆっくり食べたい方や少しだけ和牛を召し上がって他の料理も召し上がりたいときなどにおすすめです。







## Hokkaido snow crab shabu-shabu

ずわい蟹しゃぶしゃぶ

5,500 THB

We carefully select big-legged snow crabs from Hokkaido and do not use small legs called "little finger".

That's because Kitaohji wants customers to eat only good parts. The finishing touch of blending bonito broth and snow crab brings umami flavor.

北海道の脚の太いずわい蟹を厳選し、小指と呼ばれる小さい脚は使いません。お客様には良い部位のみ、食べて頂きたいと北大路は考えています。ブレンドした鰹出汁をベースに蟹の旨味が感じられるような仕上がりです。

## Hokkaido snow crab tempura

ずわい蟹天婦羅

2,400 THB

The thick snow crab leg were selected.

You will surely smile when eating.

Please enjoy with tentsuyu and salt.

ずわい蟹の太い脚を是非、思い切りかぶりついてください。口の中に広がる旨味にきっと笑顔になることでしょう。天つゆとお塩をお好みでお使いください。





# 鹿児島黒豚

## Kagoshima KURO BUTA shabu

鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ

2,600 THB

Kitaoji has a contract with a Kagoshima KURO BUTA dealer and buys KURO BUTA shoulder roast and belly. Enjoy the flavor of KURO BUTA's "fat" which is the most distinctive feature of our shop's shabu-shabu. The KURO BUTA is dipped in kombu based broth and wrapped in green onions and lettuce.

北大路では鹿児島黒豚の専門店と契約し、黒豚の肩ロース・バラ肉を仕入れております。

乾布がベースのお出汁に鹿児島黒豚をくぐらせ、ネギやレタスをお肉でくるんでお召し上がりいただく当店自慢のしゃぶしゃぶで、鹿児島黒豚最大の特徴である「脂」のうまみを存分にご堪能ください。







## Grilled salted nodoguro のどぐろ潮焼き

1,500 THB

More than 500 grams of fatty nodoguro fish caught in Tsushima Current are grilled over charcoal.

The perfectly grilled nodoguro is delicious.

The special grilling skill by skillful chef.

対馬海流で水揚げされた脂の乗った 500g以上ののどぐろを炭火で焼き上げています。

のどぐろは皮目をしっかりと焼くから美味しい。

熟知したシェフだからこそできる焼き方です。



## Grilled salted sea bream

真鯛潮焼き

900 THB

At Kitaohji, the sea bream skin was removed before grilling.  
The reason is skin will crispy grilled while the meat is still soft.

北大路の真鯛潮焼きは焼く前に皮目に針打ちという仕事をします。  
何故なら身はふっくらと皮はパリッと美味しく焼くためです。



## Pine cones grilled amadaï

甘鯛松笠焼き

1,500 THB

Amadaï, a valuable fish, has been used as an item presented to the Emperor of Japan instead of rice since ancient times.

Kitaohji selects only large amadaï, and delivers directly from Toyosu fish market.

古来より皇室などにお米の代わりに献上されるほど価値のある魚です。  
北大路では豊洲魚市場から運び抜かれた甘鯛のみ直接届きます。





## Grilled salted salmon

サーモン潮焼き

800 THB

## Grilled salmon teriyaki

サーモン照り焼き

900 THB



## Grilled Eel

うなぎ蒲焼き

1,400 THB • 1/2 800 THB

Oversized eel grills with Kitaohji's secret soft and fragrantly.

大ぶりの鰻を柔らかく北大路の秘伝だれで香ばしく焼き上げました





## Chef's recommend tempura

天婦羅盛り合わせ

1,200 THB



## Shrimp tempura

海老天婦羅

1,100 THB

A large-size black tiger shrimp are carefully fried one by one.

Please enjoy the taste of shrimp when chewing.

サイズの大きな海のブラックタイガー種を1本ずつ丁寧に揚げてあります。噛みしめて海老の味を楽しんでください。

## Shrimp and mixed vegetable tempura

海老かきあげ

500 THB



## Deep fried tofu with soup stock

揚げ出し豆腐

300 THB





## Sanuki udon (Hot) 讃岐うどん (温)

350 THB

Special thick udon from Kagawa prefecture that chewy when eating warm.  
Please enjoy with soup stock.

香川県名産の温めても腰のある太麺です。  
だしの効いたスープといっしょに召し上がってください。

## Inaniwa udon (Cold) 稲庭うどん (冷)

350 THB

Udon brand from Akita-prefecture.  
This cold udon is one of the Japanese famous 3 major udon from the past.

秋田県のブランドうどんです。  
日本の三大うどんとして古くから親しまれているうどん麺を冷たく召し上がっていただきます。



Japanese rice

ごはん

100 THB

Miso soup

味噌汁

100 THB





Negitoro don **ねぎとろ丼**

1,200 THB

Luxurious bowl with minced ootoro from Toyosu fish market "Yoshitomi".

豊洲魚市場「YOSHITOMI」大トロの叩き身を使用した贅沢などんぶりです。

Tuna don **鉄火丼**

1,200 THB

A bowl of vinegared rice topped with slices akami of bluefin tuna. We use akami of bluefin tuna from Yoshitomi in Toyosu.

まぐろの赤身好きの為のどんぶりです。

豊洲の「YOSHITOMI」の本筋の赤身を使用しています。



Seafood don **海鮮ちらし丼**

1,500 THB

Luxurious seafood don with Bluefin tuna, Sea bream, Salmon, Prawn, Egg, Cucumber and Salmon roe.

Sushi rice made from red venigar.

まぐろ、青鯛、サーモン、車海老、玉子、胡瓜、いくらが宝石のように散りまわった「鉄火ちらし丼」

※海鮮は本場の寿司ご飯です。



## Hokkaido taraba king crab don

北海道タラバ井

1,200 THB

Hokkaido luxurious bowl with taraba king crab legs, hotate, topped with salmon roe.

タラバ蟹の脚とほたて、  
そして上からはいくらを掛けて、  
北海道が詰まった贅沢などんぶりです。



## Rice bowl with simmered wagyu beef

和牛しぐれ井

850 THB

A bowl of soft Japanese black wagyu that melt in your mouth.

黒毛和牛を使用した、  
口の中ではとける柔らかいしぐれ煮のどんぶりです。

## Unagi don 鰻井

900 THB

A bowl full with soft and thick eel.  
Please enjoy with japanese pepper.

身の厚いふっくらと柔らかい鰻でボリュームあるどんぶりです。  
山椒を掛けて召し上がってください。





甘  
味

## Seasonal fruit jelly

季節のフルーツゼリー寄せ

900 THB

Luxurious dessert that made you feel the japanese season through seasonal fruit.

日本の柑橘を器に盛って旬の果物を中に盛り込んだ日本の季節が感じられるデザートです。







Melon

メロン

1,200 THB

Matcha ice-cream parfait

抹茶アイスパフェスタイル

600 THB



Kitaohji anmitsu

北大路あんみつ

500 THB



Sherbet (Yuzu/Peach)

柚子、桃シャーベット

300 THB







Japanese Kaiseki cuisine  
KITAOHJI  
GINZA