



1 だるま毛蟹 玉手箱

2,400 THB

Steamed Hokkaido Hair Crab

Steamed Hokkaido Hair Crab with Fresh Kani Miso with Original Konbu Vinegar

お箸で食べていただけるように、職人が一つ一つ丁寧に剥いております。

北海道で育った蟹の旨味をお楽しみください。

As we can eat with chopsticks, craftsmen are carefully peeling one by one.
Please enjoy the deliciousness of crabs raised in Hokkaido.



2 毛蟹 甲羅焼き

1,500 THB

Grilled Hokkaido Hair Crab with
Shoyu Miso



3 蟹 甲羅グラタン

500 THB

Baked Hokkaido Crab with
white sauce



4 タラバ蟹炭火焼き

3,200THB

Charcoal Grilled Hokkaido Taraba

Slow charcoal grilled Hokkaido "King Crab" served with Ise Conno

炭火で焼き上げることで一番旨味の引き立つ4Lサイズを厳選して使用しています。

タラバ蟹専用には合わせて開発した醤油で香ばしく、ふっくらと焼き上げます。

Carefully selected 4L size which shows the most delicious taste by baking it with charcoal fire and soy it. It is fragrant with soy sauce formulated independently baked plumply.

5 タラバ蟹 野菜ふき寄せ

3,200 THB

Hokkaido Taraba Fukiyose

Simmered Hokkaido Taraba "King Crab" with Original Dashi and Organic mixed Vegetable and eggs



6 ズワイ蟹そば粉揚げ

1,450 THB

Hokkaido Snow Crab Sobako-Age

Deep fried Hokkaido Snow Crab in Organic Soba flour



7 ズワイ蟹チーズサラダ

750 THB

Boiled Hokkaido Snow Crab with Organic Mixed vegetables and parmesan cheese





8 A4黒毛和牛サーロイン鉄板焼き 100g 2,000 THB 200g 3,800 THB
A4 Kuroge Wagyu Sirloin Teppan Yaki

9 黒毛和牛フィレ鉄板焼き 100g 2,400 THB 200g 4,700 THB
A4 Kuroge Wagyu Beef filet Teppan Yaki



10 黒毛和牛 朴葉味噌包み焼 1,900THB
A4 Wagyu Hoba Yaki
Charcoal Grilled Kuroge Wagyu with
Hoba leaves cooked with Kitaohji Original Miso
100g 2,400 THB 200g 4,700THB



11 黒毛和牛角煮ステーキ 1,900THB
ホワイトソースがけ
Authentic A4 Kuroge Wagyu Beef stew



12 黒毛和牛しゃぶしゃぶ
Kuroge Wagyu Beef "Shabu-Shabu"

200g / 3,200 THB

北大路では、黒毛和牛の中でもA5クラスのもの厳選して使用しております。
約1mmにスライスされたお肉は、とても柔らかく口のなかで旨味がとろけます。
Kitaohji Beef selector choose always A5 qualities Shabu-shabu. We cut one slice almost 1mm.
We strongly recommend this Shabu-shabu set as main dish.



追加 Additions

黒毛和牛100g	Wagyu Beef 100g	100g / 1,000 THB
うどん	Udon	1person 150 THB
雑炊	Rice and Egg for porridge	1person 150 THB



13 節の前菜セット
Three Kinds of Seasonal Appetizers.

800 THB

「一皿に四季を映す」日本の四季折々の旬を小鉢に盛り込みました。
内容は週替わりとなっておりますので、スタッフにお尋ねください。
This picture is just PR use, we change this appetizer every 2 weeks.
Please ask Kinosono Staff for detail.



14 サーモンと彩り野菜のサラダ
Hokkaido Salmon Salad with 3 Original Dressings

600 THB



- 7** ズワイ蟹のチーズサラダ
Boiled Hokkaido snow crab with
Organic Mixed vegetables and parmesan cheese.

800 THB



- 15** 蒸し野菜せいろ
Imported Steam Vegetables

700 THB

- 16** 北大路とうふサラダ 600 THB
Deep Fried Organic Oboro Tofu Salad





17 刺身盛り合わせ
Seasonal Sashimi

五点盛り 5 kinds 2,700 THB 七点盛り 7 kinds 3,700 THB



18 寿司盛り合わせ
Selected Sushi

七点盛り 7 kinds 1,600 THB 十点盛り 10 kinds 2,200 THB



19 真鯛揚げ焼き 野菜添え
Sautéed Sea Bream with Dashi

900 THB

目利きの職人が身の詰まった真鯛を厳選し、直送しています。
野菜と出汁の風味が真鯛の旨味を引き立てます。

Careful craftsmen select carefully selected red snapper and send them directly.
The flavor of vegetables and soup stock makes a difference in the flavor of red snapper.



20 真鯛塩焼き
Grilled Sea Bream

850 THB

21 エイヒレ 炙り
Light broiled Stingray Fin

400 THB



4 タラバ蟹炭火焼き

3,200 THB

Ebi Kakiage

Slow charcoal grilled Hokkaido "King Crab" served with Ise Conro

炭火で焼き上げることで一番旨味の引き立つ4Lサイズを厳選して使用しています。

タラバ蟹専用にご自分で調合した醤油で香ばしく、ふっくらと焼き上げます。

I carefully selected 4L size which shows the most delicious taste by baking it with charcoal fire and uses it.
It is fragrant with soy sauce formulated independently and baked plumply.

22 鰻蒲焼き

1eel 1,400 THB Half 700 THB

Grilled Eel

23 出汁巻玉子

250 THB

Japanese Dashi Omelet

24 茶碗蒸し

300 THB

Steamed Egg Custard
"Chawanmushi"



25 海老かき揚げ
Shrimp and Mixed Organic Vegetable Tempura

400 THB



26 海老天婦羅
Ebi Tempura

5pieces 750 THB

1pieces 150 THB

27 天婦羅盛り合わせ
Chef's Recommend Tempura

上 high class 700 THB

並 middle class 500 THB



6 ズワイ蟹そば粉揚げ

Deep fried Hokkaido Snow Crab in Organic Soba flour

ズワイガニにそば粉をまぶし、香ばしく揚げます。専用の特製ソースでお召し上がりください。
Coat snow crab with buckwheat flour and fried sweet. Please enjoy it with special sauce made exclusively.

1,450 THB



28 シーフードコロケ
Seafood Croquette

450 THB

29 煮穴子フライ
Fried Anago

1,250 THB

30 揚げだし豆腐
Deep fried Tofu

300 THB



31 海鮮贅沢丼
Special Seafood Don

1,000 THB

産地直送の新鮮な魚介を宝石箱のように盛り付けた目にも鮮やかな丼ぶりです。
刺身や寿司に使用しているものと同じ上質なネタを使用しています。

It is also a vivid bowl of rice bowls with fresh seafood delivered directly from the place of origin as a jewelry box.
I use the same fine material as what I use for sashimi and sushi.



32 うな丼
Grilled Unagi Don
Japanese Rice Bowl with Grilled Eel

850 THB

33 鮭ねぎとろ丼
Negitoro Don

650 THB



34 和牛しぐれ丼
Rice Bowl with simmered Wagyu Beef

600 THB



35 稲庭うどん(冷・温)
“Inaniwa Udon” cold or hot

350 THB

36 ご飯
Steamed Japanese Rice

100 THB

37 味噌汁
Miso soup

100 THB



38 フルーツゼリー寄せ

Kitaohji Seasonal Special Fruits with Jelly
Please Ask Detail.

時価 ask your server



フルーツは季節ごとに旬を迎えたものを
日本から直送しています。
産地よりも素材にこだわり、最高の状態で
お召し上がりいただけるよう
食べごろを見極めてご提供いたします。

Fruits are seasonal, all the fruits are
sent directly from Japan. Please ask
detail to Kimono Staff.



39 焼きマンゴー

Kitaohji Grilled Mango with Custard Sauce

450THB



40 焼きバナナのカスタードがけ
Grilled Banana with Custard sauce and Matcha ice cream

500 THB



41 抹茶アイス和風パフェスタイル
Matcha Ice Cream and Shiratama Parfait

500 THB