

北大路
個室会席

Japanese Kaiseki cuisine
KIWAHJI
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。

RECOMMEND MENU



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。

RECOMMEND MENU



Unagi-makitamago

鰻巻き玉子

750 THB

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

RECOMMEND MENU



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.

RECOMMEND MENU



だ
る
ま
毛
蟹



Steamed hokkaido hair crab

だるま毛蟹玉手箱

2,400 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.

RECOMMEND MENU



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.

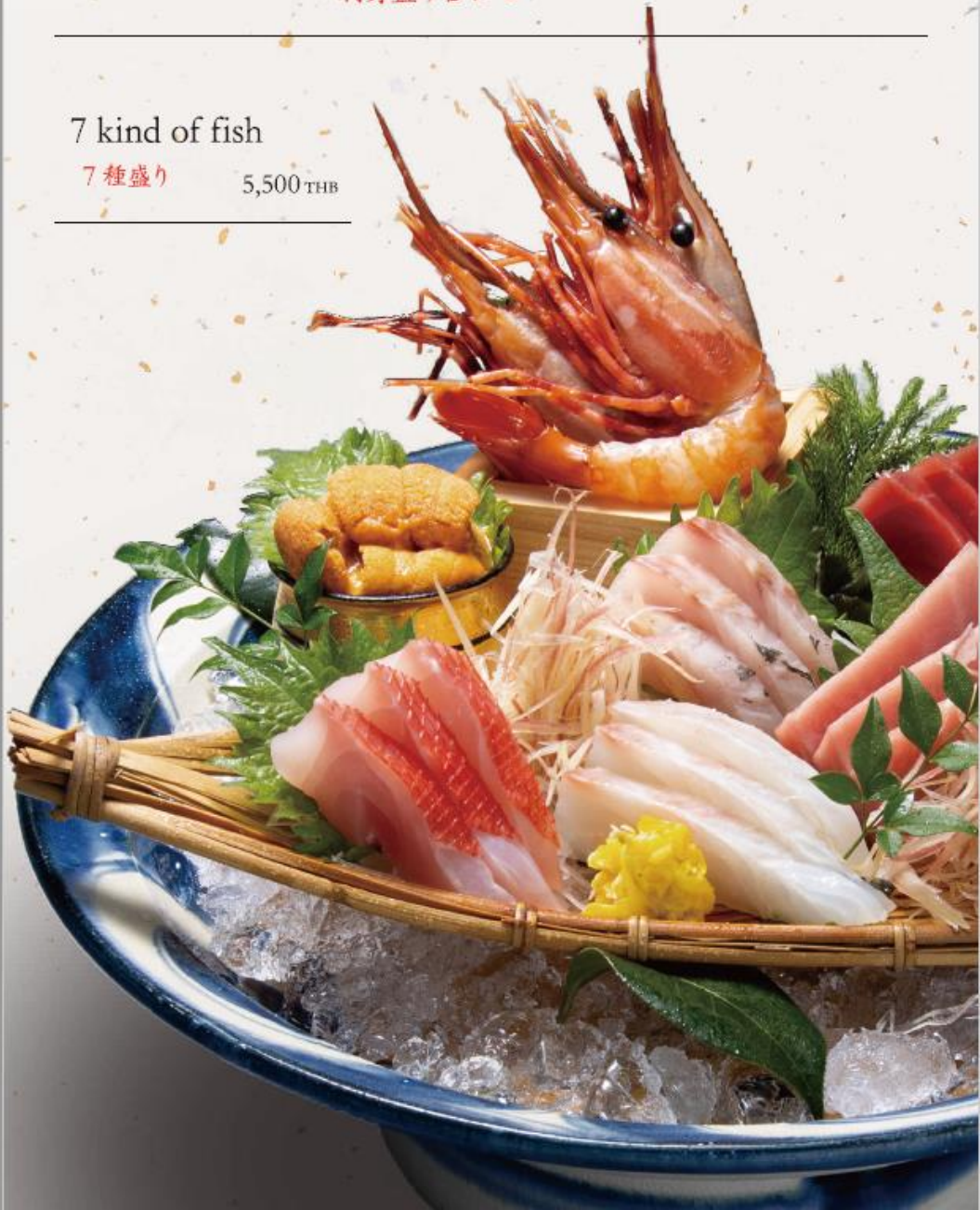
新鮮な魚を熟練の板前の本格握りで提供いたします。
10貫と7貫からお選びいただけます。

Seasonal Sashimi

刺身盛り合わせ

7 kind of fish

7種盛り 5,500 THB



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





Taraba King crab tempura

たらば蟹天婦羅 2,200 JPY

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

たらば蟹の脚を贅沢にそのまゝ天婦羅にいたしました。
天つゆと塩を是非お召し上がりください。



Taraba King crab on ceramic plate

たらば蟹陶板 1,800 JPY



Charcoal Grilled Hokkaido Taraba King crab

たらば蟹炭火焼 3,600 JPY

Kinsobiji 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.

北海道のたらば蟹は特大の蟹を吟味して提供いたします。
焼きつけた蟹の殻の塩分のみで焼く本場の焼き方です。
ロイッパいにドレープーをたらば蟹をお楽しみください。



Steamed Hakkaido Taraba King crab

たらば蟹せいも蒸し 3,600 JPY

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

特大たらば蟹に特大の蟹を焼用して蒸したての蒸気の上がるたらば蟹を
山椒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.

黒毛和牛の脂肪は他の交雑種や日本以外の牛肉よりも融点が低い為、口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

黒毛和牛特選味噌焼き

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

Enjoy the accent of charcoal grilled with Kitauji's special miso on magnolia leaves.

北九州特製味噌の旨味を添えて炭火の上で特選の香りを
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

Kitauji'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.

北九州では厳選した黒毛和牛サーロインを1.5mmにスライス。
口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味噌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煮の旨味が楽しめます。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お牛を召し上げ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

4,800 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高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、思い切りかぶりつけてください。口の中に応え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。





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 800 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。

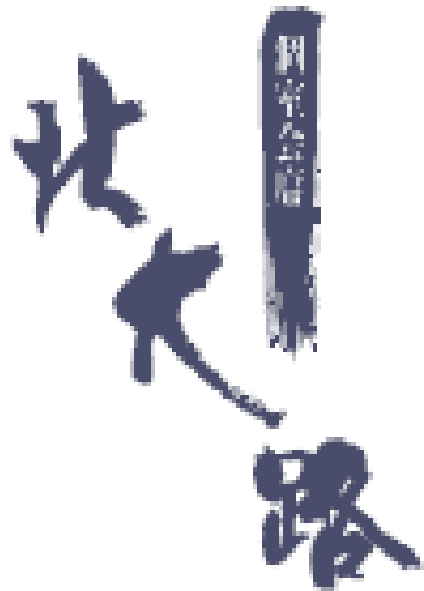
Shrimp and mixed vegetable tempura

海老かきあげ 500 THB



Deep fried tofu with soup stock

揚げ出し豆腐 300 THB



Japanese Kaiseki cuisine
KITAHOJI
GINZA



- FB. Kitaohji Ginza Thailand
- Line Official : @Kitaohji (<https://lin.ee/VBA2sX8>)
- Ins 061-387-3207 / 02-714-7997 (TH/JP)
- Website : <https://www.kitaohji.net/delivery>
- Open Everyday : 11:30 - 23:00 (Last Order 22:00)