



おまかせコース 4,500 THB
2020年 3月-4月

1. 出汁
2. 蛍烏賊酢味噌、真鯛の手毬寿司
3. お造り / 鱈の炙り
4. お造り / 春子鯛
5. 握り / 吉富鮪 赤身
6. 握り / 吉富鮪 大トロ (カマシタ)
7. 握り / 雲丹手巻
8. べったら漬け 振り柚子
9. 金目鯛のしゃぶしゃぶ 魚素麺
10. ノドグロ焼き
11. 桜海老かき揚げ
12. もずく酢 山芋 雲丹
13. 握り / 縞鰹
14. 握り / 煮穴子 塩、山葵
15. 握り / 煮穴子 ツメ、柚子
16. 玉子焼き
17. 赤出汁
18. 紫芋ムース、三色団子
19. 柚子シャーベット

・内容は一例です。食材は仕入れによって変更になります。
・写真はイメージです。



おまかせコース 8,000 THB
2020年 1月-2月

1. 出汁
2. 蛍烏賊酢味噌 真鯛手毬寿司
3. 毛蟹と蛤蒸し 春の山菜を添えて
4. お造り / 鱈炙り
5. お造り / ポタン海老 雲丹 キャビア
6. お造り / サヨリ
7. 握り / 吉富鮪 赤身漬け
8. 握り / 吉富鮪 大トロ (カマシタ)
9. 握り / のどぐろ炙り
10. 握り / 雲丹手巻き
11. べったら漬け 振り柚子
12. タラバ蟹出汁しゃぶ
13. あん肝ポン酢
14. 黒毛和牛ステーキ
15. 鮪と雲丹小井
16. 握り / 鳥貝
17. 握り / 煮穴子 塩、山葵
18. 握り / 煮穴子 ツメ、柚子
19. 玉子焼き
20. 赤出汁
21. せとか、紫芋ムース、苺
22. 柚子シャーベット

・内容は一例です。食材は仕入れによって変更になります。
・写真はイメージです。

おまかせコース 12,000 THB

料理長がリクエストに合わせて特別な食材で特別なコースをアレンジいたします。

3日前までにご予約ください。

*季節や市場の状況によって食材のご希望に添えない場合がございます。



HEAD CHEF
JUNJI MAENO

料理長 前野 順司

若い頃は東京の寿司や割烹料理店で修行し、20年前に北大路に入社。

その際、彼は北大路の100人の板前をまとめあげる総括料理長 船越に出会い、直接指導を受けたことにより、調理技術は一段と磨かれました。

腕を買われて2014年から北大路バンコクのプロジェクトに参加、2017年には寿司割烹北大路を立上げ、料理長を努めました。日本に一時帰国した際には銀座の寿司番屋、品川の寿司北大路の業態開発と料理長を歴任。

前野が紡ぎ出すコースは、寿司と割烹の芸術的な融合です。彼は季節ごとの厳選食材を最適な方法で仕上げることで、旬の物語を織り上げています。