



味和心日々加減技は包魂

Chef Takagi Kazuo



The award-winning Kinu by Takagi offers refined Kyoto-style Kaiseki dining. Chef Takagi Kazuo, chef-owner of the two-Michelin-starred Kyoto Cuisine Takagi, was the first to introduce this style of Kyoto cuisine, known as Kyo-ryori, to the Thai capital. Chef Takagi's dishes are composed, delicate, and expressive, reflecting the seasons and cultures of both Japan and Thailand. This integration uses Thai ingredients alongside the finest Japanese produce. In addition to providing an elegant Japanese fine dining experience, the intimate 10-seat restaurant showcases the refined culinary techniques and skills emblematic of Kaiseki. Allow our chefs to take you on a Japanese Kyoto culinary journey.

Kinu by Takagi で、洗練された京懐石料理をお楽しみ下さい。神戸にあるミシュラン 2 つ星の京都料理たかぎ のオーナーシェフである高木一雄氏は、本格的京料理をタイのバンコクに開店させました。高木シェフの料理は、日本とタイの季節と文化を調和させた、繊細で表現力豊かな構成です。この融合には、タイの食材と最高級の日本の食材が使用されています。エレガントな日本の高級ダイニング体験を提供するだけでなく、懐石料理の象徴である洗練された料理のテクニックと技能を披露します。シェフがお客様を京料理の旅にご案内します。

Chef Takagi Kazuo, our Chef Consultant, harbored aspirations of becoming a chef from a very young age. At the tender age of three, he immersed himself in the kitchen, closely observing his parents and grandparents at work. His grandfather, a celebrated chef in Tokyo, left an indelible mark on his culinary journey.

Today, as the chef and owner of the two-Michelin-starred Kyoto Cuisine Takagi, Chef Takagi Kazuo remains dedicated to preserving the essence of true Kyoto cuisine. This commitment is especially significant given the rarity of authentic Kyoto cuisine, even within Japan, owing to its intricate preparation and service.

弊社のシェフコンサルタントである高木一雄シェフは、幼い頃から料理人になることを夢見ていました。3歳の頃からキッチンに身を投じ、両親や祖父母の仕事ぶりを間近で観察していました。東京で有名なシェフだった祖父は、彼の料理の道に消えることのない足跡を残しました。

現在、ミシュラン2つ星の京料理「高木」のシェフ兼オーナーとして、高木一雄シェフは世界中で日本料理の技術と文化継承と普及に尽力しています。

Chef Hiroshi Shimada began his culinary career in 1989 at the prestigious Kyoto ryotei (traditional Japanese restaurant) Wakuden. After honing his skills for 10 years, he served as the head chef at a 3-Michelin-starred restaurant in Tokyo, playing a crucial role in its achieving the 3-Michelin-star rating.

He also opened his own restaurant in Ginza, Tokyo, establishing a highly popular eatery that consistently drew long lines of customers and achieving significant business success. Since then, Chef Shimada has continuously strived to broaden his horizons, embracing diverse opportunities for growth. He has ventured across borders, refining his expertise through professional engagements in the United States and various Asian countries.

島田 博司シェフは、1989年に京都の料亭和久傳で料理の道を歩み始めました。10年にわたって技術を磨いた後、東京のミシュラン3つ星レストランの料理長を務め、ミシュラン3つ星獲得に重要な役割を果たしました。

また、東京銀座に自身のレストランをオープンし、お客様が行列を作るレストランを築きビジネスを成功に導きました。

その後も島田シェフは常に視野を広げようと努力し成長のための多様な機会を受け入れ、国境を越えて冒険し、米国やさまざまなアジア諸国での専門的な取り組みを通じて専門知識を磨いています。

Indulge in the Chef's expertise as he crafts an elegant and artistic Kyo-ryori degustation menu,
inspired by the seasonal flavours of Kyoto.

先付 *Sakizuke*

きのこ豆腐 車海老 銀杏 *Mushroom Tofu. Kuruma Prawn,*
雲丹 紅芯大根 胡瓜 美味出汁 *Gingko Nut, Sea Urchin, Koshin-*
Radish, Cucumber with Dashi Jelly

椀盛 *Wanmori*

甘鯛みぞれ仕立て タロ芋白仙揚げ *Sweet Snapper with Grated Turnip*
葱油 あられ柚子 ぶぶあられ *Taro, Leek Oil, Yuzu, Roasted Rice Puff*

造り *Tsukuri*

その日の魚 *Chef daily catch*

八寸 *Hassun*

吹き寄せ さわら 生姜味噌焼き *Grilled Spanish Mackerel with Miso*
酢取り茗荷 鴨ロース 塩蒸し *Ginger Sauce, Pickled Myoga Ginger*
葱牡蠣ポン酢おろし *Soy Brazed Duck, Japanese Oyster with*
蓮根はさみ揚げ 海老 揚げ葉っぱ *Ponzu Sauce, Deep-Fried Lotus Root*

合肴 *Aizakana*

鮑と季節の野菜、肝ソース ほじそ *Steamed Abalone and Seasonal*
Vegetable with Abalone Liver Sauce,
Shiso Flower

Indulge in the Chef's expertise as he crafts an elegant and artistic Kyo-ryori degustation menu,
inspired by the seasonal flavours of Kyoto.

焚合 *Takiawase*

ひろうす 百合根 蟹 木耳
春菊あん

*Deep-Fried Tofu Mixed Lily Bulb,
Wooden Ears With Snow Crab And
Chrysanthemum Leaf Sauce*

焼物 *Yakimono*

和牛 すき焼き 蓮根 青ネギ

*Charcoal Grill Wagyu Sirloin
Sukiyaki Style, Lotus Root,
Green onion*

御飯 *Gohan*

秋鮭ご飯 キャビア 味噌汁 漬物

*Grilled Salted Japanese Salmon,
Sturia Caviar, Miso Soup, Pickles*

デザート *Dessert*

クレープシュゼット 柿 栗
洋梨ソルベ

*Grape Suzette, Persimmon,
Chestnuts Sherbet*

菓子 *Kashi*

季節の大福 抹茶

*Daifuku With Sweet Red Bean and
Seasonal Fruit Wrapped In Rice Cake
Served with Matcha Green Tea*

8,000 ++ per person

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

Price is in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.