KINU
by TAKAGI

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 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。シェフがお客様を日本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, Chef de Cuisine of Kinu by Takagi, his culinary journey in 1989 at the esteemed Wakuden restaurant at Kyoto.2Michelin stars 2009-2024 . Over the course of a decade, he meticulously honed his skills, And Chef Shimada served as Head Chef at Azabu Yukimura, 3Michelin stars restaurant in Tokyo , where he similarly played a pivotal role in earning Michelin stars.

Also open own restaurant at Ginza Tokyo,

Build a restaurant that had customers lining up everyday and led the business to success.

Driven by his relentless ambition, Chef Hiroshi Shimada has consistently sought to expand his horizons. Embracing diverse opportunities for growth, he has ventured beyond 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、麻布幸村の料理長を務め、同様にミシュラン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。

飽くなき野心に突き動かされ、島田博司シェフは常に視野を広げようと努力してきました。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きました。

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*

キャビア缶盛り *Caviar can presentation*
車海老 帆立 雲丹 キャビア 銀杏 *Kuruma, shrimp, scallop, sea urchin,*
緑餡 *Caviar, ginkgo nuts, green sauce*
海老出汁ゼリー *Prawn broth jelly*

椀盛 *Wanmori*

白 味噌仕立 *White fish, taro cake, radish, carrot,*
て鱈 タロ芋餅 紅白梅大根 *Mitsuba leaf*
人参 みつば

造り *Tsukuri*

その日の魚 ＋ 牡蠣キャビア *Chef's daily catch sashimi with oyster*
あしらい *And caviar*

八寸 *Hassun*

椿見立て サーモン キャビア 黄身 *Salmon with caviar and egg yolk*
Powder resembling camellia
まぐろ炭火照り焼き ねぎソース *Tuna teriyaki with leek sauce*
烏賊とキャビアの寿司 蓮根挟み揚げ *Squid and caviar sushi*
黄身辛子 *Deep-fried lotus root stuffed with*
Minced duck, egg yolk, and mustard
ビーツ甘酢漬けととうもろこしの和物 *Beetroot pickles and sweet corn*

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

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

合肴 *Aizakana*

鮑と季節の野菜 肝ソース ほじそ *Steamed abalone with seasonal Vegetables and abalone liver sauce, Garnished with hojiso (shiso flower).*

揚物 *Agemono*

鰤 オランダ煮 マイクロリーフ *Deep-fried yellowtail with sweet Soy glaze, garnished with micro greens.*

焚合 Takiawase

牛肉しゃぶしゃぶ 胡麻豆腐 *Wagyu beef shabu-shabu with sesame Tofu, green onion, truffle, and mixed Mushrooms.*

御飯 *Gohan*

キャビアご飯 さつまいも 赤出し *Caviar rice with snow crab and Sweet potato. Served with red miso soup And pickles.*

デザート *Dessert*

柿 *Persimmon with vanilla cream, yuzu, And persimmon sauce.*

菓子 *Kashi*

季節の大福 抹茶 *Daifuku sweet red bean and seasonal fruit lapped with rice cake & 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.