

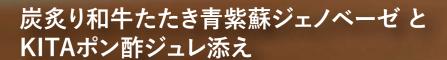
Live smoked wasabi ponzu, with dry-aged salmon and avocado



APPETIZERS

枝豆昆布塩 Edamame with homemade kelp seaweed salt	40
焼き味醂干し Grilled mirin boshi fish	50
白胡麻豆腐 本山葵 Homemade white sesame tofu, double bonito soy sauce, fresh wasabi	60
生燻製山葵ポン酢熟成サーモンとアボガド Live smoked wasabi ponzu, with dry-aged salmon and avocado	120
鮪とトリュフチップス Tuna and truffle chips *Seasonal truffle slices available (for an additional IDR 180)	140
柚子と米酢の5彩ミックスサラダ Five-color mixed yuzu dressing with crunchy burdock salad	80
鮭皮揚げ照り焼きマヨソースサラダ Crispy fried salmon skin with teriyaki mayo salad	80
低温調理鶏胸肉とブルーチーズ豆腐ソースサラダ塩卵添え Soft chicken breast salad with blue cheese tofu sauce and cured egg	90
炭炙り鮪とクレソンのサラダ 辛子酢味噌ドレッシング Traditional, charcoal-seared tuna and watercress salad with mustard vinegar and tama miso dressing	60





Charcoal-grilled Wagyu beef tataki, green shiso pesto, KITA ponzu jelly



APPETIZERS

(大利人	
浅利大蒜バター焼き Japanese asari clam garlic butter yaki	110
炭炙り和牛たたき青紫蘇ジェノベーゼ とKITAポン酢ジュレ添え Charcoal-grilled Wagyu beef tataki, green shiso pesto, KITA ponzu jelly	480
鮪たたきトマト玉葱ソース Seared tuna with mixed tomato marinade and sweet onion sauce	100
室津産 生牡蠣 Murotsu Japanese oyster sashimi with ponzu sauce	120



SUSHI AND SASHIMI

		Sushi (2 pcs)	Sashimi (3 pcs
寿司玉子焼き	Sushi egg	50	63
サーモン	Salmon	60	75
帆立貝	Scallop	100	100
黄肌鮪	Yellowfin tuna	90	120
ハマチ	Yellowtail	100	135
本鮪とろ	Bluefin tuna toro	270	360
赤海老	Sweet red shrimp	160	210
北海道いくら	Hokkaido salmon roe	240	240
雲丹	Hokkaido sea urchin	550	550
稲荷寿司	Inari sushi 🅖	40	-
エンガワ	Flounder engawa	90	-
鰻	Unagi eel teriyaki	70	-
フォアグラ	Foie gras teriyaki	250	-
宮崎牛	A5 Miyazaki wagyu	400	-



KITA特選刺し身盛り合わせ寿司ロールメニューから1つお選びください(和牛巻き以外)

KITA premium sushi bar selection platter



CHEF'S SELECTION

KITA特選刺し身盛り合わせ 寿司ロールメニューから1つお選びください (和牛巻き以外)

KITA premium sushi bar selection platter 3700

Seasonal appetizers
Caviar (30g)
Sea urchin
Murotsu Japanese oysters
Sashimi selection
Please choose one sushi roll from the menu
(excluding Wagyu roll)

CHEF'S SELECTED SASHIMI

^{5点盛} Sashimi selection (5 pcs)	200
10点盛 Sashimi selection (10 pcs)	360
12点盛 Sashimi selection (12 pcs)	600

CHEF'S SELECTED NIGIRI

握り 5貫 Sushi selection (5 pcs)	230
握り10貫 Sushi selection (10 pcs)	720





SUSHI ROLLS

宮崎黒毛和牛照り焼きフォアグラ巻き A5 Miyazaki wagyu beef teriyaki foie gras roll (8pcs)	800
ドラゴンアボガド巻き 雲丹ソース Dragon roll King tiger prawn tempura, eel, avocado with sea urchin sauce (8pcs)	200
カルフォルニア巻き California roll Avocado and crab stick with tobiko (8pcs)	120
緑色野菜蜂蜜唐辛子巻き Green vegetable and smoked pickles roll with honey chili sauce (10pcs) 🎺	120
ねぎとろ巻き Fatty tuna with spring onion rolls (6pcs)	250
照り焼き低温鶏胸肉パルメザンチーズ巻き Soft chicken breast teriyaki with Parmesan cheese rolls (6pcs)	140
ソフトシャルクラブ巻きアンチョビ照り焼きソース Deep-fried softshell crab roll with anchovy teriyaki sauce (6pcs)	130
炙りサーモン巻き 蜂蜜チリソース Salmon sushi roll with smoked pickles and honey chili sauce (5pcs)	170
KLTカルビ焼き肉レタス巻き KLT (grilled kalbi short ribs, lettuce and tomato) roll with yakiniku sauce (5pcs)	140
ハバネロスパイシー鮪巻き Dried habanero spicy tuna rolls (5pcs)	150





FROM THE FRYER

揚げ出し豆腐ミックス茸ソース	
Deep-fried tofu with mixed mushroom sauce 🖋	50
鶏手羽先スパイシー火山揚げ Volcano deep-fried spicy chicken wings	80
揚げ牡蠣朴葉味噌 Deep-fried oysters mixed with original hoba miso paste	255
和牛肉団子ドーナッツ黒酢餡掛け Deep-fried Wagyu beef balls and taro doughnuts with black vinegar sauce	165



SKEWERS

SEASONING CHOICE: JUNGLE SALT OR TERIYAKI SAUCE

炉端串 盛り合わせ Mixed robata skewers (4 meats, 1 fish, 2 vegetables) 350 **‡**, **‡**, Chicken thighs 60 ねぎま Thigh and leek 50 つくね Minced chicken balls with teriyaki sauce 60 孰成サーモン Dry-aged salmon 70 鰻蒲焼 Grilled eel in original eel sauce 70 和牛カルビレタス巻き Lettuce wrapped in Wagyu beef karubi 60 アスパラガス Asparagus 🖊 45 エリンギ King oyster mushroom 🗸 45 ズッキーニ Zucchini 🍠 45 パプリカ Paprika 🎺 45





TEMPURA

KITAオリジナルミックスジャングル塩を使用 USES KITA ORIGINAL MIXED JUNGLE SALT

天麩羅盛合せ Mixed tempura Tiger prawns (2pcs), seafood (1pc) and vegetables (2pcs)	150
今日のおすすめ Catch of the day (3pcs)	110
海老天麩羅 Tiger prawn tempura (3pcs)	150
雲丹海老真丈蓮根紫蘇包み Sea urchin shrimp paste wrapped in lotus root and shiso (3pcs)	150
野菜5種天麩羅 Vegetable tempura (5 pcs)	90
とうもろこしバター塩煮 Corn with butter salt (3pcs) 🗸	50
焼き芋さつま Yaki sweet potato (3pcs) 🎺	50
栗かぽちゃ Chestnut pumpkin (3pcs) ✓	50
牛蒡の佃煮 Burdock root tsukudani (3pcs) 🎺	50
カマンベールチーズ(柚子ソース) Camembert cheese in yuzu sauce (3pcs)	80





ROBATA

室津産焼き牡蠣大蒜醤油バター Grilled Murotsu oysters, garlic butter and soy sauce	130
タイガープラウン大蒜醤油バター Tiger prawns, garlic butter soy sauce	140
和牛ハンバーグ醤油デミグラスソース Wagyu beef hamburg steak with soy sauce demi-glace	180
喜多黒豚トンテキ 焦がし大蒜バター醤油 Black pork shoulder steak, cooked sous vide in garlic butter soy sauce	260
銀鱈祐庵西京焼き Grilled tsubu and miso-marinated silver cod	270
はまちかま Grilled yellowtail neck with jungle salt	300
スノーフィッシュジャングル塩焼き Grilled snow fish jungle salt with lemon	300
北海道たらば蟹炭火焼き Charcoal-grilled Hokkaido taraba king crab (400g)	1600





ROBATA

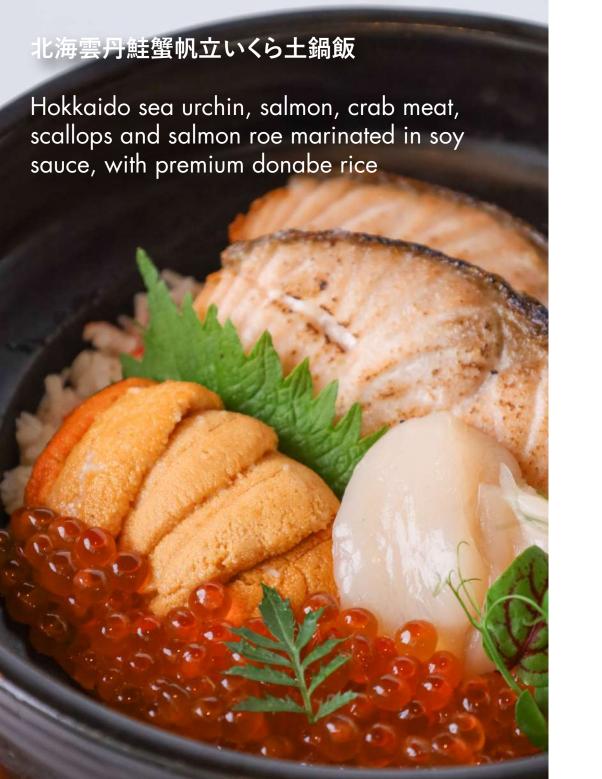
工版 * 自 版 # 刊 蕪 叶 險 *	
石焼き宮崎牛朴葉味噌ソース A5 Miyazaki striploin (75g), original miso paste	700
崎牛サーロイン A5 Miyazaki beef sirloin (150g)	1500
宮崎牛テンダーロイン A5 Miyazaki beef tenderloin (150g)	1600
オースラリア和牛サーロイン Australian Wagyu beef sirloin (150g)	750
オーストラリア和牛テンダーロイン Australian Wagyu beef tenderloin (150g)	850
特選黒毛スマトラ和牛 Locally sourced Tokusen Wagyu beef sirloin (150g)	550
カルビ炭火焼き肉 Kalbi short ribs (US beef) in yakiniku sauce (150g)	250





SOUP & NOODLES

木綿豆腐と若芽の味噌汁 Tofu and wakame seaweed miso soup	45
帆立と牡蠣の豆腐スパイシー味噌小鍋 Scallops and oysters with spicy tofu miso pot	250
木ノ子とズッキーニの葛切り石焼き鍋 Mixed mushroom, zucchini, glass noodles in a stone pot 🗸	120
鍋焼き饂飩 Nabeyaki udon Traditional-style, pot-roasted udon noodle soup	160
伊勢海老味噌油焼き麺 Fried noodles in lobster oil and miso sauce	350
冷茶蕎麦と雲丹海老真丈天麩羅 Cold green tea soba noodles with sea urchin shrimp paste tempura	180
黒毛和牛稲庭スパイスカレー饂飩 Wagyu beef curry with Inaniwa udon soup	200
野菜ソース焼きそば Stir-fried Japanese noodles with vegetables 🗸	80



RICE

焼き和牛カレー炭焼き牛タン飯 Grilled Wagyu beef curry topped with charcoal-grilled beef tongue and rice	130
特選ちらし寿司 Premium mixed chirashi sushi rice bowl	600
宮崎牛丼 A5 Miyazaki Japanese sliced beef and onion with rice	850
海鮮ミックス天丼 Mixed seafood tempura rice bowl with tendon sauce and tiger prawns (2pcs), seafood (1pc) and vegetables (2pcs)	180
銀鱈と黒トリュフと木ノ子土鍋飯 Black cod, black truffle and mushrooms with premium donabe rice (25-minute preparation time)	420
北海雲丹鮭蟹帆立いくら土鍋飯 Hokkaido sea urchin, salmon, crab meat, scallops and salmon roe marinated in soy sauce with premium donabe rice (25-minute preparation time)	680
こしひかり白御飯 Koshihikari steamed rice	30





SHABU-SHABU

INDUCTION TABLE ONLY

しゃぶしゃぶ昆布出汁 柚子ポン酢と白胡麻たれ

Shabu-shabu kelp broth, yuzu ponzu and white sesame sauce

Please choose your Wagyu beef below

宮崎牛サーロイン

A5 Miyazaki beef sirloin (180a)	1800
/ 15 ITHI VALARI DECI SII (OIII (1009/	1000

オースラリア和牛サーロイン

Australian Wagyu beef sirloin (180g) 900

特選黒毛スマトラ和牛

Locally sourced Tokusen Wagyu beef sirloin (180g) 650

SUKIYAKI

INDUCTION TABLE ONLY

すき焼き和牛ベースたまり醤油と生卵

Sukiyaki Wagyu beef base tamari soy sauce and omega egg

Please choose your Wagyu beef below

宮崎牛サーロイン

A5 Miyazaki beef sirloin (180g)	1800
715 Prilydzdiki beer sirtoili (1009)	1000

オースラリア和牛サーロイン

Australian Wagyu beef sirloin (180g) 900

特選黒毛スマトラ和牛

Locally sourced Tokusen Wagyu beef sirloin (180g) 650



最中餅あずき

Crunchy monaka with black sugar mochi and red bean kinako



DESSERT

最中餅あずき Crunchy monaka with black sugar mochi and red bean kinako 90 天ぷら蜂蜜アイスクリーム 柚子レモンソース Tempura honey ice cream with yuzu lemon sauce 120 きなご餅黒蜜ソース Kinako mochi with palm sugar and kuromitsu sauce 80 味噌汁アイスクリーム Miso soup ice cream 90 蓬おやき Grilled yomogi red bean mochi 90 抹茶ティラミス Matcha tiramisu, lady finger, mascarpone cream 110 チョコチェリーボール、抹茶ホットソース Chocolate, cherry, black sesame, matcha sauce 135 北海道チーズブリュレ Hokkaido cheese brulée, strawberry 100 日本酒ソルベと梅酒ジュレ Sake sorbet and plum wine jelly with sparkling muscat 150 柚子シャーベット Yuzu sorbet 45 抹茶アイスクリーム Matcha ice cream 45 小倉アイスクリーム Ogura ice cream 45 ベルギーチョコレートビーガン Belgian Chocolate Vegan 45



