



1964年、日本で初めてのアパートメントホテル（長期滞在型）として誕生したのが北野アームスです。ニューヨークで、四つ星を獲得したホテル『THE KITANO』を運営しており両社とも、心の通うおもてなしを実践しサービス向上に取り組んでいます。そのホテル1階レストランが全面改装されて新しく生まれ変わります。

**2011年10月17日（月）
リニューアルオープンいたします。**

料理は、湘南の野菜や、逗子・葉山の魚貝を使った料理に加え「北野」ゆかりの信州の山の幸や、里の幸を使った新しい料理をご提供したいと思っております。

客席数：60席（個室12席）
他にバーカウンター8席もございます。



葉山産伊勢エビのロースト



サザエのマリネと夏野菜サラダ（マンゴー添え）



暖かいチョコレートデザート（モワルショコラ）



牛タンシチュー ワイン風味



自家製スモークサーモン そば粉のパンケーキ添え

一花千会

ひとつの花が千の友を結ぶように

ひとつの旬は千の会を結びます

信州、逗子葉山、鎌倉の

郷里の旬を料理して

日々の献立暦といたします

Restaurant **KITANO**



堀口 正シェフ

新鮮な食材の持ち味を最大限に引き出すとは
良く聞く料理の話し。

Restaurant KITANO の料理長として迎え
入れた堀口正は帝国ホテル・総料理長 村上
信夫氏（故人）に調理の心構えを教えられた
一人です。

「味を逃さず、閉じ込める」

この言葉は村上氏の座右の銘の一つです。

調理に焦ることも、急ぐことも要らない。

お客様にどんな感動を与えられるかを考え表
現するのが料理です。



KITANO

Restaurant

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-16-15

お問い合わせ・ご予約 TEL.03-3261-3726

URL <http://www.kitanoarms.com>

カフェ

7:30am~8:30pm LO (平日)

10:00am~3:30pm LO (土日祝)

レストラン

11:30am~2:00pm LO

5:00pm~8:30pm LO



KITANO

Restaurant