



前菜



温物



造り



焼物



揚げ物



食事



止碗



水物

葉隠の「懷石」

อาหารโคเชกิ ฮากาคูเระ Hagakure's Kaiseki

「懷石」は日本の伝統料理のひとつで、本来茶の湯の席で主催者である亭主が客人をもてなす食事として生まれました。前菜に始まり、お刺身、煮物、焼き物、揚げ物などの主菜、そしてご飯と汁物、デザートというコースになったお料理です。旬の食材を丁寧に調理し、一皿一皿味付けを変え、温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいうちに召し上がっていただく。そこには日本独特の「おもてなしの心」が流れています。

Kaiseki คืออะไร?

“Kaiseki” คืออาหารสไตล์ญี่ปุ่นที่สืบทอดกันมายาวนาน สมัยก่อน Kaiseki ได้ใช้รับรองแขกในงานสังสรรค์ Kaiseki จัดรูปแบบอาหารเป็นเซต เริ่มมาจากออเดิร์ฟ เราเสิร์ฟอาหารจานหลัก อย่างเช่น ซาชิมิ (ปลาหยากร) Nimono (อาหารประเภทต้ม) Yakimono (อาหารประเภทย่าง) หรือ Agemono (อาหารประเภททอด) พร้อมกับ ข้าว, ซุป, และ ของหวาน เราพิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบตามฤดูกาล และใส่ใจในการปรุงรรมมากที่สุด อาหารร้อนเราจะเสิร์ฟในขณะที่ยังร้อน อาหารเย็นที่จะเสิร์ฟแบบเย็น คุณจะมีโอกาสลิ้มรสความอร่อยของความเป็นญี่ปุ่นที่มีความใส่ใจเป็นอย่างมาก เรียกว่า “Omotenashi”

What is Kaiseki ?

“Kaiseki” is one of the authentic styles of Japanese meal service. Traditionally, Kaiseki was used by tea ceremony hosts as they presided over the feasting of their guests. Kaiseki is brought and served in courses. Beginning with Appetizers, we serve main dishes like Sashimi (raw fish), Nimono (boiled food), Yakimono (grilled food) or Agemono (deep-fried food) and rice, soup and dessert. We cook seasonal ingredients carefully. We offer a different taste with every plate and serve our meals in their finest condition. Through Kaiseki, you will experience the special Japanese spirit of hospitality, called “Omotenashi”.

ご注文にお越しい時は、是非一度懷石料理のコースをお試ください。
旬の食材を使った、日本の「懷石」の奥深さをお楽しみいただけます。

สำหรับคนไทยหรือชาวต่างชาติ
ถ้าคุณไม่แน่ใจในการสั่งอาหาร เราแนะนำอาหารแบบเป็นเซต
คุณจะได้ลิ้มรสกับอาหารแบบ Kaiseki ที่จัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันตามฤดูกาล

For our non-japanese guests

If you are unsure of what to order, we strongly recommend our Kaiseki multiple course meal. You will enjoy the depth of flavors found in the combination of seasonal ingredients used in the Japanese Kaiseki meal.



「月 Tsuki」

葉隠 春の懐石

Hagakure "Kaiseki of Spring"

日本直送の旬の食材を、丁寧に調理した3種のコースをご用意しております。
We prepare 3 kinds of courses, carefully cooked from seasonal ingredients which directly send from Japan.

「風 Kaze」2,000B

「月 Tsuki」3,500B

「宙 Sora」5,000B

※要予約 reservation is required

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

「月」献立

1. 前菜: 筍木の芽和え 桜鯛手毬寿司 螢島賊酢味噌 露の羹 稚鮎甘露煮
2. 温物: ズワイガニ茶碗蒸し
3. 造り: お刺身三種盛り
4. 焼物: 和牛ステーキ 焼き筍と菜の花お浸しを添えて
5. 揚物: 蓮根海老しんじょ挟み揚げ 淡路島藻燗で
6. 食事: お寿司盛り合わせ
7. 止碗: 合鴨と蛤のお吸い物
8. 水物: 葉隠プリン

*献立は食材の仕入れ状況によって、変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

“Tsuki” Menu

1. **Appetizers:** Bamboo shoot with green leaf-buddressing, Cherry Sea Bream Temari Sushi, Firefly squid with vinegar miso, Butterbur sprouts, Simmered Ayu in Sweetened Soy Sauce
2. **Steam:** Steamed eggs with alaskan snow crab
3. **Sashimi:** Assortment of 3 types of sashimi
4. **Grill:** Wagyu beef steak (served with grilled bamboo shoot and boiled canola in soy sauce)
5. **Deep fried:** Deep-fried Stuffed Lotus Root with Shrimp (served with awajishima seaweed salt)
6. **Meal:** Assortment of Sushi
7. **Tomewan (The closing soup):** Duck and clam soup
8. **Dessert:** Hagakure pudding

*Depending on the availability of seasonal produce, our menu may at times change to accommodate this. We thank you for your kind understanding of this.

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.

料理長 春のお薦め料理

Head Chef's Spring recommended dishes



螢島賊酢味噌
Firefly squid with vinegar miso
300B



稚鮎甘露煮
Simmered Ayu in Sweetened Soy Sauce
250B



前菜 Appetizers

■ 1 焼き枝豆 100B
Grilled Green Soybeans

■ 2 金平牛蒡 100B
Sautéed Burdock Root

■ 3 土手焼き 200B
Dore Yaki

■ 4 平目骨煎餅 200B
Hirame Bone Senbei

■ 5 マグロとらろ 250B
Tuna with Grated Yam

■ 6 マグロ皮湯引き
ボン酢 250B
Tuna Skin Boiled with Ponzu
(Limited Quantity)

■ 7 たこわさび 150B
Octopus with Wasabi

■ 8 たこ酢 250B
Vinegared Octopus

■ 9 塩辛 100B
Salty-Spicy Squid

■ 10 だし巻き 150B
Japanese Egg Omelette

■ 11 鰹巻き 250B
Eel Omelette

■ 12 うさく 200B
Uzaku (Eel and Cucumber Salad)

■ 13 法蓮草胡麻和え 100B
Scusme Spinach Salad

■ 14 山芋短冊イクラ添え 300B
Japanese yam cut into
Rectangular Slices and
Served with Salmon roe

■ 15 法蓮草とトマトの
ドリュエ和え 150B
Spinach and Tomato Truffle Sauce

■ 16 茄子田楽 250B
Miso Glazed Eggplant with
Minced Chicken

■ 17 冷奴 120B
Japanese Cold Tofu

■ 18 塩煎り銀杏 120B
Salt roasted ginkgo

■ 19 冷やし若布 80B
Seaweed Salad

■ 20 セロリ酢漬け 80B
Vinegared Celery

■ 21 南蛮漬け 150B
Nanbanzuke
(Fried fish marinated
in sweet vinegar sauce)



冷物とサラダ Cold Dish and Salad

■ 22 和牛ユッケ 650B
Wagyu Yukke

■ 23 和牛タタキ 950B
Wagyu Tataki

■ 24 サーモンユッケ 250B
Salmon Yukke

■ 25 ロブスターカルパッチョ 1,250B
Lobster Carpaccio

■ 26 真蛸カルパッチョ 450B
Octopus Carpaccio

■ 27 平目カルパッチョ 900B
Flounder Carpaccio

■ 28 帆立カルパッチョ 750B
Scallop Carpaccio

■ 29 海鮮サラダ 350B
Seafood Salad

■ 30 蒸し鶏サラダ 250B
Steamed chicken salad

■ 31 白魚サラダ 250B
Japanese Ice Fish Salad

■ 32 アボカドサラダ 300B
Avocado Salad

■ 33 グリーンサラダ 200B
Green Salad

■ 34 冷しトマト 150B
Chilled Tomato





35

刺身 Sashimi

- 35

刺身盛り合わせ (特上)
Sashimi Set (Superior)

1,500B
- 36

刺身盛り合わせ (上)
Sashimi Set (Excellent)

1,250B
- 37

平日薄造り
Thinly Sliced Hirame (Flounder) with Ponzu

1,200B
- 38

真鯛薄造り
Thinly Sliced Madai (Red Seabream)

1,200B



38

刺身1人前 (G40) 1 serving (contains 3 pieces)

- 39

大トロ
Otoro (Tuna)

1,200B
- 40

中トロ
Chutoro (Tuna)

950B
- 41

赤身 (マグロ)
Akami (Tuna)

400B
- 42

ハマチ
Hamachi (Young Yellowtail)

500B
- 43

間八
Kampachi (Greater Amberjack)

500B
- 44

鰯鱈
Shimazuri (White Trevally)

500B
- 45

金目鯛
Kinmedai (Alfonsino)

750B
- 46

真鯛
Madai (Red Seabream)

500B
- 47

平日
Hirame (Flounder)

500B
- 48

サーモン
Salmon

300B
- 49

真蛸
Mudako (Octopus)

300B
- 50

ヤリイカ
Yari Ika (Spear Squid)

250B
- 51

メジロ
Shime Saba

550B
- 52

甘海老
Ama Ebi (Sweet Shrimp)

500B
- 53

帆立
Hotate (Scallop)

300B
- 54

ソブ貝
Tsubugai (Whelk)

300B
- 55

雲丹
Uni (Sea urchin roe)

600B
- 56

イクラ
Ikura (Salmon roe)

400B

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



57

焼物 お魚 Grilled Dish Fish

- 57

キンキ塩焼き
Grilled Kiniki (Channel Rockfish) with Salt

2,500B
- 58

鰯カマ
Grilled Yellowtail Collar

550B
- 59

サーモン兜
Grilled Salmon Head

300B
- 60

鰯 (塩 テリ)
Grilled Yellowtail (Salt, Teriyaki)

350B
- 61

銀鰯 (塩 テリ 味噌)
Grilled Black cod (Salt, Miso, Teriyaki)

300B
- 62

鰻 (塩 テリ 味噌)
Grilled Salmon (Salt, Miso, Teriyaki)

250B
- 63

塩鰯
Grilled Salted Mackerel

250B
- 64

ホタテ塩焼き
Grilled Scallop

450B
- 65

殻薄焼
Grilled Fel

450B



58



61



64

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



66

焼物 お肉 Grilled Dish Meat

66 宮崎牛ステーキ 1,450B
Miyazaki beef steak

67 和牛ステーキ 1,200B
Wagyu Steak

68 オーストラリア牛ステーキ 750B
Aussie beef Steak

69 豚ステーキ 250B
Pork steak

70 合鴨ステーキ 450B
Duck Steak

71 地鶏ステーキ (塩・テリ) 250B
Local Chicken Steak (Salt or Teriyaki Sauce)



70



71

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



72

しゃぶしゃぶとすき焼き

2名様セット

Shabu Shabu and Sukiyaki (Set for 2 persons)

72 宮崎牛セット 3,500B
Miyazaki beef set

76 和牛セット 3,000B
Wagyu Set

74 オーストラリア牛セット 2,000B
Aussie Beef Set

75 豚セット 1,200B
Pork Set

70 海鮮セット 1,500B
Seafood Set

77 獅セット 1,500B
Yellowtail Set

73 真鯛セット 1,500B
Red Seabream Set

70 甘海老セット 1,000B
Sweet Shrimp Set



80

80 蛤鍋 (煮子鍋) 1,500B
Common Orient Clam Hot Pot

追加の単品 Additional single order

61 宮崎牛 1,500B
Miyazaki beef

82 和牛 1,200B
Wagyu

63 オーストラリア牛 750B
Aussie Beef

84 豚 500B
Pork

65 海鮮 600B
Seafood

86 獅 600B
Yellowtail

67 真鯛 600B
Red Seabream

88 甘海老 400B
Sweet Shrimp

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



90

煮物 温物

Boiled Dish and Warm Dish

89 キンキ煮付け Kinki (Channel Rockfish) Boiled in Soy Sauce	2,500B	93 サーモン兜煮 Japanese Style Boiled Salmon Head	300B	97 揚げ出し餅 Deep fried rice cake with Dashi sauce	250B
90 鯛大根柚子一味煮立て Simmered Yellowtail with Japanese radish	350B	94 蟹茶碗蒸し Steamed Crab Egg Custard	300B	98 揚げ出し豆腐 Deep fried tofu with Dashi sauce	200B
91 真鯛あら炊き Red Seabream Boiled in Soy Sauce	550B	95 茶碗蒸し Steamed Egg Custard	150B	99 豚角煮赤味噌煮立て Braised Pork Belly made from Red Miso	250B
92 真鯛骨蒸し Steamed Red Seabream Bone	550B	96 揚げ出し海老殻頭 Deep fried shrimp maruqi with Dashi sauce	250B	100 カツとじ Katsu Taji	250B



91



96



100



101

揚げ物

Deep-fried Dish

101 和牛カツ Wagyu Cutlet	900B	108 穴子天麩羅 Anago Tempura	300B
102 海老しんじょ挟み揚げ Deep-fried Stuffed Liana Root with Shrimp	250B	109 かき揚げ Kakigae (Mixed-Tempura)	250B
103 アスパラ天麩羅 Asparagus Tempura	150B	110 たこ天麩羅/唐揚げ Octopus Tempura/Deep-fried	250B
104 天麩羅盛り合わせ Assorted Tempura	300B	111 白魚唐揚げ Deep-Fried Japanese Ice Fish	150B
105 海老天婦羅 Shrimp Tempura	300B	112 鳥唐揚げ Deep-Fried Chicken	250B
106 雲丹天麩羅 Uni Tempura	600B	113 山芋唐揚げ Fried Japanese yam	200B
107 野菜天婦羅 Vegetables Tempura	200B	114 豚カツ Pork Cutlet	250B



102



110



115

寿司 Sushi

- 115 寿司盛り (特上) 12貫

Sushi Set (Superior) 12 pieces

1,500B
- 116 寿司盛り (上) 9貫

Sushi Set (Excellent) 9 pieces

1,250B
- 117 寿司盛り (6貫)

Sushi Set (6 pieces)

950B



121



131

握り (一皿二貫) 1 dish contains 2 pieces

- | | | | | | | | |
|---------------------------------------|------|------------------------------------|------|-----------------------------------|------|------------------------------|------|
| 118 大トロ
Otoro (Tuna) | 900B | 123 真鯛
Madai (Red Seabream) | 300B | 128 甘海老
Ama Ebi (Sweet Shrimp) | 300B | 133 和牛
Wagyu | 400B |
| 119 中トロ
Chutoro (Tuna) | 600B | 124 サーモン
Salmon | 250B | 129 帆立
Hotate (Scallop) | 300B | 134 フォアグラ
Foie Gras | 600B |
| 120 赤身 (マグロ)
Akami (Tuna) | 250B | 125 真蛸
Madako (Octopus) | 200B | 130 雲丹
Uni (Sea urchin roe) | 600B | 135 エンガワ
Engawa | 400B |
| 121 へちま
Hamachi (Young Yellowtail) | 300B | 126 ヤリイカ
Yari Ika (Spear Squid) | 200B | 131 イクラ
Ikura (Salmon roe) | 400B | 136 鰻
Unagi (Eel) | 300B |
| 122 平目
Hirame (Flounder) | 300B | 127 メジロ
Shime Saba | 300B | 132 宮崎牛
Miyazaki beef | 500B | 137 穴子
Anago (Conger Eel) | 300B |

本日のお薦めはスタッフにお尋ねください。 Please ask our staff about today's special recommendation.

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



149

148

巻物 ちらし Sushi-roll Chirashi-zushi

- | | | | | | |
|--|------|-----------------------------------|------|--|------|
| 138 本日の海鮮太巻き
Today's Seafood Thick Roll | 500B | 143 梅しそ巻き
Ume Shiso Roll | 150B | 147 カリフォルニア巻
California Roll | 300B |
| 139 鉄火巻
Sliced Tuna Roll | 250B | 144 茗荷巻き
Myoga Roll | 150B | 148 和牛フィアグラ巻
Wagyu Foie Gras Roll | 900B |
| 140 ネギトロ巻
Minced Tuna Roll with Green Onion | 350B | 145 海老大巻き
Shrimp-Tempura Roll | 250B | 149 サーモンフィアグラ巻
Salmon Foie Gras Roll | 600B |
| 141 トロたく
Toro Taku | 350B | 146 穴子海苔巻
Anago Nori Maki Roll | 450B | 150 バラちらし
Bara-Chirashi
(Assortment of raw fish on a dome of rice) | 500B |
| 142 カップ巻
Cucumber Roll | 150B | | | | |



143



144



150

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



丼物 飯物汁物

Shimemono Rice Meal and Soup

151 和牛ステーキ丼 950B
Wagyu Steak Bowl

152 焼重 500B
Grilled Eel Bowl

153 天丼 250B
Tendon (Tempura Bowl)

154 かき揚げ丼 250B
Kakage-don
(Mixed-Tempura Bowl)

155 カツ丼 250B
Pork Cutlet Bowl

156 親子丼 200B
Chicken and Egg Bowl

157 牛丼 250B
Beef Bowl

158 お茶漬け 200B
Ochazuke
(Rice with tea drizzled over it)

159 おにぎり 50B
Rice Ball



154



158



161

汁物

Soup

160 土瓶蒸し 250B
Dohinamushi

161 鰯汁 150B
Soup of Porage
Boiled in Seawater

162 赤出汁 50B
Red Miso Soup

163 味噌汁 50B
Miso Soup

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



167

丼物 麺物

Shimemono Noodles

164 天麩羅蕎麦 / 稲庭うどん 300B
Tempura Soba/Inaniwa Udon

165 かき揚げ蕎麦 / 稲庭うどん 250B
Kakage Soba/Inaniwa Udon

166 肉蕎麦 / 稲庭うどん 300B
Beef Soba/Inaniwa Udon

167 鴨南蛮蕎麦 / 稲庭うどん 300B
Duck Soba/Inaniwa Udon

168 ざる蕎麦 / 稲庭うどん 200B
Zaru Soba/Inaniwa Udon

169 天ざる蕎麦 / 稲庭うどん 300B
Ten-Zaru Soba/Inaniwa Udon

甘味

Sweets

170 華陰プリン 120B
Hagakure Pudding

171 おしるこ 120B
Oshiruko

172 ハーゲンダッツ 120B
Häagen-Dazs



164



168



170



171

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



90

煮物 温物

Boiled Dish and Warm Dish

89 キンキ煮付け Kinki (Channel Rockfish) Boiled in Soy Sauce	2,500B	93 サーモン兜煮 Japanese Style Boiled Salmon Head	300B	97 揚げ出し餅 Deep fried rice cake with Dashi sauce	250B
90 鯛大根柚子一味煮立て Simmered Yellowtail with Japanese radish	350B	94 蟹茶碗蒸し Steamed Crab Egg Custard	300B	98 揚げ出し豆腐 Deep fried tofu with Dashi sauce	200B
91 真鯛あら炊き Red Seabream Boiled in Soy Sauce	550B	95 茶碗蒸し Steamed Egg Custard	150B	99 豚角煮赤味噌仕立て Braised Pork Belly made from Red Miso	250B
92 真鯛骨蒸し Steamed Red Seabream Bone	550B	96 揚げ出し海老殻頭 Deep fried shrimp manju with Dashi sauce	250B	100 カツとじ Katsu Taji	250B



91



96



100

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.



101

揚げ物

Deep-fried Dish

101 和牛カツ Wagyu Cutlet	900B	108 穴子天麩羅 Anago Tempura	300B
102 海老しんじょ挟み揚げ Deep-fried Stuffed Loin Roast with Shrimp	250B	109 かき揚げ Kakigae (Mixed-Tempura)	250B
103 アスバラ天麩羅 Asparagus Tempura	150B	110 たこ天麩羅/唐揚げ Octopus Tempura/Deep-fried	250B
104 天麩羅盛り合わせ Assorted Tempura	300B	111 白魚唐揚げ Deep-Fried Japanese Ice Fish	150B
105 海老天婦羅 Shrimp Tempura	300B	112 鳥唐揚げ Deep-Fried Chicken	250B
106 雲丹天麩羅 Uni Tempura	600B	113 山芋唐揚げ Fried Japanese yam	200B
107 野菜天婦羅 Vegetables Tempura	200B	114 豚カツ Pork Cutlet	250B



102



110

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% VAT.