

刺身

SASHIMI
RAW FISH



The photo is only a representation.
写真はイメージです。

- 1 刺身お任せ盛り _____ 時価
Chef's Sashimi platter CURRENT PRICE

(御予算に応じてもお造り致します。(750B~) また、ネタの種類等もご指定頂けます。
We are glad to make your own assort of Sashimi and We also arrange by your budget(750B~) or number of people.
ชุดปลาดิบรวมแล้วแต่ทางร้านจัดให้ราคาต่ำกว่า 750 B ขึ้นไป)

- 2 刺身盛合せ(特上) _____ 1,580 B
Sashimi Platter Super Deluxe <TOKUJO> ชุดปลาดิบรวมพิเศษ

- 3 刺身盛合せ(上) _____ 750 B
Sashimi Platter Deluxe <JO> ชุดปลาดิบรวมปานกลาง

(※刺身盛合せは約 1.5 人前程度です。
วัตถุดิบปลานำเข้าจากญี่ปุ่นชุดปลาดิบรวมสำหรับ 1.5 ท่าน
All the Sashimi Platter for about 1.5 person.)

- 4 本日の鮮魚 _____
Fish of the day เมนูพิเศษปลาดิบประจำวัน

新鮮なものをご用意しております。スタッフまでお尋ね下さい。
Please ask our staff. ให้อีกคำถามพนักงานว่าวันนี้เป็นปลาอะไรด้วยนะ



- 5 本まぐろ赤身 _____ 690 B
Hon Maguro <Blue Fin Tuna> ปลาหูฉลามญี่ปุ่นซาซิมิ

- 6 本まぐろ中とろ _____ 980 B
Chu Toro <Blue Fin Fatty Tuna> ปลาหูฉลามญี่ปุ่นช่วงท้องติดมันซาซิมิ

- 7 サーモン _____ 280 B
Salmon ปลาแซลมอนซาซิมิ

刺身

SASHIMI
RAW FISH



- 8 帆立 _____ 390 B
Hotate<Scallop> หอยเชลล์ซาซิมิ



- 9 アオリイカ _____ 280 B
Ika<Squid> ปลาหมึกหอมซาซิมิ



- 10 メンマ _____ 380 B
Shimesaba <Vinegared Mackerel> ปลาซาบะดอง



- 11 つぶ貝 _____ 380 B
Tsubi gai <Grains Shell Fish> หอยสังข์หวาน



- 12 たこ _____ 380 B
Tako <Octopus> ปลาหมึกยักษ์



- 13 鰯くぶり _____ 420 B
Buri <Yellow Tail> ปลาบูริซาซิมิ



- 14 雲丹くうに _____ 1,290 B
Uni <Sea Urchin> หอยเน้นญี่ปุ่น



- 15 いくら _____ 590 B
Ikura <Salmon Roe> ไข่ปลาแซลมอน



16 エビマヨ温玉シーザーサラダ 290 B
Shrimp and Onsen Egg Caesar Salad. ซีซาร์สลัดกุ้งไข่ลวก



17 たまごたっぷりポテトサラダ 180 B
Poteto and Egg Salad. สลัดไข่ต้มผสมมันฝรั่ง



18 山葵ダレの海鮮サラダ 390 B
Kaisen sashimi salad with wasabi. สลัดปลาดิบรวมรสชาติของสดเครื่องขิงวาซาบิ



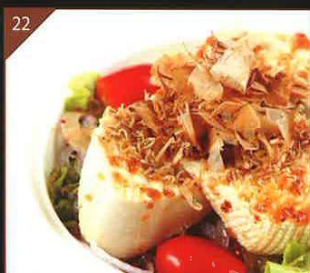
19 チョレギサラダ 220 B
Choregi Salad Korean Style. สลัดสไตล์เกาหลี



20 胡麻だれ冷しゃぶサラダ 250 B
Boiled pork slice with sesame dressing Salad. ซาบูสลัดซอสงาสด



21 焼き肉サラダ 250 B
Yakiniku Salad. สลัดเนื้อสันนอก



22 揚げ豆腐とジャコのサラダ 190 B
Tofu Salad with dried young sardines. สลัดเต้าหู้สดปลากรอบ



23/24 枝豆 塩ゆで / バター醤油 130 B
Green Soy Beans [Boiled edamame bean with salt/Butter&Soy Sauce]



25 揚げ豆腐肉味噌ぶっかけ 170 B
Sukui Tofu Pork & Sweetend Miso เต้าหู้สดหน้าหมูต้มสมเด้าเจียวญี่ปุ่น



26 KATANA のきんぴら 130 B
Stir Fried Burdock Sweet Soy Sauce. รากโสมผัดสไตล์ญี่ปุ่น



27 えいひれ炙り 190 B
Grilled Rays Fin. ครีบปลากระเบนย่าง



28 トマトの白ワイン煮カプレーゼ 250 B
Tomato Caprese มะเขือเทศหั่นกับไวน์ขาว



29 自家製セロリの浅漬け 130 B
Pickled Celery. ขึ้นฉ่ายฝรั่งดองสูตรเฉพาะของทางร้าน



30 はまぐりの酒蒸し 220 B
Steamed Clam with Sake. หอยดลัดต้มสาเก



31 砂肝ラー油漬け 160 B
Pickled gizzard with Rayu sauce. กุ้งไก่ต้มหมักซอสพริกเผา



32 自家製胡麻豆腐 90 B
Home made sesame tofu. เต้าหู้งาขาวต้มราดซอสโยะ



33 オクラの梅マヨ和え 140 B
Dressed okra with mayonase & salty plum. กระเจี๊ยบคลุกซอสบิวยามของเนส

鶏料理



34 竜田揚げ八丁味噌あんかけ 220 B
Deep fried chicken with thick starchy miso sauce. ไก่ทอดราดซอสมิโซะสไตล์นาโกย่า



35 若鶏の柚子胡椒焼き 220 B
Grilled Chicken with Yuzu Pepper. ไก่ผัดทรงเครื่องทานกับมะนาวดญี่ปุ่น



36 チキンステーキ ガーリック醤油ソース 290 B
Chicken steak Garlic soy sauce. สเต็กไก่ราดซอสญี่ปุ่น



37 つくねチーズ焼き卵黄添え 250 B
Cheese in Chicken meat ball. ลูกชิ้นไก่ไข่ชีส



38 若鶏竜田揚げ おろしポン酢 180 B
Deep Fried Chicken With grated radish and Ponzu. เนื้อไก่ชุบแป้งทอดสไตล์ญี่ปุ่น

鶏料理



39 鶏もも肉のトマトソース とろりチーズ掛け 250 B
Sautéed chicken with tomato sauce สะโพกไก่ผัดซอสมะเขือเทศอบชีส



40 鶏軟骨の利久揚げ 180 B
Deep Fried Chicken gizzard. เอ็นข้อไก่ชุบแป้งทอด



41 鶏ハムチーズ味噌 220 B
Chicken ham with cheese miso sauce. อंकไก่ห่อใบโอบะนึ่งจิ้มซอสครีมชีส



42 焼鶏ユフ 250 B
Baked chicken with black truffle. ไก่ย่างเกลือพริกไทยดำใส่เห็ดทรัฟเฟิล



43 自慢の1品手羽先の唐揚げ 190 B
Deep Fried Chicken Wings Nagoya Taste. ปีกไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น