

HITORI 一人
SHABU 一人
一人しゃぶ



本格的な日本しゃぶしゃぶ

AUTHENTIC JAPANESE SHABU SHABU



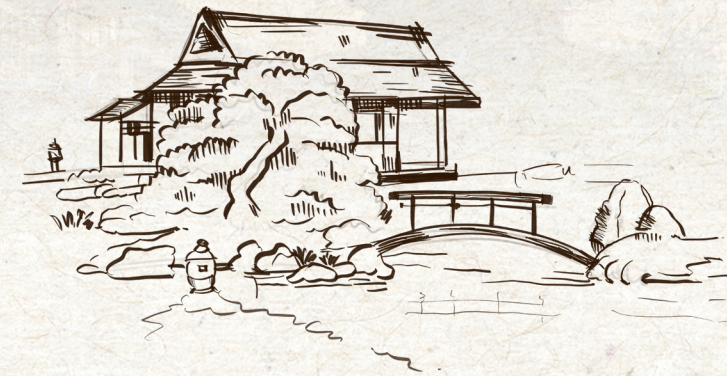


HITORI SHABU ร้านชาบูชาบูและสุกียากี้ญี่ปุ่นดั้งเดิม กำเนิดจากความหลงใหลในมนต์เสน่ห์ของการทานชาบูชาบูต้นตำรับญี่ปุ่นแท้ ๆ ด้วยรสชาติที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความพิถีพิถัน และใส่ใจในทุกขั้นตอน เสิร์ฟให้คุณในรูปแบบหม้อส่วนตัว ให้ทุกคนได้อิ่มเอมกับหม้อตรงหน้าของตัวเองได้อย่างเต็มที่ เราอยากให้คุณได้เพลิดเพลินในการปรุงรสชาบูทุก ๆ คำที่ทานด้วยตัวเอง ผ่านวัฒนธรรมการทานของคนญี่ปุ่นแท้ ๆ

HITORI SHABU は日本の伝統的なしゃぶしゃぶとすき焼きを提供します。味をはじめ、すべての要素にこだわり抜いた日本の伝統的なしゃぶしゃぶの魅力に惚れ込んだことがきっかけで誕生しました。当店は日本の食文化を好きな食べ方やペースで楽しんでもらいたいため、お客様一人ひとりに専用の鍋をご用意しました。



由来



จุดเริ่มต้น HITORI SHABU เกิดจากความต้องการของเราที่อยากนำพาคุณเข้าไปดื่มด่ำกับบรรยากาศการทานชาบูชาบูในอีกฟากดินแดนหนึ่งในหมู่บ้านโบราณของญี่ปุ่น หมู่บ้านที่ละคลุ้งไปด้วยกลิ่นอันหอมหวานเย้ายวนของน้ำซุชชาบูชาบูเหมือนคุณกำลังตกอยู่ในมนต์สะกด ให้คุณได้สัมผัสกับบรรยากาศความเป็นญี่ปุ่นแท้ ๆ ความอบอุ่นเป็นกันเอง ของหมู่บ้านแห่งนี้

เราจึงขอส่งต่อประสบการณ์ของคนญี่ปุ่นผ่านมืออาหาร เพื่อพาทุกคนไปสัมผัสกับมนต์เสน่ห์อันล้ำลึกของชาบูชาบูสไตล์ญี่ปุ่น เสมือนพาคุณท่องไปยังอีกฟากดินแดนของจินตนาการ ท่ามกลางบรรยากาศแห่งความสงบ เรียบง่าย ให้คุณได้สร้างช่วงเวลาสุดประทับใจได้อย่างเต็มอัม และหลงใหลไปกับชาบูชาบูเจกเช่นเดียวกับเรา ให้มือชาบูชาบูจากเราเติมเต็มความสุขของคุณ

HITORIは空間を飛越えて、お客様に日本の伝統的な村でしゃぶしゃぶを楽しんでいただきたいという想いから誕生しました。しゃぶしゃぶスープの食欲をそそる香りに包まれたこの村で、ぜひ日本らしい暖かく、和やかな雰囲気をご堪能ください。

まるで夢幻の世界の向こうへ旅するように、日本人が普段体験する伝統的なしゃぶしゃぶの魅力を感じながら、静かで素朴な空間で私たちをも虜にしたこのしゃぶしゃぶとともに、ぜひ感動的且つ幸せな時間をお過ごしください。

SHABU SHABU HISTORY

มีการสันนิษฐานว่าต้นกำเนิดของซาบูซาบูนั้นมีที่มาจาก “หม้อไฟของปักกิ่ง ประเทศจีน” โดยอาหารจานนี้เป็นการนำเนื้อแกะไปคนในหม้อน้ำซุปแล้วรับประทาน

しゃぶしゃぶの原型は羊肉を鍋に入れて湯通しする『中国の火鍋』にあるという一説があります。

256 - 1046

มีเรื่องเล่าว่า **หมอโชยะ โยชิดะ (Shoya Yoshida)** จากจังหวัดทตโทริ ประเทศญี่ปุ่น ได้ถูกส่งตัวไปเป็นศิษย์แพทย์ที่ปักกิ่ง ในช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 และได้มีโอกาสลองชิมรสชาติของหม้อไฟปักกิ่ง

鳥取出身の医師、吉田璋也が第二次世界大戦の時、外科医として北京に応召され、そこで北京の火鍋を味わいました。

1939 - 1945

เขาจึงได้กลับมาแนะนำเมนูนี้ให้กับเชฟร้านโปรด และได้ปรับสูตรโดยใช้เนื้อวัวแทน รวมถึงปรับรสชาติ ให้ถูกปากคนญี่ปุ่นมากยิ่งขึ้น และตั้งชื่อเมนูนี้ว่า **‘Mizudaki’** ที่แปลว่า **‘อาหารที่ปรุงในน้ำร้อน’**

日本に戻ってきた際、この火鍋を行きつけの店のシェフに紹介し、羊肉から牛肉に変更し、味付けを日本人の口に合うようにアレンジした後、『水炊き』として生まれ変わりました。

1946

1952

ภัตตาคาร “ซูอิโระ” ในโอซาก้า ได้เปลี่ยนชื่อจาก **‘Mizudaki’** เป็น **‘Shabu Shabu’** โดยชื่อนี้มาจากการเลียนเสียงของเนื้อที่ถูกแกว่งในน้ำซุพุนั่นเอง

大阪のレストラン『スエヒロ』が牛肉が鍋の中で湯通しされている音からヒントを得て、その名称を『水炊き』から『しゃぶしゃぶ』に変えました。

1955

หลังจากนั้น **Shabu Shabu** ก็เริ่มแพร่หลายไปทั่วทั้งคันไซ แล้วขยายต่อไปยังโตเกียว จนเป็นที่นิยมไปทั่วประเทศในที่สุด
それ以来、しゃぶしゃぶは関西をはじめ、東京も含めて全国に広まりました。



KANSAI STYLE SUKIYAKI

สุกียากี้ すき焼き ได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของอาหารญี่ปุ่นในช่วงปลายยุคเอโดะ ในทศวรรษที่ 1860 และได้รับความนิยมในช่วงสมัยเมจิต่อมา

สุกียากี้ญี่ปุ่นดั้งเดิมจะแบ่งเป็น 2 ชนิดหลัก คือสุกียากี้สไตลคันโต และสุกียากี้สไตลคันไซ โดยสุกียากี้สไตลคันโตนั้น จะเป็นการต้มน้ำซุพ แล้วจึงใส่ผัก และเนื้อต่าง ๆ ไปพร้อม ๆ กัน

HITORI SHABU เราเสิร์ฟสุกียากี้สไตลคันไซแท้ ที่จะเน้นการผัดเนื้อเป็นหลัก ปรุงรสด้วยน้ำตาล โชยุ และสาเก เพื่อให้ได้รสชาติเนื้อที่เข้มข้น เคลือบไปด้วยตัวน้ำซุพที่มีรสชาติหวาน เค็ม แล้วทานคู่กับไข่ดิบเพื่อความกลมกล่อมลงตัวแบบต้นตำรับ

すき焼きは1860年、いわゆる江戸時代末期頃に誕生し、明治時代に大流行しました。

すき焼きは本来、関東風と関西風が存在し、関東風のすき焼きは、まずスープを沸騰させてから、野菜や肉を一緒に鍋に入れて食べます。

HITORI SHABU は関西風すき焼きにこだわり抜きました。牛肉を炒めてから、砂糖・醤油・日本酒で味づけたことで、コクのある甘辛のスープで包まれたお肉を本場のようにたまごと一緒に楽しんでいただけます。



SOUP スープ

Soup

SHABU SHABU

しゃぶしゃぶ

HITORI Soup **ซุโปอิตริ** HITORIスープ



น้ำซุโปสูตรพิเศษของเรา มีรสชาติหวาน กลมกล่อม หอมกลิ่นไชเท้า เหมาะสำหรับเนื้อที่มีมันแทรกสูง เพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น เหมาะสำหรับทานกับเนื้อและหมูทุกชนิด

Kombu Soup **ซุโปคอมบุ** 昆布スープ



น้ำซุโปคอมบุ ที่ทำจาก "ริซึคอมบุ" ให้สีที่เข้มแต่ยังใส รสชาติแน่นอน ร้อยกลมกล่อม มีความอูมามาจากรสชาติอย่างแท้จริง เหมาะสำหรับการทานเพื่อเน้นรสชาติและกลิ่นของเนื้อ

Tonkotsu Karai Soup **ซุโปทงคตส์คาริ** 豚骨辛スープ



+50 THB

ซุโปทงคตส์คาริ ที่ต้มกระดูกหมูเป็นเวลานาน จนได้น้ำซุโปที่รสชาติเข้มข้น หอม กลมกล่อม มีส่วนผสมของน้ำมันพริกขี้หนูและยูลิโคโตะ เสริมความอร่อยยิ่งขึ้น เหมาะสำหรับทานกับเนื้อสัตว์ทุกชนิด

Truffle Tori Paitan Soup **ซุโปทริฟเฟอโรไฟตัน** トリュフ鶏白湯スープ



+50 THB

ซุโปไฟตัน ซุโปที่ทำจากกระดูกไก่ที่ต้มเป็นเวลานาน จนได้น้ำซุโปที่เข้มข้นเต็มรสไก่ เสริมความอร่อยด้วยน้ำมันทรัฟเฟอที่ช่วยเพิ่มความหอม รสชาติกลมกล่อม สามารถชดน้ำซุโปได้อย่างคล่องคอ เหมาะที่จะทานกับเนื้อสัตว์ทุกชนิด

SUKIYAKI

すき焼き

Sukiyaki **สุคิยากิ** すき焼き



น้ำวารีซึเตะสูตรเฉพาะ รสชาติหวานนำ เค็มตาม น้ำตาลที่ใช้เป็นน้ำตาลน้ำเข้าจากญี่ปุ่น ให้กลิ่นหวานหอมคาราเมล สูตรน้ำซุโปทำเพื่อทานแบบคินไซโดยเฉพาะ



ごまだれ

น้ำจิ้มงา Sesame Sauce สูตรพิเศษ เข้มข้นลงตัว หอมกลิ่นยูซุเล็กน้อย รสชาติอร่อยกลมกล่อม เหมาะสำหรับทานคู่กับเนื้อสัตว์และผัก

ごまだれ こだわり抜いたコクのあるこのたれには豆類が一切使われず、まるやかでゆずのかすかな香りが楽しめます。ぜひお肉や野菜と一緒に召し上がってください。



ぼんす

น้ำจิ้มพอนซึ Ponzu สูตรเฉพาะของทางร้าน รสชาติกลมกล่อม เปรี้ยวกำลังพอดี หอมกลิ่นยูซุ ช่วยตัดเลี่ยนได้เป็นอย่างดี เหมาะสำหรับทานกับเนื้อสัตว์ทุกชนิด

ぼんす 当店自慢のレシピで作られたこのぼんすは、まるやかで酸っぱすぎず、ゆずの香りで脂身の多い肉でもさっぱりと食べられます。ぜひお肉と一緒に召し上がってください。

しゃぶしゃぶ セット

AUTHENTIC JAPANESE SHABU SHABU SET

ชาบูชาบูต้นตำรับญี่ปุ่น

เสิร์ฟเป็นเซต ซึ่งประกอบด้วย 1. น้ำซุปชาบูชาบู 2. เนื้อสัตว์ตามชอบ 3. ชุดผักรวม 4. ข้าวญี่ปุ่นโคชิฮิการิ 5. น้ำจิ้มพอนส์ และน้ำจิ้มงา 6. ไอศกรีมชาเขียว



The Japanese way to perfectly complete Shabu Shabu meal.

Special Tip



ข้าวต้มญี่ปุ่นโบราณ (Japanese Zosui)

เพื่อจบมื้อชาบูชาบูอย่างสมบูรณ์ หลังจากทานชาบูชาบูเสร็จแล้ว แนะนำให้นำน้ำซุปราดลงบนข้าวญี่ปุ่นและใส่ผักกับเนื้อที่เหลืออยู่ แล้วปรุงรสตามชอบ หรือสั่งข้าวและไข่มาทำเป็นข้าวต้ม โดยนำข้าวและไข่ใส่ในหม้อชาบู ต้มกับน้ำซุปลงจนเป็นข้าวต้มในแบบฉบับญี่ปุ่น

すき焼き

セット

TRADITIONAL KANSAI STYLE SUKIYAKI SET

สุกียากี้แบบญี่ปุ่นดั้งเดิมสไตล์คันไซแท้

เสิร์ฟเป็นเซต ซึ่งประกอบด้วย 1. น้ำซุปลุกียากี้ 2. เนื้อสัตว์ตามชอบ 3. ชุดผักรวม 4. ข้าวญี่ปุ่นโคชิฮิการิ 5. ไข่ไก่สดโมริทามะ 6. ไอศกรีมชาเขียว

น้ำซุปลุกียากี้สไตล์คันไซแท้ ทานแบบน้ำจิ้มลูกขี้เหล็ก เพื่อให้ น้ำซุปลุกียากี้เคลือบเนื้อสัตว์ เสิร์ฟพร้อมไข่ไก่ญี่ปุ่นโมริทามะ ไข่ไก่สดคุณภาพสูงที่ซื้อมาจากฟาร์มที่เชื่อถือได้เป็นอย่างดี ผ่านกรรมวิธีมาตรฐานญี่ปุ่น ทานสดได้อย่างปลอดภัย 100% ทั้งยังอุดมไปด้วยสารอาหารมากมาย ทั้งดีเอชเอ และวิตามินอี



The Japanese way to perfectly complete Sukiyaki meal.

Special Tip



ข้าวผัดซอวาริชิตะ: (Warishita fried rice)

เพื่อจบมื้อสุกียากี้อย่างสมบูรณ์ หลังจากทานเสร็จแล้ว ให้นำไข่ที่เหลือใส่ลงในหม้อ แล้วใส่ข้าว หรือเส้นอุด้งลงไปผัดกับน้ำซุปลุกียากี้ในหม้อ จนน้ำซุปลุกียากี้ซึมเข้าไปในข้าวหรือเส้นอุด้ง จนได้รสชาติกลมกล่อมแล้วจึงรับประทาน



BEEF

黒毛和牛



เนื้อคุโรเกะวากิว KUROGE WAGYU

牛肉



เนื้อคุโรเกะวากิว คือเนื้อออสเตรเลียส่วนสะโพกนอก เป็นเนื้อแดงที่มีไขมันแทรกน้อย แต่ยังให้ความนุ่มอร่อย และมีรสชาติโดดเด่น ออสเตรเลียและนิวซีแลนด์
オーストラリア産和牛、腰上部の肉で脂肪分の少ない赤身なのに柔らかい。赤身の旨味が特徴。

SET 595 THB
A LA CARTE 380 THB

120 g.

シャロレー



เนื้อชาร์โรเลส์ CHAROLAIS



วัวพันธุ์ชาร์โรเลส์ (CHAROLAIS)

มีต้นกำเนิดจากเมือง CHAROLLES ประเทศฝรั่งเศส ที่ใช้เทคนิคตัดแบบ ซามูไรคัท ถือเป็นเนื้อที่มีคุณภาพสูง มีเนื้อสัมผัสที่นุ่ม รสชาติอร่อยเข้มข้น

シャロレー牛 (CHAROLAIS) フランスのシャロールが原産とされます。サムライカットされた高級牛肉。やわらかい食感とコクのある味わいが楽しめます。



120 g.

SET 495 THB
A LA CARTE 280 THB

เซตประกอบด้วย
Set includes
セット

ซุปรวม
Soup
スープ

ผักรวม
Vegetable Set
野菜

ข้าวญี่ปุ่น
Japanese Rice ご飯
*เปลี่ยนเป็นข้าวอบญี่ปุ่น +25 THB

ไอศกรีมชาเขียว
Matcha soft serve
抹茶ソフト



秋田 A5

AKITA A5 PREMIUM SETS

“WE ARE THE MASTER OF JAPANESE WAGYU A5”

เหนือกว่าการเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อญี่ปุ่น เรายังเป็น MASTER ด้านเนื้อพรีเมียมระดับ A5 เพราะเราคัดสรรเนื้ออย่างตั้งใจจากแหล่งกำเนิดชั้นเยี่ยม เราเลือกเนื้อวัวสายพันธุ์วากิว จากเมืองอะคิตะ (AKITA) เมืองที่อยู่ทางตอนเหนือของญี่ปุ่น วัวที่นี่ถูกเลี้ยงอย่างพิถีพิถันจากแหล่งอาหารชั้นดี ท่ามกลางธรรมชาติที่มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมที่สุด ส่งผลให้เนื้อที่ได้นั้นมีไขมันแทรกเป็นลายหินอ่อนสวยงาม มีรสสัมผัสอ่อนนุ่ม ชุ่มฉ่ำ และมีรสชาติของเนื้อที่อร่อยเป็นเอกลักษณ์

私たちは日本の牛肉のエキスパートだけでなく、A5ランクのプレミアム牛のマスターでもあります。最高級の産地から厳選した秋田産和牛をご用意しております。秋田県は日本の北部に位置し、ここで牛たちは自然に恵まれた環境の中で最高級の餌を食べながら、大事に育てられました。マーブル状の艶やかな霜降りの柔らかな肉質、ジューシーでとろけるような食感と特徴ある味が楽しめます。



AKITA A5 PREMIUM SETS

上ロース A5

เนื้อใจ ไส้ A5 JYOU ROUSU A5

牛肉

RECOMMENDED

ใจ ไส้ เป็นเนื้อวัวส่วนช่วงคอกจนถึงไหล่ มีไขมันแทรกกระจายอยู่ทั่วชิ้น เนื้อจึงมีความนุ่ม และชุ่มฉ่ำ

上ロース A5 牛の首から肩にかける部分の肉、まんべんなく霜降りが入り、柔らかくてジューシー。

120 g.

SET 895 THB
A LA CARTE 690 THB

カルビ A5

เนื้อคาร์บู A5 KARUBI A5

เป็นส่วนที่มาจากกระดูกบริเวณช่องท้องของวัว เอกลักษณ์ของส่วนนี้คือรสชาติเนื้อที่ชัดเจน มีกลิ่นหอม และมีไขมันแทรกสวยงาม เป็นส่วนที่ขึ้นชื่อเรื่องรสชาติ ความหวาน หอม และนุ่ม

牛のアバラ周辺のバラ肉。味わい深く、香り豊かできれいな霜降りが特徴。肉の甘味・香りと柔らかさが楽しめます。

SET 795 THB
A LA CARTE 590 THB

特選ロース A5

เนื้อโทคุเซน ไส้ A5 TOKUSEN ROUSU A5

เป็นเนื้อซี่โครงส่วนที่มีไขมันแทรกทั่วทั้งชิ้น มีลัมฟัสที่ทั้งนุ่ม ชุ่มฉ่ำ และรสเข้มข้น ให้รสลัมฟัสที่สมดุลระหว่างความฉ่ำจากไขมันและรสชาติความอร่อยของเนื้อ

牛のアバラ肉。まんべんなく霜ぶりが入り、ジューシーで柔らかく、味わい深い。脂肪分のジューシーさと肉の旨味のバランスが絶妙。

SET 1,090 THB
A LA CARTE 890 THB

เซตประกอบด้วย
Set includes
セット

ซุปรวม
Soup
スープ

ผักรวม
Vegetable Set
野菜

ข้าวญี่ปุ่น
Japanese Rice ご飯
*เปลี่ยนเป็นข้าวอบญี่ปุ่น +25 THB

ไอศกรีมชาเขียว
Matcha soft serve
抹茶ソフト

Premium Beef

秋田 A5

เนื้ออะคิตะ A5 AKITA A5

เนื้ออะคิตะที่เราได้จากส่วน STRIPLOIN เป็นส่วนเนื้อสันนอกที่มีความนุ่มในระดับสูง และมีไขมันแทรกในระดับที่พอดี เป็นส่วนที่ให้ทั้งความหอมและความอร่อยของรสชาติเนื้อ

秋田牛のストリップロインと呼ばれる部位。非常に柔らかくちょうどいい霜降り具合。肉の香り・旨味が楽しめる。

SET 1,290 THB
A LA CARTE 1,090 THB

120 g.

座布団 A5



เนื้อซาบุดง A5 ZABUTON A5

ZABUTON เป็นส่วนที่มาจากเนื้อสันคอ ส่วนบน ในภาษาญี่ปุ่นหมายความว่า "LITTLE PILLOW" เพราะจุดเด่นของส่วนนี้จะอยู่ที่ความนุ่มเสมือนหมอน และมีไขมันแทรกสวยงามเป็นลายหินอ่อน ทำให้เนื้อส่วนนี้ขึ้นชื่อเรื่องความอร่อยและลัมฟัสที่นุ่มชุ่มฉ่ำสุด ๆ

肩ロースのあばら骨側にある肉。ザブトンという名称は、柔らかさが座布団に似ていることから。マーブル模様のサシが入る霜降り肉で柔らかく食感とジューシーな味わいが楽しめます。

SET 1,190 THB
A LA CARTE 990 THB

*วัตถุดิบมีจำนวนจำกัด
*Limited quantity



120 g.

เซตประกอบด้วย
Set includes
セット

ซุปรวม
Soup
スープ

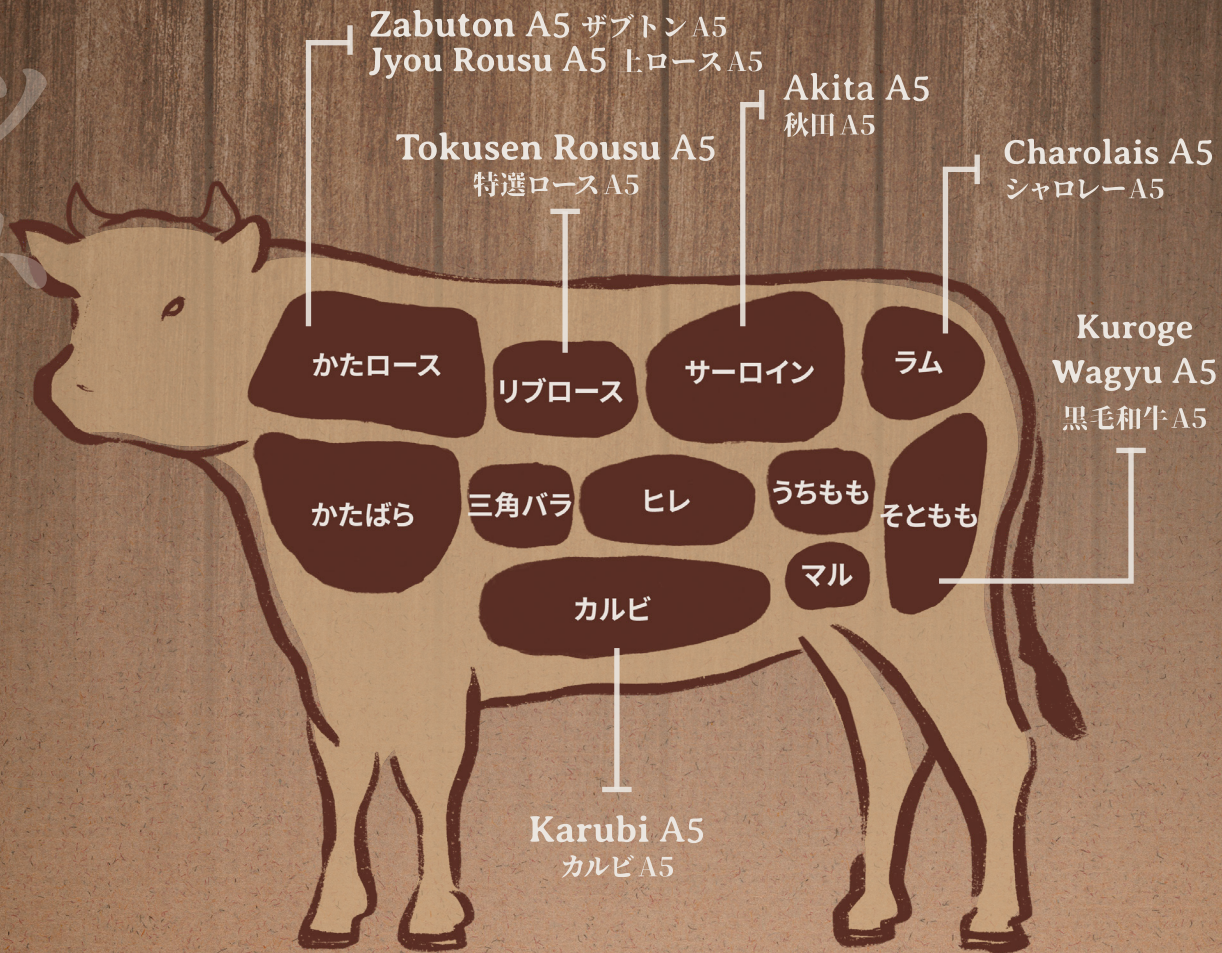
ผักรวม
Vegetable Set
野菜

ข้าวญี่ปุ่น
Japanese Rice ご飯
*เปลี่ยนเป็นข้าวอบญี่ปุ่น +25 THB

ไอศกรีมชาเขียว
Matcha soft serve
抹茶ソフト

和牛カッタ

JAPANESE BEEF CUTTING



“SIGNATURE HITORI JAPANESE CUTTING”

เราพิถีพิถันในการเลือก CUTTING โดยเชฟผู้เชี่ยวชาญของเรา จึงเป็นที่มาของสุดยอดส่วนเนื้อในแบบฉบับของ HITORI ที่ถือเป็น SIGNATURE HITORI JAPANESE CUTTING เพื่อชูความโดดเด่นและสัมผัสอันเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละส่วน ให้คุณได้สัมผัสกับความพิเศษของเนื้อหากหลายส่วนที่ไม่เหมือนใคร

HITORI シグネチャー・ジャパニーズ・カッティング 熟練のシェフが厳選したカッティングをご用意しております。HITORI が自信を持ってお届けするシグネチャー・ジャパニーズ・カッティングは牛肉の各高級部位の特徴や食感を存分に活かしております。他では味わえない牛肉の多彩部位の魅力をご堪能ください。

Premium Beef

HITORI シグネチャー A5 カッティングセット

เซตอิโตรีชิกเนเจอร์ A5 HITORI SIGNATURE A5 CUTTING SET



120 g. SET 1,190 THB

ประกอบด้วย
JYOU ROUSU A5
TOKUSEN ROUSU A5
KARUBI A5

牛肉盛り合わせ

เซตเนื้อรวม MIXED BEEF



120 g. SET 795 THB

ประกอบด้วย
JYOU ROUSU A5
KUROGE WAGYU
CHAROLAIS

เซตประกอบด้วย
Set includes
เซ็ต

ซุปรวม
Soup
スープ

ผักรวม
Vegetable Set
野菜

ข้าวญี่ปุ่น
Japanese Rice ご飯
*เปลี่ยนเป็นข้าวอบญี่ปุ่น +25 THB

ไอศกรีมชาเขียว
Matcha soft serve
抹茶ソフト

PORK

イベリコ豚

IBERICO PORK

หมูไอบेरริก



豚肉

RECOMMENDED

120 g. **SET 595 THB**
A LA CARTE 380 THB



หมูดำสายพันธุ์พิเศษจากประเทศสเปน ขึ้นชื่อว่าเป็นหมูที่รสชาติดีที่สุด มีเนื้อสัมผัสนุ่ม และรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ หมูชนิดนี้ใช้เวลาในการเลี้ยงดูกว่า 4-5 ปี เติบโตอย่างอิสระท่ามกลางธรรมชาติ และทานลูกอ๊อกเป็นอาหาร ทำให้เนื้อหมูที่ได้มีรสชาติหวานฉ่ำ กลมกล่อม และมีไขมันดีอีกด้วย

スペインの特選黒豚 最もおいしい豚肉とされます。やわらかい食感と独特な味わい。4-5年という長い時間をかけて自然の中で自由に育てられ、どんぐりを食べることで良質な脂肪分且つまるやかな甘味のある豚肉が生まれます。

豚肉盛り合わせ

เซตหมูรวม MIXED PORK



เซตหมูรวม ประกอบด้วย หมูไอบेरริก, คุโรบุดะสันคอ และคุโรบุดะสามชั้น
Iberico Pork, Kurobuta Blade Shoulder, Kurobuta Belly

イベリコ豚、黒豚肩ロース、黒豚バラ肉

120 g. **SET 495 THB**

เซตประกอบด้วย
Set includes
セット

ซุปรวม
Soup
スープ

ผักรวม
Vegetable Set
野菜

ข้าวญี่ปุ่น
Japanese Rice ご飯
*เปลี่ยนเป็นข้าวอบญี่ปุ่น +25 THB

ไอศกรีมชาเขียว
Matcha soft serve
抹茶ソフト

Pork

黒豚肩ロース

คุโรบุดะสันคอ KUROBUTA BLADE SHOULDER

ส่วนที่ทั้งนุ่ม และชุ่มฉ่ำ มีไขมันแทรกอยู่อย่างพอเหมาะ ทำให้เนื้อหมูส่วนนี้มีความนุ่มละนุนมากกว่าส่วนอื่น ๆ เป็นชิ้นส่วนที่ใกล้คอหมู หมู 1 ตัว มีสันคอเพียง 2 ก้อนเท่านั้น

豚1頭に2つしか存在しない首に近い部位。絶妙な霜降り具合で他の部位よりやわらかくジューシーな肉質。



120 g.

SET 395 THB
A LA CARTE 180 THB

黒豚バラ肉

คุโรบุดะสามชั้น KUROBUTA BELLY

หมูส่วนท้อง ที่มีเนื้อแดงสลับไขมันเป็นชั้นสวยงาม เป็นรสชาติที่ใคร ๆ ก็ชื่นชอบ ด้วยความนุ่ม อร่อย และหอมมัน

赤身と脂肪分のきれいなマール模様に入った豚のバラ肉は誰もが虜になるやわらかく香ばしい美味しさを誇ります。



120 g.

SET 395 THB
A LA CARTE 180 THB

MIXED BEEF & PORK | 牛豚盛り合わせセット

เซตรวมเนื้อและหมู ประกอบด้วย เนื้อคุโรเกะวากิว, คุโรบุดะสันคอ และคุโรบุดะสามชั้น
Kuroge Wagyu, Kurobuta Blade Shoulder, Kurobuta Belly

黒毛和牛、黒豚肩ロース、黒豚バラ肉



120 g. **SET 595 THB**

เซตประกอบด้วย
Set includes
セット

ซุปรวม
Soup
スープ

ผักรวม
Vegetable Set
野菜

ข้าวญี่ปุ่น
Japanese Rice ご飯
*เปลี่ยนเป็นข้าวอบญี่ปุ่น +25 THB

ไอศกรีมชาเขียว
Matcha soft serve
抹茶ソフト

SEAFOOD 海鮮

ハマチ **ปลาฮามาจิ HAMACHI**



*ชุดสำหรับชาบูเท่านั้น
SET 550 THB
A LA CARTE 350 THB

ปลาฮามาจิ หรือปลาหางเหลือง เป็นปลาที่มีเนื้อนุ่ม ไขมันแทรกอยู่สูง ทำให้เนื้อปลามีรสชาติ หวาน อร่อย ชุ่มฉ่ำ และมีความหอมเฉพาะตัว

ハマグリ **หอยตลับญี่ปุ่น HAMAGURI**



A LA CARTE 100 THB

หอยฮามาคุริ หรือหอยตลับลาย ถือเป็นหนึ่งในหอยที่หายาก มีรสชาติสัมผัสที่นุ่ม หวาน อร่อย

真鯛 **ปลามาโด MADAI**



*ชุดสำหรับชาบูเท่านั้น
SET 490 THB
A LA CARTE 290 THB

ปลามาโด ปลาเนื้อขาวที่อยู่ในตระกูลเดียวกับปลากะพง รสชาติหวานนวล นุ่ม และชุ่มฉ่ำ

えび **กุ้งขาว EBI**



A LA CARTE 300 THB

กุ้งขาว ขนาดใหญ่ พอดีคำ รสชาติหวานฉ่ำ สัมผัสกรุบกรอบ

MIXED SEAFOOD SET

เซตทะเลรวม

ミックスフード

ทะเลรวม ประกอบด้วย ปลามาโด ปลาฮามาจิ หอยตลับ และกุ้งขาว

SET 600 THB

*ชุดสำหรับชาบูเท่านั้น

VEGETABLE 野菜

しゃぶ野菜の盛り合わせ

ผักรวมสำหรับชาบู SHABU VEGETABLE SET



150 THB

ประกอบไปด้วย ผักกาดขาว, ปวยเล้ง, มิซึน่า, รากบัว, เห็ดหอม, เห็ดชิเมจิ น้ำตาล, ต้นหอมญี่ปุ่น, เต้าหู้คิคุ และวุ้นเส้นญี่ปุ่น

すき焼き野菜の盛り合わせ

ผักรวมสำหรับสุกียากี้ SUKIYAKI VEGETABLE SET



150 THB

ประกอบไปด้วย ผักกาดขาว, ปวยเล้ง, รากบัว, เห็ดหอม, เห็ดชิเมจิน้ำตาล, ต้นหอมญี่ปุ่น, หัวหอม, เต้าหู้คิคุ และเส้นบุก

- | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|---|---|
| <p>豆苗</p> <p>โต้วเหมี่ยว 40 THB</p> | <p>えのき</p> <p>เห็ดเข็มทอง 40 THB</p> | <p>ぶなしめじ</p> <p>เห็ดชิเมจิน้ำตาล 40 THB</p> | <p>しいたけ</p> <p>เห็ดหอมสด 40 THB</p> |
| <p>ねぎ</p> <p>ต้นหอมญี่ปุ่น 40 THB</p> | <p>ほうれん草</p> <p>ปวยเล้ง 40 THB</p> | <p>白菜</p> <p>ผักกาดขาว 40 THB</p> | <p>かぼちゃ</p> <p>ผักทองญี่ปุ่น 40 THB</p> |
| <p>水菜</p> <p>มิซึน่า 40 THB</p> | <p>れんこん</p> <p>รากบัว 40 THB</p> | <p>玉ねぎ</p> <p>หอมหัวใหญ่ 40 THB</p> | |

เซตประกอบด้วย
Set includes
セット

ซุปรวม
Soup
スープ

ผักรวม
Vegetable Set
野菜

ข้าวญี่ปุ่น
Japanese Rice ご飯
*เปลี่ยนเป็นข้าวอบญี่ปุ่น +25 THB

ไอศกรีมชาเขียว
Matcha soft serve
抹茶ソフト

Add On & Mini Donburi

ADD ON 追加メニュー

| | | | |
|--|--|--|--|
| しらたき  | 春雨  | 絹豆腐  | 湯葉  |
| เส้นบุก 50 THB | วุ้นเส้นญี่ปุ่น 40 THB | เต้าหู้คีนุ 40 THB | ฟองเต้าหู้แก้ง 65 THB |
| うどん  | 森のたまご  | コシヒカリ  | ミニ炊き込みご飯  |
| うどん 60 THB | ไข่ไก่ญี่ปุ่นโมริทามะ 30 THB | ข้าวญี่ปุ่นโคชิฮิการิ 30 THB | ข้าวอบญี่ปุ่น 60 THB |

コシヒカリ

KOSHIHIKARI RICE

ข้าวญี่ปุ่นโคชิฮิการิ ข้าวที่ถือเป็นสายพันธุ์อันดับ 1 ของญี่ปุ่น ถูกขนานนามว่าเป็นข้าวจากแดนสวรรค์ พิถีพิถันตั้งแต่พื้นที่ในการปลูก จนได้ข้าวที่หุงแล้วมีสัมผัสนุ่ม มันเงา รสชาติหวาน และกลิ่นหอม ทั้งยังเปี่ยมไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย

コシヒカリは日本一の米としてよく知られ、天国から来た米とも言われます。厳選された産地で育てられた米は、ふっくらと炊きあがったとき、艶やかで甘みと香りがあり、栄養たっぷりです。



MINI DONBURI ミニ丼ぶり

| | |
|--|--|
|  |  |
| ミニ牛丼 | ミニ豚丼 |
| Mini Gyu Don 119 THB | Mini Buta Don 100 THB |

おひとりさま



OHITORISAMA วัฒนธรรมการกินคนเดียว

HITORI SHABU ร้านของเราได้แรงบันดาลใจมาจากวัฒนธรรมยุคใหม่ที่มีชื่อว่า "Ohitorisama" (おひとりさま) หรือวัฒนธรรมการใช้ชีวิตคนเดียว Ohitorisama แปลความหมายได้ว่า "การเฉลิมฉลองด้วยตัวคนเดียว" เกิดขึ้นจากความหมายของคำว่า "一人 Hitori" (อิโตรี) ที่แปลว่า 'คนเดียวหรือหนึ่งคน'

เพราะเราเชื่อว่า "ทานคนเดียว ก็สร้างความสุขได้" เพียงได้ลิ้มรสอาหารมื้ออร่อยจากเรา ก็สร้างความสุขให้ตัวคุณได้แล้ว

เราจะนำพาคุณไปเพลิดเพลินกับรสชาติชาบูชาบูแบบฉบับครัวญี่ปุ่น ให้คุณได้ดื่มด่ำกับรสชาติความอร่อยแบบต้นตำรับ มีความสุขกับมื้ออาหารตรงหน้า และมีเวลาที่จะได้ลิ้มลองรสชาติของวัตถุดิบพรีเมียมแบบคำต่อคำ เต็มเต็มทุกประสาทสัมผัสในทุกคำที่ทานได้อย่างเต็มที่



JAPANESE SAKE CULTURALLY

สาเก (酒) สุราประจำชาติของประเทศญี่ปุ่น มีการขนานนามว่าเป็น 'ไวน์ข้าว' (Rice Wine) สาเกนับได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของญี่ปุ่น ชาวญี่ปุ่นมักจะดื่มสาเกไปพร้อมกับมื้ออาหารเพื่อดื่มด่ำกับการรับประทานอาหาร สาเกนั้นเข้ากันได้ดีกับอาหารญี่ปุ่น ให้ความเพลิดเพลินในรสชาติอาหารและอโรม่าของสาเก

สาเกได้รับการเชิดชูให้เป็นเครื่องดื่มพิเศษทรงคุณค่าที่ผลิตจากข้าว วัฒนธรรมการดื่มสาเกของคนญี่ปุ่นจะมีขึ้นในโอกาสพิเศษ ผู้คนสามารถดื่มด่ำกับสาเกได้ในฐานะของสื่อกลางเพื่อการสังสรรค์เข้าสังคมระหว่างผู้คน



AROMA CHARACTERISTICS OF SAKE

วิธีการบ่มที่แตกต่างกันช่วยดึงกลิ่นที่หลากหลายจากสาเกออกมา กลิ่นหอมของสาเกครอบคลุมตั้งแต่ผลไม้และดอกไม้ ไปจนถึงกลิ่นถั่วและการคั่ว

สาเก ประเภท JUNMAI 純米酒 จัดเป็นสาเกเกรดสูง มักมีรสเผ็ดเล็กน้อย และ อโรม่าอ่อน ๆ รสชาติเข้มข้น มีกลิ่นหอมของข้าวที่เป็นเอกลักษณ์ คนญี่ปุ่นจะนิยมนำไปดื่ม แบบเย็น แบบอุณหภูมิห้อง และแบบร้อน

SAKE 酒

Dassai Junmai Daiginjo 39 (ร้อน/เย็น)

สาเก ดัสไซ (คราฟสาเก) 240ml. 1,160 THB

สาเก ดัสไซ (ขวด) 720ml. 3,000 THB

Dassai Junmai Daiginjo 45 (ร้อน/เย็น)

สาเก ดัสไซ (คราฟสาเก) 240ml. 990 THB

สาเก ดัสไซ (ขวด) 720ml. 2,290 THB

Born Junmai 55 Karakuchi (ร้อน/เย็น)

สาเก บอร์น (คราฟสาเก) 240ml. 620 THB

สาเก บอร์น (ขวด) 720ml. 1,420 THB

Ume Tairiku

เหล้าบ๊วย 250 THB

Kacha Umeshu

เหล้าบ๊วย 250 THB

Kuni Zakari Peach No Osake

เหล้าพีช 690 THB

Umeshu Genshu Kazami

เหล้าบ๊วย 690 THB

Kunizakari Obaa-Chan No Yuzushu

เหล้ายูซุ 690 THB

DRINKS お飲み物

| | | |
|---|-------|--------|
| HITORI Tea Refill (Hot / Cold) ชาฮิโตรี รีฟิล (ร้อน / เย็น) | _____ | 45 THB |
| HITORI Mineral Water น้ำแร่ฮิโตรี | _____ | 35 THB |
| Pepsi (Can) เป๊ปซี่ (กระป๋อง) | _____ | 35 THB |
| Pepsi Zero Sugar (Can) เป๊ปซี่ไม่มีน้ำตาล (กระป๋อง) | _____ | 35 THB |
| 7Up Lemon Soda Zero Sugar (Can) เซเว่นอัพ เลมอนโซดาไม่มีน้ำตาล (กระป๋อง) | _____ | 35 THB |
| Sparkling Water โซดา | _____ | 40 THB |

BEER ビール

| | | |
|---|-------|---------|
| Singha Beer (Bottle) เบียร์สิงห์ (ขวด) 320ml. | _____ | 100 THB |
| Heineken Beer (Bottle) เบียร์ไฮเนเก้น (ขวด) 320ml. | _____ | 120 THB |
| Asahi Beer (Bottle) เบียร์อาซาฮี (ขวด) 320ml. | _____ | 130 THB |
| Kirin Beer (Bottle) เบียร์คิริน (ขวด) 330ml. | _____ | 150 THB |



MEMBERSHIP
ขอต้อนรับสมาชิก HITORI MEMBERSHIP
ท่านครบ **1,000** สมัครงานฟรี**

MEMBER TIERS & PRIVILEGES

| | | |
|--|---|--|
|  GOLD ยอดใช้จ่ายสะสม 1,000 - 10,000 / ปี |  PLATINUM ยอดใช้จ่ายสะสม 10,001 - 30,000 / ปี |  BRILLIANT ยอดใช้จ่ายสะสม 30,001 ขึ้นไป / ปี |
| คะแนนสะสมทุก 100 บาท** = 1 POINT | | |
|  แลกรับสิทธิพิเศษ |  แลกรับสิทธิพิเศษ |  แลกรับสิทธิพิเศษ |
|  โบนัสเงินประจำเดือน |  โบนัสเงินประจำเดือน |  โบนัสเงินประจำเดือน |
|  สิทธิพิเศษเดือนเกิด |  สิทธิพิเศษเดือนเกิด |  สิทธิพิเศษเดือนเกิด |
| | |  สะสมยอดใช้จ่ายเพื่อรับพรีเมียม |
| | |  EXCLUSIVE! SET MENU / PREMIUM GIFT |

*สามารถใช้สิทธิพิเศษได้ในวันที่นับจากวันที่สมัครสมาชิก
**ราคาดังกล่าวไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

เงื่อนไขของสมาชิก HITORI

เงื่อนไข • สิทธิพิเศษสำหรับสมาชิกทุกคนที่ลงทะเบียนยืนยันตัวตนแล้ว
 • บัตรสมาชิกสามารถใช้เฉพาะบุคคลที่มีชื่อตรงกับบัตรสมาชิกเท่านั้น
 • บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขและสิทธิประโยชน์ต่าง ๆ นี้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
 • ในกรณีที่มิชอบพินาศ การพิจารณาเงื่อนไข และคำตัดสินของบริษัทถือเป็นที่สุด
การปรับระดับสมาชิก • การปรับระดับของสมาชิกจะคำนวณจากยอดใช้จ่ายสะสมต่อปี
 • การปรับระดับสมาชิกขึ้นจะถูกปรับขึ้นในวันถัดไป และการปรับระดับสมาชิกลง 2 ครั้ง / ปี (ทุกวันที่ 30 มิ.ย. และ 31 ธ.ค. ของทุกปี ; โดยจะตั้งยอดใช้สะสมรวมย้อนหลัง 1 ปีนับจากวันที่กำหนดไว้)
อายุคะแนนสะสม • คะแนนสะสมจะมีอายุ 1 ปี นับจากเดือนที่มียอดซื้อสินค้าและบริการ โดยจะตัดรอบทุกสิ้นเดือน ตัวอย่างเช่น คะแนนทั้งหมด 35 คะแนนที่มาจากยอดซื้อสินค้าและบริการของเดือน มกราคม 2566 สามารถใช้ได้จนถึงวันที่ 31 มกราคม 2567
 หมายเหตุ : คะแนนสะสมจากยอดซื้อสินค้าและบริการก่อนปี 2566 คะแนนจะหมดอายุในวันที่ 31 ธันวาคม 2566
อายุของสมาชิก • บัตรสมาชิกไม่มีวันหมดอายุ ยกเว้นลูกค้าไม่มีการเคลื่อนไหวภายใน 3 ปี นับจากวันที่สะสมครั้งล่าสุด

ข้อมูล ณ วันที่ 26 มิถุนายน 2566

SCAN QR CODE



เพื่อสมัครสมาชิก

MEMBERSHIP

メンバー

HITORI Birthday Set

(Dine-in Only)

เลือกเซตตามชอบ

Member Birthday PORK SET

Iberico Pork
Kurobuta Blade Shoulder
Kurobuta Belly



豚肉盛り合わせ

ราคาเพียง **440.-**
จากราคาปกติ 550.-

牛肉盛り合わせ

ราคาเพียง **990.-**
จากราคาปกติ 1,100.-

Member Birthday WAGYU A5 SET

Tokusen Rousu A5
Jyou Rousu A5
Karubi A5



เลือกเซตน้ำซุปรที่ชอบ ฟรี!

- ซุปรอิโตรี
- ซุปรคอมบุ
- ซุปรทงคตสึคาไร
- ซุปรทรัฟเฟิลอิโตรีไพลตัน
- สุกียากี้



HITORIスープ HITORI Soup 昆布スープ Kombu Soup 豚骨辛スープ tonkatsu karai soup トリュフ鶏白湯スープ truffle tori paitan soup すき焼き Sukiyaki

สามารถใช้สิทธิ์ซื้อเซตราคาสมาชิกได้ไม่จำกัดจำนวนครั้งตลอดเดือนเกิด
Member price set is available with unlimited offers throughout your birth month

เซตประกอบด้วย Set includes เซ็ต

- ซุปร Soup สูปร
- + ผักรวม Vegetable Set 野菜
- + ข้าวญี่ปุ่น Japanese Rice ご飯 *เปลี่ยนเป็นข้าวอบญี่ปุ่น +25 THB
- + โดคกริมชาเขียว Matcha soft serve 抹茶ソフト

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% *ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดอื่น ๆ ได้ ยกเว้นโปรโมชั่นแลกคะแนนรับส่วนลด