



MAGURO

MAGURO IN BANGKOK

2015	●	Chic Republic Bangna
2016	●	Int Intersect Rama 3
2016	●	Chic Republic Ratchapruerk
2016	●	Health Land Chaengwattana
2017	●	Mega Bangna
2018	●	The Circle Ratchapruerk
2019	●	Esplanade Ratchada
2019	●	Siam Square One
2020	●	SB Design Rama 2
2021	●	Central World
2022	●	The Nine Center Rama 9
2023	●	The Promenade
2024	●	Marché Thonglor
2024	●	Paradise Park

MAGURO'S WAY

Since founded in 2015. We are "The Sensual Sushi Creator"
We believe in Japanese Cuisine and the Power of 5 basic senses:

"Sight, Hearing, Smell, Taste and Touch"



GIVE MORE

も
つ
と
与
え
る

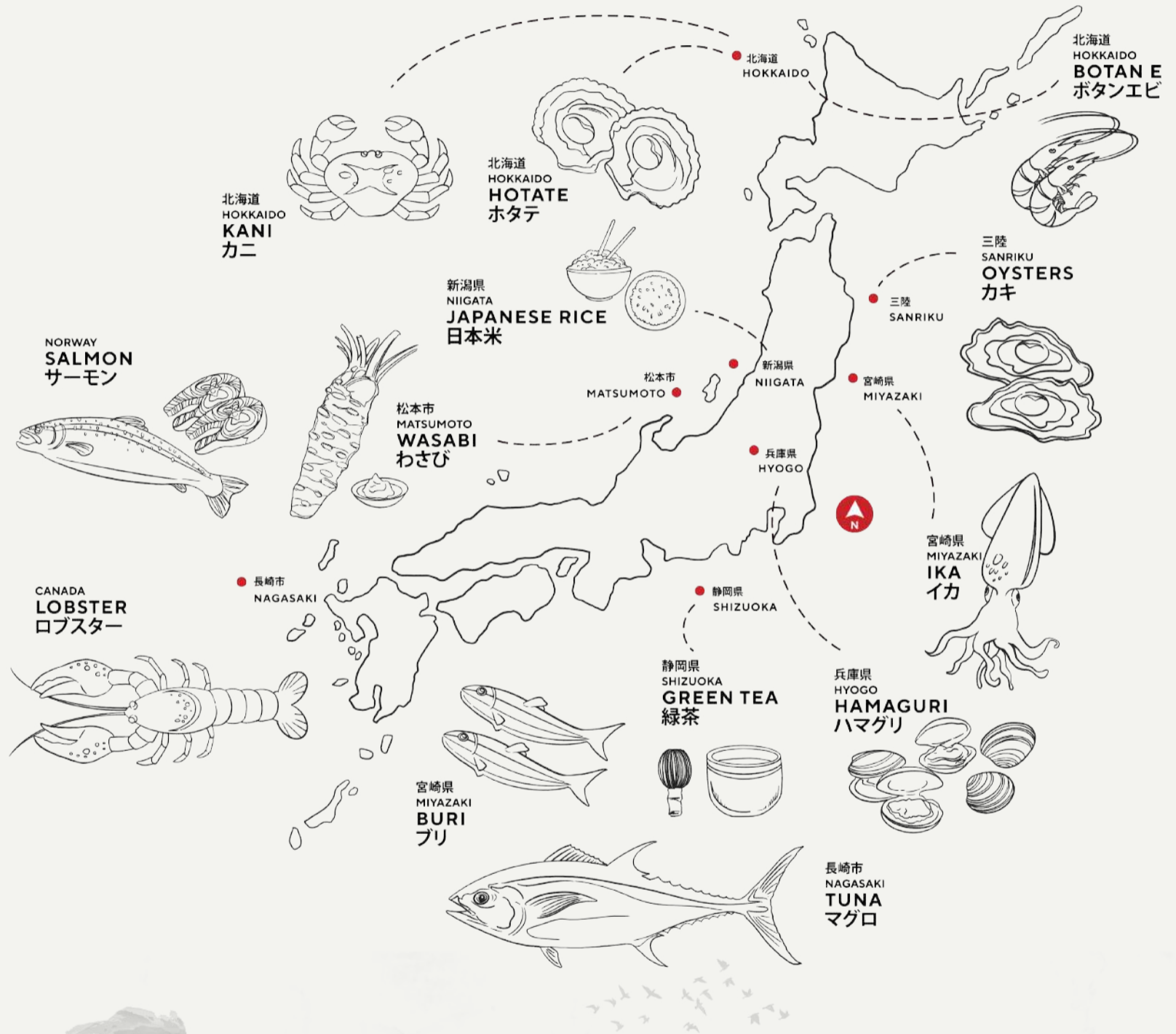


GIVE MORE คือปรัชญา
'การให้มากกว่าที่ขอ' ที่ **MAGURO**
ยึดถือมาตลอด เพราะเรา+1 ในทุกด้าน
ทั้งรสชาติอาหาร คุณภาพวัตถุดิบ บรรยากาศร้าน
และการบริการที่รู้ใจ
เพราะเราตั้งใจสร้างสรรค์และมอบประสบการณ์
แห่งมื้ออาหารที่คุ้มค่าให้กับทุกท่าน

国産
素材
使用

NIPPON MADE

All of our ingredients are from Oversea.



เราเน้นเสิร์ฟ "วัตถุดิบนำเข้ามาจากญี่ปุ่น"
"คัดสรรจากเมืองต่างๆ หรือแหล่งขึ้นชื่อเรื่องความอร่อย
ของวัตถุดิบนั้นๆ เราอยากให้คุณค่าทุกคนได้ทานของที่ดีที่สุด เหมือนกับไปกินที่ญี่ปุ่น
เพราะเราเชื่อว่าคุณภาพอาหารที่ดี สด สะอาด
เป็นหัวใจสำคัญอีกอย่างที่ช่วยให้รสชาติอาหารออกมาดีด้วยเช่นกัน

魚

SAKANA

10 สุดยอดปลาญี่ปุ่น ที่ต้องกินให้ครบ

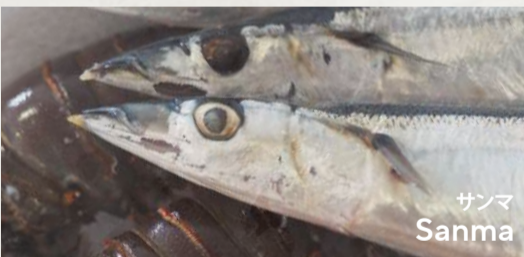
ปลาที่พบในประเทศญี่ปุ่นจริงๆ แล้ว
มีหลายชนิดมากๆ และยังแตกออกไป
อีกหลากหลายสายพันธุ์
ซึ่งคนญี่ปุ่นเองก็นิยมรับประทานปลากัน
เป็นอาหารหลักมาตั้งแต่สมัยโบราณ

.....

เพราะด้วยพื้นที่อยู่อาศัยเหมาะแก่การจับปลา
ภูมิประเทศเป็นเกาะติดกับทะเล และยังคงเป็นทะเล
ที่สวยงาม สาเหตุก็เพราะคนญี่ปุ่น เน้นเรื่องการรักษา
วัฒนธรรมการจับปลาให้ยั่งยืน โดยจับในปริมาณ
ที่พอกินและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทะเลจึงมี
ความอุดมสมบูรณ์ ทำให้ปลามีคุณภาพที่ดีและอร่อย
ส่วนหนึ่งมาจากสภาพอากาศ ทำให้ปลา
ปรับตัวไปตามฤดูกาล

.....

เพราะฉะนั้นความอร่อยของปลาแต่ละภูมิภาค
ก็จะแตกต่างกันไป ซึ่งประเทศญี่ปุ่นนั้นโดดเด่นในเรื่อง
ของความสดและความอร่อยแบบธรรมชาติ
จนเป็นที่มาว่า ทำไมปลาที่มาจากประเทศญี่ปุ่นจึงเป็น
ที่นิยมกันมาก เราจึงขอหยิบยกสุดยอดปลาญี่ปุ่น
ที่ติดอันดับ Top 10 แบบที่คุณไม่ควรพลาด มาให้
รู้จักกันครับ ใครยังไม่เคยลอง เชื่อว่าถ้าคุณได้
ลิ้มลองแล้วจะต้องติดใจแน่นอน



サンマ
Sanma



マダイ
Madai



ノドグロ
Nodoguro



キンキ
Kinki



ホウボウ
Houbou



コダイ
Kodai



アユ
Ayu



シマアジ
Shima Aji



キンメダイ
Kinmedai

米

JAPANESE RICE

ข้าวญี่ปุ่น"

ข้าว (米) เป็นพืชที่สำคัญที่สุดและปลูกกันทั่วในประเทศญี่ปุ่นมานานกว่า 2,000 ปี มีสายพันธุ์ข้าวมากถึง 400 สายพันธุ์ เพราะการทำนาข้าวเป็นพื้นฐานของเศรษฐกิจญี่ปุ่นมาแต่ไหนแต่ไร โดยมีสายพันธุ์ที่นิยมรับประทานมากที่สุดอยู่ประมาณ 11 สายพันธุ์เท่านั้นเอง

.....

ข้าวญี่ปุ่นที่เรารับประทานโดยทั่วไปจะมีลักษณะเป็นเมล็ดอวบ สั้น สีขาว และมีรสชาติหวานนิดๆ มีความเหนียวนุ่มเล็กน้อย เมื่อหุงเสร็จใหม่ๆ จะมีความหอมกรุ่นเป็นพิเศษทานกับอะไรก็อร่อย ไม่ว่าจะนำมาทำซูชิ มากี หรือข้าวกล่องดูบุริหน้าต่างๆ นอกจากข้าวสุกจะเป็นส่วนประกอบสำคัญของมื้ออาหารญี่ปุ่นแล้ว ญี่ปุ่นยังนำเมล็ดข้าวเข้าสู่กระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ เช่น แอลกอฮอล์ น้ำส้มหมัก และแปง ได้อีกด้วย

わさび

WASABI

"วาซาบิ"

วาซาบิ (わさび) เป็นพืชที่ใช้กันมากกว่า 1,000 ปีแล้ว และวาซาบิถูกจัดเป็นสมุนไพร และในช่วงหลังนี้มีความนิยมมากขึ้น วาซาบิยังอุดมไปด้วยวิตามินซี ที่ช่วยต้านหวัดได้ และยังมีวิตามินซีที่ช่วยเสริมสร้างคอลลาเจน

.....

"การกินวาซาบิที่ถูกต้อง จะไม่เอาไปคนในซอสโชยุ" วิธีการกินวาซาบิของชาวญี่ปุ่นดั้งเดิม จะไม่เอาวาซาบิใส่ลงไป ในซอสโชยุแล้วคนให้เข้ากัน แต่จะเอาวาซาบิป้ายลงไป ที่เนื้อปลาดิบแล้วนำอีกด้านของปลาที่ไม่มีวาซาบิ และที่ซอสโชยุนิดๆ แทน หน้าของวาซาบิที่มีความเผ็ด และ กลิ่นฉุน จะช่วยขับความหวานของเนื้อปลาคุณภาพดี ให้หวาน สด อร่อย ละมุน ได้มากขึ้น การแตะซอสโชยุนิดๆ รสเค็มจะช่วยขับความอร่อยของปลาได้ดีมาก ทำให้มือซูชิ และ ชาชิมี อร่อยยิ่งขึ้น แต่โดยส่วนใหญ่ เราจะเห็นหลายๆ คน เอาวาซาบิลงไปกับซอสโชยุและจิ้มเยาะๆ แล้วค่อยกิน ซึ่งคนญี่ปุ่นบางคนในปัจจุบันเองก็ทำแบบนั้น การทำแบบนี้จะทำให้กลิ่น รสโชยุ ไปควนและกลบความสด และความอร่อยของเนื้อปลาคุณภาพดี

手作りソー IN HOUSE SAUCE

1. ซน็ดเข้มข้น 濃口醤油 (Koikuchi) เป็นโชยุที่ใช้กันทั่วไป ได้รับความนิยมนมากที่สุดใญ่ญี่ปุ่นโชยุชนิดนี้ทำจากการนำถั่วเหลืองมาคั่วแล้วบดเป็นผง แล้วนำมาผสมกับข้าวสาลี โดยมีจุดเด่นอยู่ที่กลิ่น สี และรสชาติที่ผสมผสานกันอย่างลงตัวและสมดุล
2. โชยุชนิดอ่อน 薄口醤油 (Usukuchi) เป็นโชยุสีอ่อนที่มีต้นกำเนิดในแถบคันไซ ใช้เกลือที่มีความเข้มข้นสูง โชยุชนิดอ่อนนี้มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว ใช้ในการปรุงอาหาร และยังเหมาะที่จะใช้เป็น Tsuyu หรือโชยุที่ใช้ทานคู่กับเส้นอุด้ง
3. โชยุ 溜まり醤油 (Tamari) โชยุชนิดนี้เหมาะอย่างมากในการทานกับซูชิ และ ซาชิมิ จุดเด่นคือรสขม สีเข้ม และมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ โดยเหมาะที่จะทานคู่กับซูชิและซาชิมิ

2) ซอสหวาน (甘いソース) คือการต่อยอดจาก Shoyu นำมาเคี่ยวและปรุงรสให้เกิดความหวาน ราดบนเมนูโรลต่างๆ เช่น Original unagi roll

4) Ponzu (ポン酢) ซอสหมักจากซอสถั่วเหลือง รวมกับน้ำส้มยูลี ปลาแห้ง มะนาว ที่งัวขำคั้นจนหอม มีรสชาติเปรี้ยว และมีรสหวาน

6) Saikyo Sauce (西京ソース) มีโช-ซันด์มาเคี่ยวกับน้ำตาลและไข่แดงในอุณหภูมิที่กำหนด จนเกิดเป็นซอสพิเศษที่ใช้ราดบนโรล

8) Spicy Miso Sauce (スパイシー味噌) ซอสรสชาติเผ็ดที่ทำจากกระเทียม พริก ขิง เครื่องเทศต่างๆ และเคี่ยวเป็นเวลานาน จนกลายเป็นซอสที่ช่วยเพิ่มรสชาติให้เมนูซูชิหรือหม้อไฟ

10) Eihire Sauce (エイヒレソース) อันนี้ มีสตาร์ด ดัดแปลงด้วยการผสมเครื่องเทศ ญี่ปุ่นเข้าไป เป็นซอสที่ไว้สำหรับจิ้มเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร

ซอสหลายชนิดที่เราใช้เป็นส่วนผสมในเมนูต่างๆ ของ MAGURO เราปรุงขึ้นมาเองแบบวันต่อวัน เพื่อรักษาคุณภาพและรสชาติที่ดีของซอสไว้ ซึ่งกระบวนการที่สำคัญคือ เรามีการวัดปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ปรุงแบบคงที่ด้วยการชั่งส่วนผสมให้เท่าๆ กันทุกครั้ง และซอสทุกตัวเรามีการทดลองก่อนการนำมาใช้ทั้งสิ้น ว่าเหมาะกับเมนูนั้นๆ ของเราหรือไม่ ทุกท่านจึงมั่นใจได้ว่า เราใส่ใจในคุณภาพความสม่ำเสมอและรสชาติที่ดีที่สุด

1) Shoyu (醤油) ซอสที่เกิดจากการนำเมล็ดถั่วเหลืองและข้าวสาลีมาผ่านกระบวนการหมัก ใช้จิ้มกับปลาดิบต่างๆ

3) Sesame Dressing (ごまドレッシング アレンジ) น้ำสลัดผสมน้ำมันงาและงาคั่วที่เราทำการคั่วเองอย่างพิถีพิถัน

5) Teriyaki Sauce (照り焼きソース) เป็นซอสที่มีความคล้ายคลึงกับซอสหวาน แต่มีความเข้มข้นมากกว่า ช่วยเพิ่มความอร่อยให้กับเมนูปลาต่างๆ

7) Spicy Sauce (スパイシー) ซอสสไปซี่ รสชาติเผ็ด ที่ทำจากมายอเนส ผสมกับซอสพริก และสูตรพิเศษ ช่วยเพิ่มรสชาติจัดจ้านให้กับเมนูโรลของเรา

9) Mentai Sauce (明太ソース) ซอสที่ใช้ไข่ปลา มาผสมกับซอสชนิดพิเศษ ราดบนโรลต่างๆ ช่วยเพิ่มความเค็ม มัน และหอม

11) Mayo Sauce (マヨネーズソース) ซอสสีเหลืองนวล ช่วยเพิ่มรสชาติความเข้มข้น และมีความมัน มักใช้ Top เมนูโรลหรือซูชิให้อร่อยขึ้น

APPETIZER

前菜

MUST TRY

人気



1



2



3



4

- 1. WAKAME TATAKI 120.-
冷やしわかめ やাঁสำหรับ่าย
- 2. EDAMAME TATAKI 150.-
枝豆たたき ยำถั่วแระญี่ปุ่น
- 3. TAKO WASABI 110.-
たこわさび ปลาหมึกทองวาชาบิสด
- 4. EIHIRE YAKI 235.-
焼きエイヒレ ครีบบลาคกระเบนไฟ



HOTATE YAKI **RECOMMENDED** 280.-

焼きほたて หอยเชลล์ย่างเนย
หอยเชลล์ไซส์ใหญ่ นำเข้าจากเมืองฮอกไกโด เติมไปด้วยความสด หวาน จากท้องทะเลญี่ปุ่น นำมาอย่างเนยจุ่มชุ่มฉ่ำ ผสานความหอมมัน เข้ากันได้อย่างลงตัว



SALMON SPRING ROLL 270.-

サーモン春巻き แซลมอนโรล 5 PCS.
โรลแซลมอนชิ้นหนาสอดไส้ด้วยเห็ดออริจิ และแตงกวาญี่ปุ่น ราดด้วยซอสโปะซึสุตเด็ด ของทางร้าน เพิ่มความกรุบกรอบด้วยโทบิโกะ ช่วยเรียกน้ำย่อยได้อย่างดีสุดๆ



TAKASEBUNE 690.-

高瀬舟 โอโทโรสับบนใบริทอดกรอบ
โอโทโร ส่วนท้องของปลาмаรุโระที่ขึ้นชื่อเรื่องความนุ่ม หวาน เรานำมาสับอย่างพอดี ทานคู่ไปกับ สาหร่ายทอดกรอบ เพิ่มมิติความอร่อยด้วยอิกุระ ได้ทั้งความนุ่มและกรอบอร่อยในคำเดียว

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.



CHAWANMUSHI

茶碗蒸 ไข่ตุ๋น

80.-

FOIE GRAS CHAWANMUSHI

フォアグラ茶碗蒸し ไข่ตุ๋นฟัวกราส์

150.-

UNI CHAWANMUSHI

うに茶碗蒸し ไข่ตุ๋นอูนิ

360.-

ไข่ตุ๋นเนื้อเนียนนุ่ม เรานำไข่ไก่อย่างดีมาตุ๋นในน้ำสต็อกแบบฉบับญี่ปุ่นสูตรลับของทางร้าน ช่วยชูความหอมรสชาติอร่อยกลมกล่อมลงตัวสุดๆ



MENTAIKO KAPPA 250.-

明太子 ไข่ปลาเมนไตโคะ

หรือไข่ปลาค็อด รสชาติเค็มนำ และออกเปรี้ยวนิดๆ ทานคู่กับแตงกวาช่วยเพิ่มความสดชื่น ชูรสเมนไตโคะได้ดียิ่งขึ้น เป็นเมนูที่ช่วยเปิดต่อมรับรสได้อย่างดีเยี่ยม



ANKIMO NITSUKE 360.-

あん肝 ตับปลาอังโทะ

ตับปลาอังโทะ ตับปลาที่เต็มไปด้วยความอร่อย หอม มัน จนได้รับการขนานนามว่าเป็น "ฟัวกราส์แห่งท้องทะเล" ทานคู่กับซอสพอนสีรสชาติเปรี้ยวหวาน เสริมความอร่อยของตับปลาได้อย่างดี



IKURA UNI SHOT 480.-

いくらにショット อูนิช็อตไข่แซลมอน

ช็อตอิกุระ หรือไข่ปลาแซลมอน รสชาติกลมกล่อม ที่เราเสิร์ฟให้แบบจัดเต็ม อ่อนท็อปเพิ่มความอร่อยด้วยอูนิ เนื้อหวานเนียน ละมุนสุดๆ ทานคู่กับข้าวญี่ปุ่น รับรองว่าใคร ๆ ก็ต้องติดใจ

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

YUM
タイ風マリネ



FOUR RAW FISH YUM 295.-

4点盛りタイ風お刺身マリネ ยำ 4 อย่าง

ยำรสจัดจ้านในกลิ่นอายญี่ปุ่น ที่เด็ดคือน้ำยำสูตรลับของเรา ที่คัดค้นสูตรหลายต่อหลายครั้ง มีทั้งรสเปรี้ยวและเผ็ด ถูกปากคนไทย แค่นี้ได้กลิ่นหอมจากน้ำยำ ก็น้ำลายไหลแล้ว



KANIKAMA YUM

タイ風かにカママリネ 170.-

ปูอัดเกรดที่ทานแบบซาซิมินำมาคลุก "Akami" ส่วนเนื้อแดงของทูน่า น้ำยำสูตรลับของเรา รสชาติเปรี้ยว เผ็ดจัดจ้านถูกปากคนไทยสุดๆ

TUNA YUM

タイ風ツナマリネ 280.-

เนื้อแน่น เข้มข้น ผสานกลิ่นอายของญี่ปุ่นกับไทยแท้ ด้วยรสชาติความจัดจ้านของยำ

HOKKIGAI YUM

ほっき貝のタイ風マリネ 280.-

หอยปีกนกญี่ปุ่น สดๆ สีแดงสลับขาว เนื้อหนึบ หวาน นำมายำไทยรสชาติจัดจ้าน ผสานกันได้อย่างลงตัว

TAKO YUM

タイ風たこマリネ 240.-

หนวดปลาหมึกยักษ์ ถูกหั่นเป็นชิ้น เล็กๆ ทานง่าย เนื้อหนึบนุ่ม เข้มข้น ได้ดีสุดๆ เมื่อนำมายำให้เกิดรสชาติจัดจ้าน

SALMON YUM

サーモンのタイ風マリネ 280.-

แซลมอนสด เนื้อแน่น หั่นเต๋าแบบพอดีคำ ถูกคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงอย่างเข้มข้น ให้รสชาติที่แซ่บซิด ถูกใจคนไทย

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.



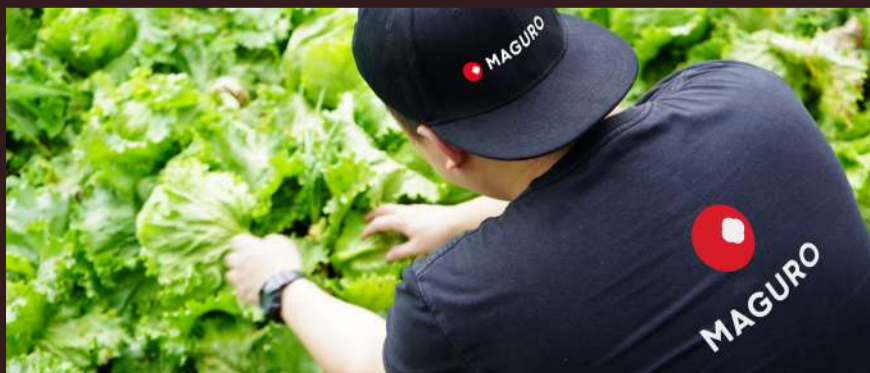
S
A
L
A
D
サ
ラ
ダ

สลัดผักจาก MAGURO ของเรา
ไม่เพียงใส่ใจในเรื่องรสชาติความอร่อย
แต่เราให้ "ฟาร์มสำคัญ"
เป็นจุดเริ่มต้นของสลัดทุกจาน
เพื่อคัดสรรสิ่งที่ดีที่สุด
แต่ลูกค้าคนสำคัญของเรา



MAGURO เราคัดเลือกแหล่งปลูกผักจากฟาร์ม
คุณภาพสูง "ชุมชนบ้านรักผัก" จังหวัดเชียงใหม่ ที่
ใส่ใจทุกขั้นตอนในการปลูกผัก ตั้งแต่พื้นที่ในการปลูก
อุณหภูมิที่เหมาะสม รวมทั้งสภาพแวดล้อมที่ดี

เราใช้ความละเอียดละออในการคัดสรรผักทุกแปลง
ส่วนของผักที่เราคัดมานั้นจะต้องเป็นส่วนที่ดีที่สุด
เสมอ ทั้งหมดนี้ก็เพื่อให้มั่นใจว่าผักที่ได้นั้น มีความสด
ใหม่ สะอาดปลอดภัย ไร้สารเคมี ทั้งยังคงคุณค่าและ
รสชาติแท้จริงของผักสลัด



เพื่อเสิร์ฟสิ่งที่ดีที่สุดให้กับลูกค้าของเรา เราจึงใส่ใจ
ทุกความสำคัญในสลัดทุกจาน เมนูสลัดของ
MAGURO จึงได้กลายเป็นหนึ่งในเมนู Best Seller
ที่ครองใจใครหลายคนมาอย่างยาวนาน

4点盛りお刺身サラダ

FOUR RAW FISH SALAD

สลัดปลาดิบรวม

295.-

สลัดผัดออร์แกนิก ที่เราจัดเต็มด้วยวัตถุดิบ จากท้องทะเล 4 ชนิด ทั้งปลามากุโระ แซลมอน หอยปึกนก และหนวดปลาหมึกยักษ์ เสริมความอร่อยด้วยน้ำสลัดสูตรพิเศษ ได้ความสดชื่นเต็มๆ

Best
SELLER

白魚サラダ
SHIRAUO SALAD
สลัดปลาเงินทอดกรอบ
255.-

MUST
TRY

ほたてサラダ
HOTATE SALAD
สลัดหอยเชลล์ย่าง
350.-

MUST
TRY

サーモンサラダ
SALMON SALAD
แซลมอนสลัด
320.-

ソフトシェルクラブサラダ
SOFT SHELL CRAB SALAD
สลัดปูนิ่มทอดกรอบ
370.-

アボカドサラダ
AVOCADO SALAD
สลัดอะโวคาโด
255.-

まぐろサラダ
TUNA SALAD
ทูน่าสลัด
320.-

* All prices are exclusive of 10% VAT and 7% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

人気

RECOMMENDED MENU

サーモンエンガワロール

SALMON ENGAWA ROLL

8 pcs. 380.-

โรลแซลมอน โปะหน้าด้วยครีมปลาตาเดียว
ราดซอสมายโอสเซ็ม แล้วย่างไฟ
พอให้มีกลิ่นไหม้อ่อนๆ เป็นเมนูที่ทุกโต๊ะต้องสั่ง



白魚サラダ

SHIRAUO SALAD

สลัดปลาเงินทอดกรอบ

255.-



北海道丼

KAISEN DON

520.-

ข้าวหน้าทะเลรวมเมนูอันดับ 1 ของ Donburi
จูงใจกับความอร่อยเหมือนยกทะเลมาใส่ไว้ในชาม
ทั้งหอยเชลล์จากฮอกไกโด, ปลา Hamachi หวานสด,
กุ้งสดตัวใหญ่ ไม่ผ่านการแช่แข็ง, Salmon, Engawa, Saba
และเรายังเพิ่มความหวานมันจาก Foie Gras ให้ปิดท้าย

ヤマト寿司セット

YAMATO SUSHI SET

1,750.-

เซตซูชิจากวัตถุดิบสดพรีเมียม 12 ชนิด
ทั้ง Shima Aji, Akami, Ama Ebi, Akagai,
Ika, Chutoro, Hotate, Madai,
Anago, Ikura, Baby Scallop, Uni
เพิ่มความอร่อยด้วย
Akami Maki และปิดท้ายด้วย
Tamago สุดหอมหวาน



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

人気

RECOMMENDED MENU



ミニ海鮮丼
MINI KAISEN DON
380.-

เมนูذجบุรีที่ขายดีสุดๆ อย่าง Kaisei Don นำมาปรับไซส์ในขนาดที่เล็กลง แต่ยังคงอัดแน่นไปด้วยวัตถุดิบชนิดเดียวกับไซส์ใหญ่ ทั้ง Foie Gras, Salmon, Akami, Hamachi, Ikura, Saba, Engawa, Ebi และ Tamago Yaki



RECOMMENDED

ダイキセット
DAIKI SASHIMI SET
880.-

6 วัตถุดิบรสเลิศแห่งท้องทะเลที่เรารวมมาให้ได้สัมผัสในเซตเดียว ทั้งหอยเชลล์จากฮอกไกโด ปลาซิมะอาจิ ปลามาโด ไช้แซมมอน แซลมอนและท้องแซมมอนชิ้นหนา สด อร่อย เต็มคำ



黄色セット

KIIRO SUSHI SET
1,450.-



RECOMMENDED

ざる天ぷらと明太うどん
HIYASHI TEMPURA
MENTAI UDON

อุด้งเย็นซอสเมนไต และกุ้งเทมปุระ
290.-



天ぷらうどん

KAKE TEMPURA
UDON

อุด้งกึ่งเทมปุระ
270.-

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

フォアグラ

FOIE GRAS

“เมนูฟัวกราส์”

Foie Gras นั้นเป็นวัตถุดิบจากทางฝั่งตะวันตก และในช่วง 10 ปีหลังนี้เองที่อาหาร Fusion เริ่มเป็นที่นิยมไปทั่วโลก Foie Gras Sushi จึงเริ่มเป็นที่นิยมขึ้นจากยุโรป และได้เริ่มมีเมนูในไทยเมื่อ 5-6 ปีที่แล้ว Foie Gras Sushi ถึงได้เป็นที่นิยม ในประเทศไทย



フォアグラ
FOIE GRAS SUSHI
ซุชิฟัวกราส์
230.-



ゆずフォアグラ
FOIE GRAS YUZU
ฟัวกราส์ ส้มยuzu
230.-



ラズベリーフォアグラ
FOIE GRAS RASPBERRY
ฟัวกราส์ ราสเบอร์รี่
250.-



フォアグラとフレッシュマンゴー
FOIE GRAS FRESH MANGO
ฟัวกราส์ มะม่วงสุก
250.-



フォアグラ丼
FOIE GRAS DON
590.-

ฟัวกราส์นำเข้าจากฝรั่งเศส เกรดดีที่สุด หั่น 3 ชั้นใหญ่เต็มคำ นำมาอย่างไฟให้หอมกรุบ วางลงบนข้าว ไรองงา และซอสสูตรพิเศษ เหมาะกับมือจ่าง่ายๆ ทานเร็วๆ แต่มีคุณภาพ

フォアグラレモンロール
FOIE GRAS LEMON ROLL
480.- 8 pcs.

Foie gras, Ikura, Tobiko and Lemon
โรลใส่ฟัวกราส์ หอม มัน ละลายในปาก ราวหน้าด้วย Crunchy กรอบๆ และไข่แซลมอน ตัดรสด้วยกลิ่นหอมอ่อนๆ จากเลมอนสด



津波ロール
TSUNAMI ROLL
595.- 8 pcs.

Unagi, Foie gras and Fresh Mango
โรลปลาไหลย่าง ราวซอสหวาน สอดไส้ด้วยฟัวกราส์และมะม่วงสุก



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

牛肉



GYUNIKU

“เมนูเนื้อ”

หนึ่งในสุดยอดวัตถุดิบชั้นซ็องของประเทศญี่ปุ่น เราคัดสรรเนื้อคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญ จนได้เนื้อที่รสชาติเข้มข้น นุ่มชุ่มฉ่ำ เพื่อนำมารังสรรค์เป็นเมนูแสนพิเศษสำหรับคนรักเนื้อโดยเฉพาะ



松朴葉

WAGYU HOBA

480.-

เมนูจากพ่อครัวท้องถิ่นเมือง “ทาคายามะ” เราเลือกใช้เนื้อAus wagyu ที่มีไขมันแทรกเป็นลายหินอ่อน ให้ความนุ่มชุ่มฉ่ำ นามาย่างถ่านให้ได้ความสุกที่พอดี แล้วราดด้วยซอสมิโซะสูตรพิเศษ จนเกิดเป็นรสชาติแห่งความประทับใจ



フルフレーム丼 FULL FRAME DONBURI

590.-

สุดยอดวัตถุดิบหลัก นำมาแล่บาง และปรุงสุก โดยการลวกน้ำร้อนแบบสุกี้ที่วางปากคลุมข้าวทั่วทั้งชาม ราดน้ำซอสสูตรพิเศษที่เชฟปรุงรสขึ้นมาใหม่ และไม่ลืมที่จะตอกไข่ออนเซ็นลงไปเพิ่มความอร่อยกลมกล่อมของเมนูนี้ ตกท้ายที่เด็ดด้วย Truffle เพิ่มคุณค่าที่มาพร้อมกลิ่นหอมติดจมูก จนทำให้ชามนี้สมบูรณ์แบบ



MATSU HOBA BEEF STEAK

松朴葉ビーフステーキ

790.-

ส่วนของสันนอก Strip loin จะมีความนุ่มและความชุ่มฉ่ำด้วยรสชาติของเนื้อสันติดมัน ทำให้สุกระดับ Rare ทานคู่กับซอสที่มีส่วนผสมของมิโซะจากญี่ปุ่น เป็นความหวานนิดๆ มันหน้อยๆ ต้องลอง



GYUKATSU

牛たたき

400.-

เนื้อวากิวอย่างดีจากญี่ปุ่น ชุบแป้งทอดบางๆ มีความกรอบนอก และได้ความนุ่มชุ่มฉ่ำจากตัวเนื้อด้านใน ทานคู่กับซอสทงคัตสึ จะให้ความหอมกลมกล่อม

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.



う に UNI "เมนูอูนิ"

うにプレミアムBOXセット
UNI PREMIUM SET
5,650.- 250g.

เซตอูนิสดใหม่สายพันธุ์บาฟุนจัดมาให้เต็มๆ แบบทั้งกล่อง เนื้อเนียนนุ่ม หวานละมุน พร้อมกลิ่นหอมอ่อน ๆ ของน้ำทะเล เสริฟพร้อมข้าวซูชิญี่ปุ่น และสาหร่าย หากได้ลองแล้วจะต้องตกหลุมรัก



อูนิ หรือ ไข่หอยเม่น หนึ่งในขุมทรัพย์ หายากแห่งท้องทะเล มีเนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม รสชาติเข้มข้น หวานและเค็มเบาๆ ต้องใช้ความพิถีพิถันทุกขั้นตอน ทำให้อูนิเป็นวัตถุดิบพรีเมียม สุดล้ำค่าคู่ทะเลญี่ปุ่นมาอย่างยาวนาน

うに 軍艦
UNI GUNKAN 420.-
SUSHI ซูชิไข่หอยเม่น



うに 刺身
UNI SASHIMI 900.-
ซาซิมิไข่หอยเม่น



ミニうに丼
UNI MINI DON 850.-
ข้าวหน้าไข่หอยเม่น



か に み そ 甲 羅 焼 き KANI MISO YAKI "มันปูซูโจ"

MUST TRY 人気

UNI ON TOP 450.-

うに乗せ
มันปูวางหน้าด้วยไข่หอยเม่น ผสานความเข้มข้น ทั้งรสชาติ และกลิ่นของทะเลญี่ปุ่น เข้าไว้ด้วยกัน อย่างนุ่มนวล

*เมนูอูนิมีจำนวนจำกัด

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

四季サーモンセット

4 SEASONS SALMON SET

ความสดชื่นจาก Salmon สด ที่พวกเราชอบกิน จับมาทำเป็นความอร่อย จากบรรยากาศใน 4 ฤดู ที่ละคลั่งจวบจวนอยู่เต็มปาก ซึ่งเซฟได้บอกมาว่า เซตนี้ ถูกใจมากที่สุดตั้งแต่ทำเมนู Salmon มา

790.-



SEA FROM NORWAY FROM NORWAY



春
SPRING

夏
SUMMER

秋
AUTUMN

冬
WINTER



เนื้อแซลมอนสด เฝไฟที่ฉูดฉาดๆ ให้พอสุกบางๆ คลุกกับงาดำหอม และโชยุนิดเดียวแล้วเอาใส่ปากได้เลย



แซลมอนสับ คลุกน้ำมันทรัฟเฟิล และเกลือ ทานพร้อมกับโชแซลมอน ที่เวลาเคี้ยวแล้วแตกในปาก ให้บรรยากาศเย็นสบายเหมาะกับ ฤดูร้อน



หนังแซลมอนติดเนื้อ ทอดแบบกรอบ นุ่ม เวลาทานให้ Dip กับซอส Avocado สูตรพิเศษหอมมัน เราใส่ส่วนผสมอร่อยๆ กว่า 10 ชนิด



ท้องแซลมอนสด หั่นชิ้นใหญ่ ความอร่อยของเมนูนี้ไม่ได้อยู่ที่ เนื้อปลา แต่อยู่ในไขมันที่แทรกเยอะ กว่าส่วนอื่น เวลาทานแล้วความมัน จะละลายในปาก อร่อยมากๆ

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

SASHIMI SET

刺身セット

セブンオーシャンズ



Best
SELLER

**SEVEN
OCEANS
1,390.-**

Signature Set ของเรา

ที่รวมความอร่อยแบบคุ้มค่า ผ่านความสดของวัตถุดิบทั้ง 7 ชนิด ไว้ด้วยกัน ซึ่งในการรวมเซตพิเศษนี้ จะประกอบไปด้วย Salmon สด และ Salmon Toro (ส่วนท้อง) ที่มีความมันละลายในปาก, Ikura โชแชลมอน, Tuna ส่วน Akami,รวมไปด้วย Hotate จาก Hokkaido, และยังมี Engawa (ครีบลำตาเดียว) และ ปลา Hamachi สดชิ้นใหญ่

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

貝5種セット
KAI GO SHU SET 920.-

“ชุดพรีเมียมแห่งท้องทะเล หอยทั้ง 5 ชนิด
Hotate, Baby Scallop, Hokkigai, Tsubugai, Akagai”



ダイキセット

DAIKI SET 880.-

6 วัตถุดิบรสเลิศแห่งท้องทะเลที่เรารวมมาให้ได้สัมผัสในเซตเดียว ทั้งหอยเชลล์จากฮอกไกโด ปลาซิมะอาจิ ปลามาโด ไช้แซลมอน แซลมอนและท้องแซลมอนชิ้นหนา สด อร่อย เต็มคำ



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.



SHIMA AJI SASHIMI 380.-

しまあじ

ปลาซิมะอาจิ ปลาในตระกูลปลาเกะพง เป็นปลาเนื้อขาวใส มีเนื้อแน่นนุ่ม กรอบ รสชาติเข้มข้น ทั้งยังมีความหอมหวานจากไขมันและความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว



MADAI SASHIMI 350.-

真鯛

ปลามาโด หรือปลาเกะพงแดงญี่ปุ่น มีช่วงฤดูการที่เหมาะสมที่สุดตั้งแต่ฤดูหนาวจนถึงฤดูใบไม้ผลิ นิยมทานในงานมงคลต่าง ๆ มีรสชาตินุ่มนวล หวาน อร่อย และชุ่มฉ่ำสุดๆ



ANGEL IN PARADISE 1,950.-

エンジェル・イン・パラダイス

สุดยอดความฉ่ำหวานและละลาย เมื่อได้มารวมตัวกัน จึงเกิดเป็นเมนูนี้ขึ้นมา เพราะแรงบันดาลใจส่วนหนึ่ง มาจากลูกค้าที่ชื่นชอบความอร่อยล้ำของทูน่าลูปทั้ง 3 ส่วนยอดนิ่ม และเสริมทัพด้วยกุ้งโบตันตัวโตๆ จากทะเลลึก เนื้อหวานสุดๆ จัดมาให้แบบเน้นๆ



FIVE LITTLE RIVERS 380.-

ファイブ・リトル・リバーズ

วัตถุดิบทั้ง 5 ประกอบด้วย กุ้งน่าส่วนเนื้อ, ปลาซาบะ, แซลมอน, หนวดปลาหมึกยักษ์ และปลาซิมะอาจิ รสชาวยอมเยาะ แต่เปี่ยมไปด้วยความสด สำหรับมือเบาๆ หรือจะไว้ทานแก้มรสสาเก ก็เหมาะไม่ใช่บ่อย



刺身

SASHIMI



大とろ
OTORO
เนื้อทUNAส่วนท้อง

3 pcs. **1,380.-** / 5 pcs. **2,100.-**

โอโโโโโโ เนื้อท้องส่วนหน้าของปลามากูโระ ที่มีไขมันแทรกสูงเป็นลายหินอ่อน ทำให้ส่วนนี้ขึ้นชื่อในเรื่องเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุน และมีรสชาติที่หวาน อร่อย โดดเด่นเป็นพิเศษ



- 1. THREE PARADISES** **725.-**
三樂園 เนื้อทUNAส่วนท้อง, ส่วนกลาง และส่วนเนื้อ
- 2. CHUTORO** **3 pcs. 950.- / 5 pcs. 1,580.-**
中とろ เนื้อทUNAส่วนกลาง
- 3. AKAMI BLUEFIN** **5 pcs. 640.-**
くろまぐろ 赤身 เนื้อทUNAครีบน้ำเงินส่วนเนื้อ
- 4. AKAMI YELLOWFIN** **6 pcs. 280.-**
きはだまぐろ 赤身 เนื้อทUNAครีบเหลืองส่วนเนื้อ
- 5. HAMACHI** **6 pcs. 850.-**
はまち ฮามาจิ

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

GIVEMORE SIGNATURE CUTTING

SALMON TORO
 トロサーモン แชลมอนส่วนท้อง
390.- 6 pcs.

MUST TRY 人気

Best SELLER

SALMON サーモン
 แชลมอนส่วนเนื้อ
320.- 6 pcs.

SALMON & SALMON TORO
 サーモン&トロサーモン
 แชลมอนส่วนเนื้อ และส่วนท้อง
350.- 6 pcs.



- 6. **HOTATE** 3 pcs. 170.- / 6 pcs. **320.-**
 ほとたて หอยเชลล์ญี่ปุ่น
- 7. **TAKO** 5 pcs. **270.-**
 たこ หมวกปลาหมึกยักษ์
- 8. **AMA EBI** 5 pcs. **400.-**
 甘えび กุ้งหวาน
- 9. **BOTAN EBI** 3 pcs. **775.-**
 ぼたんえび กุ้งโบたん
- 10. **UNI** **900.-**
 うに ไข่หอยเม่น



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
 The image is used for advertising purposes only.

SUSHI SET

寿司セツト



MUST TRY 人気

MIDORI SET 緑セツト 950.-

ซูชิ 8 คำ ในสไตล์ฟิวชั่น ที่ผสมผสานความดั้งเดิม และครีเอชัน กันสมัยเข้าไป ประกอบไปด้วย Engawa sushi หอมมัน, Saba sushi ย่างไฟ, Hamachi sushi วางหน้าด้วย Hotate, Salmon Negi Toro วางหน้าด้วยไข่แดง และ Ebiko, Ama Ebi sushi โรยด้วย Ikura, Foie Gras sushi จากฝรั่งเศส และ Anago sushi ราดซอสหวานกลมกล่อม

MUST TRY 人気

黄色セツト

KIIRO SET 1,450.-

ซูชิ 7 คำ และ 1 มินิดัง ในสไตล์ฟิวชั่นด้วยการผสมผสาน ความดั้งเดิมของการปั้นซูชิแบบญี่ปุ่น และวัตถุดิบยอดนิยมของทั้ง นอร์เวย์ และฝรั่งเศสเข้าด้วยกัน ประกอบไปด้วย Otoro top Hotate หวานนุ่มเป็นธรรมชาติ, Salmon sushi นำเข้าจากนอร์เวย์, Hotate top Uni sushi จากออคโทโป้, Botan sushi ตัวใหญ่ หวานนุ่ม, Akami Ikura Avocado โรยด้วย Ikura, Anago sushi เนื้อนุ่มฟู, Foie Gras sushi จากฝรั่งเศส วางหน้าด้วย Unagi ราดซอสหวาน

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

ヤマト寿司セット



**YAMATO
SUSHI SET
1,750.-**

เซตซูชิจากวัตถุดิบสดพรีเมียม 12 ชนิด
ทั้ง Shima Aji, Akami, Ama Ebi, Akagai, Ika,
Chutoro, Hotate, Madai, Anago, Ikura,
Baby Scallop, Uni เพิ่มความอร่อยด้วย
Akami Maki และปิดท้ายด้วย Tamago สุกหอมหวาน



**HIDEAKI SET
480.-**

ヒデアキセット
เซตซูชิ 8 อย่าง ให้คุณได้ลิ้มรสความอร่อยที่หลากหลายในเซตเดียว ทั้ง
Shima Aji, Akami, Hotate, Engawa, Anago, Tobiko, Ebiko และ
Kappa Maki



**HIROTO SET
690.-**

ヒロトセット
เซตซูชิ 9 อย่าง ที่จะพาคุณออกเดินทางไปเพลิดเพลินกับวัตถุดิบจาก
หลากหลายแหล่ง ทั้ง Shima Aji, Madai, Unagi, Salmon, Akami,
Hamachi, Hotate, Chutoro และ Ikura

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

寿司

SUSHI

ซูชิ แมงูข้าวปั้น ที่มีประวัติอยู่คู่กับชาวญี่ปุ่นมาอย่างยาวนานหลายร้อยปี เป็นการรวมตัวของ "ข้าว" กับ "ปลา" สร้างสรรค์ด้วยความเชี่ยวชาญ เพื่อรสชาติของวัตถุดิบแต่ละชนิดให้ออกมาอย่างดีที่สุด

モダン江戸セット

MODERN
EDO SET
1,600.-

ซูชิชุดเอโดะยุคใหม่ ที่รวมซูชิสไตล์ดั้งเดิมของญี่ปุ่นผสมผสาน การตกแต่งสมัยใหม่ไว้ด้วยกัน มีซูชิวัตถุดิบชั้นดีมากมาย อย่างเช่น โอะโทโร่, ฮามาจิ, ฟูจิโอะ, กุนาสึบ และ อานาโงะ (ปลาไหลทะเล) ขนาดยักษ์ ที่โด่งดังมากๆ ในญี่ปุ่น

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

蕎麥ちらし



MUST TRY 人気



BARA CHIRASHI 750.-

เมนูซูชิอีกประเภทหนึ่งของคนญี่ปุ่น ที่มาในรูปแบบของกล่อง
วางหน้าด้วยวัตถุดิบบนข้าว อย่างในเมนูนี้ เราใช้ Salmon, Uni,
Tuna, Tamagoyaki, Unagi, Foie Gras, Hotate, Hamachi,
Ebi, Engawa และ Tako เพื่อให้ทุกท่านได้ลิ้มรสชาติของ
Chirashi แบบจัดเต็มไปด้วยวัตถุดิบอย่างดี



鯖のバッテラ寿司

SABA BATTELA SUSHI 220.-

ซูชิฉบับดั้งเดิมสไตล์คันไซแท้ ที่นำปลาซาบะไปดอง
จนได้รสชาติความอร่อยที่ลงตัว และนำมาวางลงบนข้าวซูชิ
อัดลงไม้บล็อกแล้วจึงหั่นเป็นคำๆ
ทานคู่กับสาหร่ายซูรอสชาติความอร่อยได้ดียิ่งขึ้น

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

オトロ 口 HON MAGURO

MUST TRY



大とろ
OTORO
ทUNA ส่วนท้อง 398.-



中とろ
CHUTORO
ทUNA ส่วนกลาง 280.-



くろまぐろ 赤身
AKAMI / BLUEFIN
ทUNA เนื้อแดง 180.-



きはだまぐろ 赤身
AKAMI / YELLOWFIN
ทUNA เนื้อแดง 78.-

ปลามากุโระคือ ชนิดของปลาดิบ ที่ได้รับความนิยมมาก ทำให้บางตัวมีราคาสูงลิบ แม้จะราคาจะสูง แต่ความต้องการกลับมีมากกว่า จนต้องมีการประมูลการซื้อปลาเกิดขึ้น

... ฮอนมากุโระ ได้รับการขนานนามว่าเป็น "ราชาแห่งมากุโระ" ด้วยขนาดตัวที่ใหญ่ มีรสหวานอร่อย เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ อีกทั้ง เนื้อของปลามากุโระยังสามารถทาน ได้หลายส่วน โดยแต่ละส่วนก็จะมี ความอร่อยที่โดดเด่นแตกต่างกันออกไป



MADAI 真鯛
ปลามาโต 60.-



SHIMA AJI しまあじ
ปลาชิมะอาจิ 85.-



HAMACHI はまち
ปลาฮามาจิ 150.-



MUST TRY

ENGAWA えんがわ
ครึ่งปลาตาเดียว 110.-



SABA 鯖
ปลาซาบะ 45.-



AKAGAI 赤貝
หอยแครงญี่ปุ่น 80.-



HOKKIGAI ほっき貝
หอยปีกนก 45.-



MUST TRY

HOTATE ほたて
หอยเชลล์ฮอกไกโด 110.-



TAKO たこ
หนวดปลาหมึกยักษ์ 45.-



玉子焼き
TAMAGOYAKI
ซูชิไข่หวาน 45.-



ぼたんえび
BOTAN EBI
กุ้งโบตัน 295.-



MUST TRY

AMA EBI 甘えび
กุ้งหวาน 140.-



MUST TRY

EBI えび
กุ้งสด 45.-

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

ฟาร์มทูน่า ฟุกุโอกะ “เกาะโกโตะะ”
**JAPANESE
 BLUEFIN TUNA**

เรานำเข้าปลามากุโระครึ่งน้ำเงิน

เป็นปลามากุโระที่มีราคาสูงที่สุดและมีคุณภาพเนื้อยอดเยี่ยมที่สุดเมื่อเทียบกับตระกูลปลาทูน่าด้วยกัน โดยเฉพาะเนื้อสีชมพูส่วนท้องที่มีชั้นไขมันแทรกซึมอยู่ทุกอณู เป็นลายหินอ่อนสวยงาม



トロサーモン
SALMON TORO
 แซลมอนส่วนท้อง **85.-**



サーモン
SALMON
 แซลมอนส่วนเนื้อ **75.-**



UNAGI うなぎ
 ปลาไหลน้ำจืด **90.-**



ANAGO 穴子
 ปลาไหลทะเล **130.-**

FUSION SUSHI



HAMACHI SAIKYO
 はま치의西京焼き **150.-**
 ฮามาจิสดราดด้วยซอสไซเคียวเข้มข้น แล้วย่างไฟให้หอมกรุ่น



SALMON SAIKYO
 サーモンの西京焼き **80.-**
 แซลมอนสด ราดด้วยซอสไซเคียวเข้มข้น แล้วย่างไฟให้หอมกรุ่น



SALMON MENTAI
 サーモン明太 **80.-**
 แซลมอนสด ราดซอสเมนไตเข้มข้นและย่างไฟให้กลิ่นหอมพริกกระฉ่ำ



FULL FRAME MATSU
 フルフレーム松 **390.-**
 เนื้อโลโซบางแบบหน้ากว้าง นำมาย่างไฟ และราดด้วยซอสหวานสูตรพิเศษ อร่อยเต็มปากเต็มคำ



EBI CHEESE
 えびチーズ **55.-**
 กุ้งขาวสดวางหน้าด้วยชีส ย่างด้วยไฟอ่อนๆ อร่อยในทุกๆ คำที่กัดเข้าปาก



HOTATE MENTAI
 ほたて明太 **110.-**
 หอยเชลล์ออกโทโด ราดด้วยซอสเมนไตสูตรลับเฉพาะของร้านรสชาติหอม มัน อร่อย มาถึงร้านแล้วต้องลอง!

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

フォアグラ

FOIE GRAS SUSHI



フォアグラ
FOIE GRAS SUSHI
ซูชิฟัวกราส์ 230.-

ก่อนที่จะมาเป็น Foie Gras Sushi ยอดนิยมในบ้านเราแบบทุกวันนี้ ที่ญี่ปุ่น ไม่เคยมีเมนูนี้มาก่อน ! Foie Gras นั้นเป็นวัตถุดิบจากทางฝั่งตะวันตก และในช่วง 10 ปีหลังนี้ ที่อาหาร Fusion เริ่มเป็นที่นิยมไปทั่วโลก Foie Gras Sushi จึงเริ่มเป็นที่นิยมขึ้นจากยุโรป และได้เริ่มมีเมนูในไทยเมื่อ 5-6 ปีที่แล้ว และ Foie Gras Sushi ถึงได้เป็นที่นิยมในประเทศไทยก็เพราะว่า รสชาติความอร่อยแบบน้ำตาไหลนั่นเอง



ゆずフォアグラ
FOIE GRAS YUZU
ฟัวกราส์ ส้มยูซึ 230.-
ฟัวกราส์ ที่เสริมด้วยกลิ่นหอมอีกอย่างจากการผ่านเปลือกส้ม (Yuzu) เพื่อเพิ่มความสดชื่น คำนี้มีรสชาตินุ่มละมุน กลมกล่อมอย่างที่สุด



ラズベリーフォアグラ
FOIE GRAS RASPBERRY
ฟัวกราส์ ราสเบอร์รี่ 250.-
ฟัวกราส์ ราดซอสไวน์แดงและราสเบอร์รี่ มีทั้งความหวาน และกลิ่นหอม รสชาติละมุน เป็นมิติใหม่ของฟัวกราส์ซูชิ ที่ไม่เหมือนใคร



フォアグラとフレッシュマンゴー
FOIE GRAS FRESH MANGO
ฟัวกราส์ มะม่วงสุก 250.-
ฟัวกราส์ วางหน้าด้วยมะม่วงสุก หวาน หอม หันชั้นพอดีคำ ความมันของฟัวกราส์ผสมกับความหวานของมะม่วงสุกที่เราใช้แทนซอส

軍艦

GUNKAN SUSHI



ベビーほたて・とびこ
BABY SCALLOP TOBIKO 80.-
หอยเชลล์และไข่ปลาบิน



ねぎとろ・うに
NEGI TORO UNI 180.-
ทUNA ส่วนท้องสับและอูนิสด



スパイシーはまち
HAMACHI SPICY 80.-
ปลาฮามาจิซอสไปซี่



うに
UNI 420.-
ไข่หอยเม่น



えびこ
EBIKO 40.-
ไข่กุ้ง



とびこ
TOBIKO 40.-
ไข่ปลาบิน



いくら
IKURA 190.-
ไข่แซลมอน



かにみそ
KANI MISO 160.-
มันปู

ซูชิที่ใช้สาหร่ายพันรอบข้าวแล้วโปะเครื่องต่างๆ ไว้ด้านบน คำว่า "Gunkan" ในภาษาญี่ปุ่นนั้น หมายถึง "เรือรบ" เนื่องจากหน้าตาของซูชิแบบนี้ดูคล้ายเรือรบนั่นเอง

Gunkan Sushi เกิดจากการลองทำซูชิ ด้วยวัตถุดิบแบบใหม่ ห่อด้วยสาหร่าย วางทับด้วยอาหารทะเล หรือของสดต่างๆ ที่เป็นวัตถุดิบที่ไม่เคาะเป็นก้อนทำให้ต้องใช้สาหร่ายห่อไว้ เพื่อให้ช่วยในการพยุง



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.



かにみそ甲羅焼き

KANI MISO YAKI

“มันปูซูไว”

ย่างไฟในกระดองเสิร์ฟพร้อมเตาแบบเดือดปุดๆ หอมกลิ่นของทะเลกระจายฟุ้ง ให้รสชาติที่เข้มข้นหวานมันแบบพอดิทานแบบเด็ยวหรือคลุกกับข้าวญี่ปุ่น



生卵乗せ
EGG ON TOP

รสชาติที่กลมกล่อมและเข้มข้น เมื่อมาผสมรวมกับไข่ไก่อสด ยิ่งทวีความมันเข้มข้นเข้าไปอีก แนะนำให้ทานรวมกัน

340.-



いくら乗せ
IKURA ON TOP

ถ้าอยากได้ความครบรสของปู Zuwai ก็ต้องกระดองนี้ โรยหน้าด้วยไข่แซลมอน ได้สัมผัสทั้งความมันและเนื้อหวานๆ

350.-



トリュフ乗せ
TRUFFLE ON TOP

มันปูกระดองนี้นับเป็นความเลอค่า ที่ได้แรงบันดาลใจจากตะวันตก นำเอา Truffle แสนล้ำค่ามาวางบนมันปู ที่มีเนื้อปูทราบบ่อยด้านบน

380.-



うに乗せ
UNI ON TOP

มันปูวางหน้าด้วยไข่หอยเม่น ผสานความเข้มข้นทั้งรสชาติ และกลิ่นของทะเลญี่ปุ่น เข้าไว้ด้วยกันอย่างนุ่มนวล

450.-

+40.-

เซตเพิ่มข้าวและสลัด
สำหรับเมนู A la carte

Add 40.- For Set menu with Rice and Salad



+80.-

เพิ่มข้าวกระเทียม
สำหรับเมนู A la carte

Add 80.- for Garlic Fried Rice



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.



ねぎとろ巻き
NEGI TORO MAKI
ซูชิมาทิกุน่าสับ
420.-

アボカド巻き
AVOCADO MAKI
ซูชิมาทิกอะโวกาโด
130.-

サーモン巻き
SALMON MAKI
ซูชิมาทิกแซลมอน
190.-

かっぱ巻き
KAPPA MAKI
ซูชิมาทิกแตงกวา
100.-

玉子巻き
TAMAGO MAKI
ซูชิมาทิกไข่หวาน
120.-

まぐろ巻き
TUNA MAKI
ซูชิมาทิกุน่าเนื้อแดง
220.-

かに巻き
KANI MAKI
ซูชิมาทิกปูอัด
120.-



卷物

HOSOMAKI

“โฮโซมาทิก”

มาทิก เมนูซูชิที่นำข้าวมาห่อสำหรับแล้วสอดไส้
ต่างๆ ที่มากุโระเราจัดเสิร์ฟในรูปแบบของ
Hosomaki หรือมาทิกขนาดพอดีคำ
ที่ใช้วัตถุดิบหลักเพียง 1 ชนิด
เพื่อรสชาติของวัตถุดิบให้ได้มากที่สุด

เราพิถีพิถันปรุงข้าวซูชิด้วยน้ำส้มสุตรพิเศษ
และคัดสรรสาหร่ายญี่ปุ่นเกรดพรีเมียม
เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยเป็นเอกลักษณ์
พร้อมสอดไส้ด้วยวัตถุดิบชั้นดี
ตัดแบ่งมาในขนาดพอดีคำ
เลือกทานได้ตามความชื่นชอบ



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

ロ ー ル ROLL

ซูชิโรล ซูชิแบบม้วนห่อสาหร่าย
เมนูสุดสร้างสรรค์ที่เกิดจากความพิถีพิถัน
ในการคัดเลือกวัตถุดิบพรีเมียมนานาชนิด
เข้าไว้ด้วยกัน ผสมผสานด้วยซอสสูตรพิเศษ
จนเกิดเป็น Combination ที่ลงตัว
และกลายมาเป็นเมนูโปรดของใครหลายคน

“โรล” เกิดจากการการแพร่ของวัฒนธรรมซูชิและอาหารญี่ปุ่น
เข้าสู่แถบตะวันตก โดยในช่วงแรกชาวตะวันตกยังไม่คุ้นชินกับ
การทานปลาดิบ เชฟชาวญี่ปุ่นจึงได้มีการปรับสูตรให้ถูกปาก
ชาวตะวันตกยิ่งขึ้น

ซูชิจึงถูกเปลี่ยนแปลงรูปแบบไปตามวัฒนธรรมการกิน
ของฝั่งตะวันตก และได้ถูกรังสรรค์ออกมาเป็นซูชิแบบม้วน
ที่เราเรียกได้อีกแบบว่า “Roll” โดยจะมีการสอดไส้และอ่อนทือป
ด้วยวัตถุดิบต่างๆ มากมาย เกิดเป็นความอร่อยสุดสร้างสรรค์



サーモンえんがわロール

SALMON ENGAWA ROLL

8 pcs. **380.-**

Salmon, Engawa, Tamago and Mayo sauce

โรลแซลมอน โปะหน้าด้วยคิริปลาทาเดียว
ราดซอสมายโอรสเข้ม แล้วย่างไฟ
พอให้มีกลิ่นไหม้อ่อนๆ เป็นเมนูที่ทุกโต๊ะต้องสั่ง

...
รังสรรค์ขึ้นโดยเชฟมากประสบการณ์ จึงเกิดเป็น
เมนูสุดอร่อยลงตัว และเป็น 1 ใน
เมนูขายดีตลอดกาลของเรา



エンジェルトリュフロール

ANGEL TRUFFLE ROLL

490.- 4 pcs.

Roll แซลมอน สอดไส้ด้วยกุ้งลายเสือ
เสิร์ฟบนกระทะร้อนที่เต็มไปด้วยซอส
โรยด้วยเห็ด Truffle สด และมีความหอมเฉพาะตัว

デーモンロール DEMON ROLL

4 pcs. **450.-**

ใครจะคิดว่า "ซูชิ" กับ "กระทะร้อน" จะเป็นสิ่งที่เข้ากันได้
ด้วยแนวคิด "Sensual Sushi Creator" ของพวกเรา
ทำให้เราได้ไอเดีย และรังสรรค์เมนูนี้ขึ้นมา
ด้วยซอสสูตรพิเศษไม่เหมือนที่ไหนๆ
รสชาติสุดจัดจ้าน เข้ากันกับโรลใส่หอยเชลล์ฮอกไกโด
อย่างแท้จริงที่เสิร์ฟบนกระทะร้อนๆ



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.



SALMON MENTAI ROLL
 サーモン明太ロール 8 pcs. **340.-**
 Salmon, Avocado and Mentai sauce
 แซลมอนโรล ราวคอสไข่ปลาเมนไต
 สอดไส้ด้วย Avocado หอมกลิ่นไหม้ฉ็ดๆ



MUST TRY 人気
SALMON SAIKYO ROLL
 サーモン西京ロール 8 pcs. **285.-**
 Salmon, Tamago and Saikyo sauce
 แซลมอนโรล สอดไส้ ไข่หวานญี่ปุ่น ราวคอสไข่เคียว
 รสหวาน



SPICY SALMON ROLL
 スパイシー サーモンロール 8 pcs. **290.-**
 Salmon, Avocado, Ebiko and Spicy sauce
 แซลมอนโรล สอดไส้ Avocado ราวด้วยคอสสไปซี่



AKAMI EBIKO ROLL
 赤身・えびこロール 8 pcs. **285.-**
 Akami, Avocado and Ebiko
 Akami ชิ้นหนาๆ ทั้งสอดไส้และวางด้านบน
 ออนท็อปด้วยไข่กุ้ง



MUST TRY 人気
CALIFORNIA ROLL
 カリフォルニアロール 5 pcs. **240.-**
 Ebi, Kani, Tamago, Avocado,
 Cucumber and Tobiko
 โรลที่สอดไส้ไข่หวาน ห่อสาหร่ายข้าวญี่ปุ่น



FOIE GRAS LEMON ROLL
 フォアグラレモンロール 8 pcs. **480.-**
 Foie gras, Ikura, Tobiko and Lemon
 โรลไส้ฟัวกราส์ หอม มัน ละลายในปาก ราวหน้าด้วย
 Crunchy กรอบๆ และไข่แซลมอน ตัดรสด้วย
 กลิ่นหอมอ่อนๆ จากเลมอนสด



青龍

SEI-RYU
 8 pcs. **495.-**

Kuruma Ebi fried, Avocado and Demon sauce
 Roll กุ้งลายเสือตัวใหญ่แปะหน้าด้วย Avocado หอมมัน
 “มังกรสีเขียว” ตัวแทนแห่งฤดูใบไม้ผลิและคุณงามความดี ความสงบสุข
 เซริว เป็นสัญลักษณ์ของจักรพรรดิ รวมทั้งความมั่นคงและยิ่งใหญ่

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
 The image is used for advertising purposes only.



SPICY TEMPURA ROLL

スパイシー天ぷらロール 8 pcs. **195.-**
Ebi Tempura and Spicy Crunchy

โรลกรอบนอก เคี้ยวด้วยแป้งเทมปุระ กัดไปแล้ว
กรอบเต็มคำ สอดไส้กุ้งสด ทอดจนหอม นุ่ม ทานคู่กับ
ซอส Avocado หอมมัน



CRUNCHY ROLL

さくさくロール 8 pcs. **270.-**
Ebi Tempura, Ebiko and Spicy Sauce

โรลไส้กุ้งเทมปุระ ไชสีใหญ่ กรอบนอกนุ่มใน
ราดซอสสไปซี่



SOFT SHELL CRAB ROLL

ソフトシェルクラブロール 8 pcs. **420.-**
Soft shell crab fried and Spicy Miso sauce

โรลสอดไส้ปูนิ่มทอดกรอบราดด้วยซอสสไปซี่



オリジナルうなぎロール

ORIGINAL UNAGI ROLL

350.- 8 pcs.

Unagi, Anago, Nori & Tamago

Unagi (ปลาไหลน้ำจืด) ย่างจนหอมด้านนอก
และสอดไส้ข้างปลาไหล Anago
(ปลาไหลน้ำเค็ม) อีกที ความกรอบของข้างปลาทอด
ผสมเข้ากับไข่หวานอย่าง
เป็นโรลสุดระดับตำรับที่มีรสชาติเฉพาะตัว
จนทำให้ต้องสั่งเพิ่มอีกจาน



津波ロール

TSUNAMI ROLL

595.- 8 pcs.

Unagi, Foie gras & Fresh Mango

โรลปลาไหลย่าง ราดซอสหวาน
สอดไส้ด้วยฟัวกราส์และมะม่วงสุก



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.



ハナえびロール
**HANA
EBI ROLL**

8 pcs. **350.-**

โรลกุ้งที่ได้แรงบันดาลใจมาจาก
ดอกไม้ฤดูร้อนของญี่ปุ่น
ที่มีความสดใส จึงได้มาเป็นโรลกุ้งสีส้ม
ที่หอมตัวขาว และสอดไส้ด้วยครีมหุ้งดำใน
ราดด้วยน้ำซอสงา กลิ่นหอม สดชื่น



サーモン明太火山ロール

**SALMON MENTAI
KAZAN ROLL**

320.- 5 pcs.

โรลแซลมอนชิ้นหนา ลนไฟจนชุ่มฉ่ำ
แล้วราดด้วยซอสเมนไตรสชาติเข้มข้นลงตัว
เพิ่มสัมผัสกรุบกรอบด้วยแป้งเทมปุระ
ทานคู่ไปกับซอสโช้แดงดิบ เพิ่มความหอมมันยิ่งขึ้น



OCEAN PEARLS

オーシャンパールズ

Hotate, Ebiko, Tempura, Ikura and Spicy sauce

ไข่มุกแห่งท้องทะเล ผสมผสานความคิดการรังสรรค์เมนูแนวมาคิกับซูชิ
เข้าด้วยกัน ประกอบด้วยหอยเชลล์ Hotate, ไข่แซลมอน, ไข่กุ้ง,
แป้งเทมปุระ และซอสโช้ ขาวลงบนข้าวขนาดพอดีคำ

395.-



BABY SCALLOP CHOPPER

ベビーほたてチョッパー

Baby Scallop, Ebi, Crispy Tempura Flakes and Spicy sauce
หอยเชลล์ตัวจิ๋วย่างไฟ ราดบน Maki โรยหน้าด้วยแป้ง Crunchy
และซอสโช้ขามาย อร่อยนุ่มเต็มคำ

330.-

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

丼物

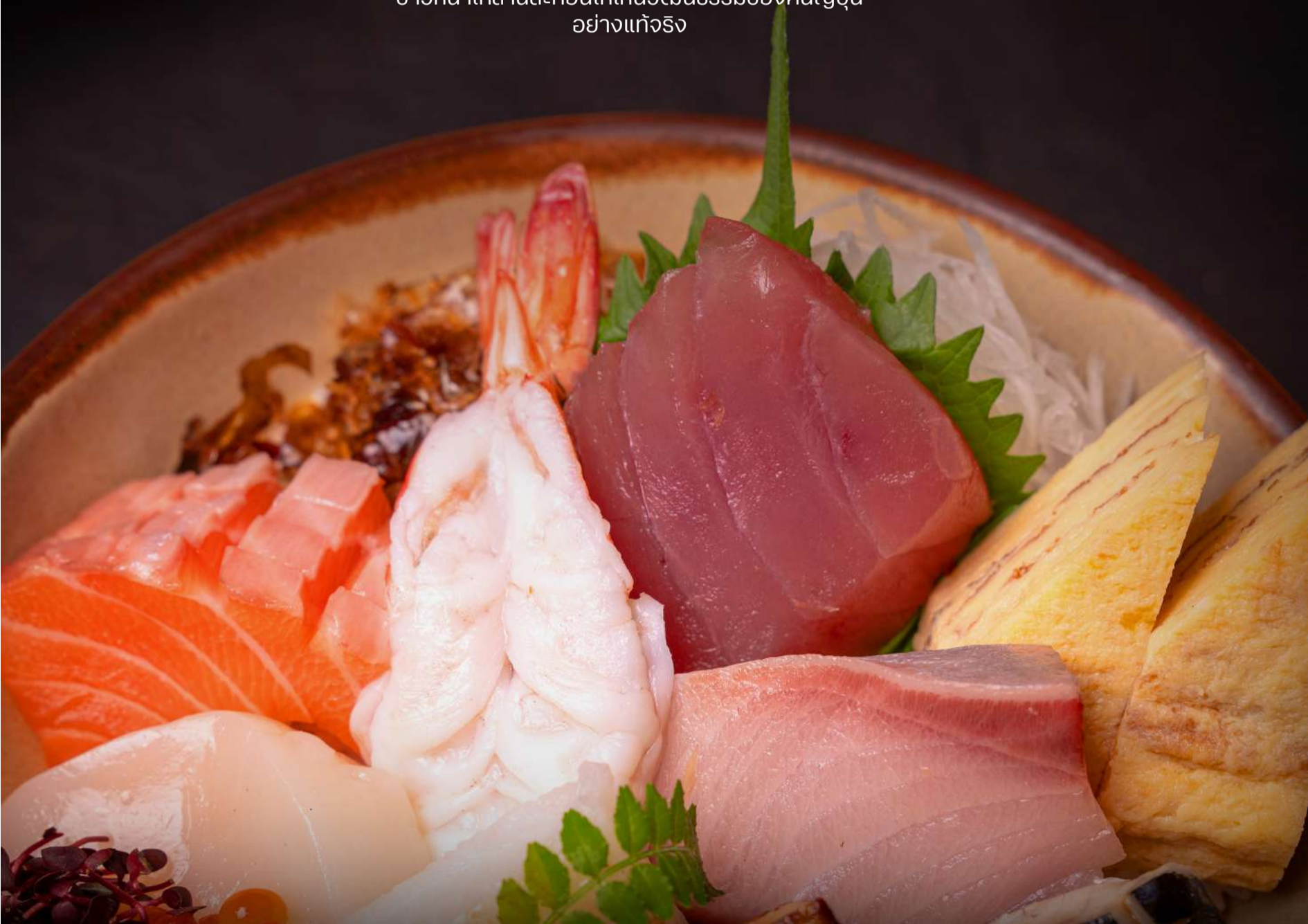
DONBURI

“ดงบุรี”

หรือ ที่เรารู้กันในชื่อ ข้าวหน้าต่างๆ สไตล์ญี่ปุ่น
อาหารประเภทนี้เกิดจากวิถีชีวิตของคนญี่ปุ่นที่เร่งรีบ
ต้องการความรวดเร็วและง่าย จึงเกิดเป็นวิถี
การตัดข้าวใส่ชามแล้วนำกับข้าว หรือ เนื้อสัตว์ต่างๆ มา
จัดเรียงบนหน้า ตามแต่จะดัดแปลง เช่น ปลาต่างๆ เนื้อวัว ผัก
หรือมีการผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ เข้ามาประกอบ
เพื่อความอร่อย และได้รับประทานหน้าใหม่ๆ
เพื่อความไม่จำเจ เพิ่มอรรถรสในการทานให้มากยิ่งขึ้น

••••

ซึ่งดงบุรีก็มาตอบโจทก์ความต้องการของคนในยุคนั้น
ได้ดีเลยทีเดียว ทำให้เป็นที่นิยมกันต่อเนื่องเรื่อยมา
ข้าวหน้าเหล่านี้สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของคนญี่ปุ่น
อย่างแท้จริง



ミニ丼
MINI DONBURI
"มินิดงบุริ"

MUST TRY 人気



6

ดงบุริขนาดย่อมเยา ที่จัดเต็มไปด้วย
วัตถุดิบคุณภาพดี ที่เราเลือกใช้แบบเดียวกัน
กับที่เสิร์ฟในโซสึปกติ แต่นำมาใส่ทุกถ่าน
ได้เลือกทานได้หลากหลายซาม

- | | |
|------------------------|-------|
| 1. MINI AKI DON | 290.- |
| ミニ秋丼 | |
| 2. MINI ZUKE DON | 290.- |
| ミニ漬け丼 | |
| 3. MINI KAISEI DON | 380.- |
| ミニ海鮮丼 | |
| 4. MINI IKURA DON | 620.- |
| ミニ秋丼 | |
| 5. MINI HON MAGURO DON | 890.- |
| ミニいくら丼 | |
| 6. UNI MINI DON | 850.- |
| ミニうに丼 | |

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

海鮮丼



KAISEN DON 520.-

ข้าวหน้าทะเลรวมเมนูอันดับ 1 ของ Donburi จุใจกับความอร่อยเหมือนยกทะเลมาใส่ไว้ในชาม ทั้งหอยเชลล์จากฮอกไกโด, ปลา Hamachi หวานสด, กุ้งสดตัวใหญ่ ไม่ผ่านการแช่แข็ง, Salmon, Engawa, Saba และเรายังเพิ่มความหวานมันจาก Foie Gras ให้ปิดท้าย



HON MAGURO DON

本まぐろ丼 (赤身・中とろ・大とろ)

Akami, Chutoro and Otoro on rice

เซฟได้แล้ส่วนที่อร่อยที่สุดของตัวปลามาไว้บนชามอย่างพอดีพอดี ทั้ง Akami เนื้อแดง ตามมาด้วย Chutoro ที่มีไขมันแทรกปานกลาง และ Otoro สุดยอ ดเนื้อสัมผัสความอร่อยแบบหวาน จำละลาย และ Negi Toro ทำให้ชามนี้มีความคุ้มค่า

1,380.-

BUTSU SAKE DON

まぐろのぶつ切り丼

Akami cubically chopped on rice

ภูนำส่วนเนื้อแดงนำมาหั่นเต๋า หมักโชยุสีเคะเพื่อเพิ่มรสชาติ ให้เข้มข้น หอม และอร่อยขึ้น เหมาะมากที่จะทานพร้อมกับข้าวญี่ปุ่นเพื่อความอร่อยที่ลงตัว

400.-



AKAMI DON

赤身丼

Akami on rice.

ภูนำส่วนเนื้อแดง ชิ้นหนา สด ได้รสชาติที่เข้มข้น เนื้อนุ่มแต่แน่น ป้ายโชยุ และวาซาบิเล็กน้อย ทานคู่กับข้าวญี่ปุ่นๆ เข้ากันมาก

390.-



NEGI TORO DON

ねぎとろ丼

Otoro, Otoro chopped and Ikura on rice

ข้าวหน้าส่วนท้องของปลา Maguro ที่เรียกว่า Otoro นำมาทำ Sashimi และ สับ คู่กับไข่แซลมอน วางลงบน ข้าวญี่ปุ่น ที่จัดสัดส่วนอย่างพอเหมาะ

980.-



OTORO DON

大とろ丼

Otoro on rice.

ข้าวหน้าส่วนท้องของปลาмаรุโระที่อร่อยที่สุด เมนูเอาใจคนรักมากโระโดยเฉพาะ ที่ใครๆ ก็รู้ว่า รสชาติเนื้อสัมผัสมันดีแค่ไหน และมากโระที่เราใช้ ถูกนำเข้ามาจากแหล่งที่ดีที่สุดอย่าง "นางาซากิ" และถูกยกย่องว่าดีระดับแนวหน้าที่สุดของโลก

1,580.-

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.



MUST TRY 人気

NEGI SALMON & AKAMI DON

ねぎサーモン赤身丼 **395.-**
Salmon chopped, Akami sliced, Ikura on rice with quail egg
ข้าวหน้าแซลมอนสับ, ทูน่าส่วน Akami, ไข่แซลมอน และไข่คนกระเทียม



BARA DON 薔薇丼 480.-

ข้าวหน้าปลาดิบรวม ที่มีการหั่นปลาในรูปทรงเหลี่ยมชิ้นเล็ก
ง่ายต่อการรับประทาน แต่คงคุณภาพความอร่อย
ไว้เต็มเปี่ยม ประกอบด้วย ฮามาจิ, อิคุระ, ทูน่า, แซลมอน วางลง
บนข้าวซูชิ ทานกับวาซาบิ ได้รสชาติความสดใหม่ของปลาดิบ



SALMON DON 395.-

サーモン丼
Salmon chopped and sliced
ข้าวหน้าแซลมอน และหนังแซลมอนทอด



MUST TRY 人気

SALMON TORO & IKURA DON

とろサーモンいくら丼 **480.-**
Salmon Toro & Ikura on rice
ข้าวหน้าแซลมอนส่วนท้อง และ ไข่แซลมอน



CALIFORNIA IN A BOWL

カリフォルニア・イン・ア・ボウル **240.-**
ข้าวหน้ารวมที่ถูกอัดแน่นไปด้วย Ebi, Tamagoyaki, Kani, Avocado และ Salmon
แบบหั่นเต๋า เมนูนี้อร่อยง่ายๆ แค่นี้ทุกอย่างเข้าปากพร้อมๆ กันก็อร่อยได้เลย



ENGAWA DON

えんがわ丼 **350.-**
ครึ่งปลาตาเดียว เผาไฟให้ความมันแทรกออกมาจนฉ่ำ เนื้อสัมผัสมีความหนึบ
นุ่ม ทานพร้อมข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

ボルケーノ温泉丼

VOLCANO ONSEN DON 580.-

Unagi on Garlic fried rice.

ข้าวผัดกระเทียมร้อนๆ ทานกับปลาไหลย่าง
เนื้อนุ่ม เพิ่มความอร่อยด้วยไข่อ่อนชิ้น หอม มัน!
ให้บรรยากาศเหมือนไปเที่ยวน้ำพุร้อนในญี่ปุ่น



HOKKAIDO DON 950.-

วัตถุดิบคัดพิเศษ 6 ชนิด
ที่ถูกคัดสรรจากเมือง Hokkaido
เพราะความสดที่ส่งตรงจาก
ธรรมชาติ เมื่อได้ทานจานนี้
จะทำให้รู้สึกถึงตอนเหนือ
ของประเทศญี่ปุ่น

北海道丼



FOIE GRAS DON

フォアグラ丼

ฟัวกราส์นำเข้ามาจากฝรั่งเศส ทรงดีที่สุดใน 3 ชั้นใหญ่เต็มคำ นำมาย่างไฟให้
หอมกรุบ วางลงบนข้าว และราดซอสสูตรพิเศษ เหมาะกับมือจ่างๆ ทานเร็วๆ
แต่มีคุณภาพ

590.-



UNAGI - FOIE GRAS DON

うなぎフォアグラ丼

Grilled fresh water eel and Foie gras on rice

ข้าวหน้าปลาไหลและฟัวกราส์ย่างไฟหอมกรุบ วางลงบนข้าวและซอสสูตรพิเศษ

550.-

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

弁当

BENTO

"ข้าวกล่องญี่ปุ่น"

う
な
重

UNAGI BENTO 480.-

Grilled fresh water eel on rice
เราใช้ปลาไหลน้ำจืด นำมาอย่างแบบ "คาบายากิ" ซึ่งมีซอสแบบเข้มข้น ทาไปเรื่อยๆ ในระหว่างย่าง วางมาบนข้าวร้อนๆ

จากห่อข้าวพกพาสุ "เบนโตะ" ในยุคอาซึจิ โมโมะยามะ (ค.ศ. 1573 - 1603) ถูกนำมาใช้บรรจุอาหารสำหรับเทศกาลชมซากุระ (Hanami) และนิยมมากยิ่งขึ้นเมื่อ โอดะ โนบุนากะ ริเริ่มนำข้าวกล่องเบนโตะมาใช้สำหรับบรรจุอาหารสำหรับผู้อาศัยในปราสาท



TEN BENTO

デカ盛りえび天弁当

ข้าวหน้าเทมปุระรวม ประกอบด้วย กุ้ง, ไข่ต้มญี่ปุ่น, เห็ดหอม และรากบัว ราดด้วยซอสสูตรเฉพาะของเรา

290.-



EBI TEN BENTO

RECOMMENDED

えび天弁当

ข้าวหน้ากุ้งเทมปุระ ราดด้วยซอสสูตรเฉพาะของเรา

250.-

TEMPURA TOPPING

ประกอบด้วย ไข่ต้มญี่ปุ่น, รากบัว, เห็ดเข็มทองและมะเขือม่วง

+60.-

เพิ่มเซตเทมปุระ
สำหรับเมนู A la carte
Add 60.- for tempura set



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

焼き物

YAKI

“เมบูย่าง”

“ยากิ” หนึ่งในวิธีการปรุงอาหารสุด
ของชาวญี่ปุ่น เป็นการปรุง
โดยใช้ความร้อนโดยตรง
หรือที่เราเรียกว่า “การย่าง”
ถึงจะเป็นการปรุงที่พบเจอได้ทั่วไป
แต่กลับช่วยชูรสชาติของวัตถุดิบ
ออกมาได้อย่างดีเยี่ยม

サーモン照り焼き

SALMON TERIYAKI

A la Carte **310.-**

แซลมอนย่างซอสเทอริยากิ

เนื้อแซลมอนชิ้นหนาอย่างไฟจนสุกกำลังพอดี แล้วราดด้วย
ซอสเทอริยากิสูตรพิเศษที่ทางร้านเราหมักขึ้นเองนานถึง 3 วัน
3 คืนเพื่อให้ได้รสชาติเข้มข้น กลมกล่อม จนหลายคนต้องติดใจ



SALMON SHIOYAKI

サーモン塩焼き แซลมอนย่างเกลือ

A la carte **310.-**



SALMON MENTAI

サーモン明太 แซลมอนย่างซอสเมนไต

A la carte **395.-**

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.



3

MUST TRY 人気

4

5

6



- | | | |
|---|------------|--------------|
| 1. SABA SHIOYAKI
鯖塩焼き
ปลาซาบะย่างเกลือ | A la carte | 240.- |
| 2. SABA TERIYAKI
鯖照り焼き
ปลาซาบะย่างซอสเทอริยากิ | A la carte | 240.- |
| 3. SNOW FISH SHIOYAKI
スノーフィッシュの塩焼き
ปลาหิมะย่างเกลือ | A la carte | 490.- |
| 4. SNOW FISH TERIYAKI
スノーフィッシュ照り焼き
ปลาหิมะย่างซอสเทอริยากิ | A la carte | 490.- |
| 5. SNOW FISH MENTAI
スノーフィッシュ明太
ปลาหิมะย่างซอสเมนไต | A la carte | 620.- |
| 6. GARLIC FRIED RICE
ガーリックライス
ข้าวกระเทียม | | 80.- |

+40.-

เซตเพิ่มข้าวและสลัด
สำหรับเมนู A la carte

Add 40.- For Set menu with Rice and Salad



+80.-

เพิ่มข้าวกระเทียม
สำหรับเมนู A la carte

Add 80.- for Garlic Fried Rice



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.





鮭かぶと煮

SALMON KABUTONI

240.-

หัวแซลมอนต้มซีอิ๊ว
เนื้อนุ่ม ๆ จากส่วนหัวของแซลมอน
ต้มนานด้วยซอสซีอิ๊วสูตรพิเศษจนเข้าเนื้อ
ให้รสชาติหวาน เค็ม กลมกล่อม
อร่อยเหมือนออกจากครัวญี่ปุ่นแท้ ๆ
(*ราคานี้ไม่สามารถห่อกลับบ้านได้)



はまちのカマ焼き

FRESH HAMACHI KAMA YAKI

590.-

Yellowtail cheek

เราใช้แก้มปลา Hamachi สด
มาย่างไฟจนเนื้อนุ่ม หอมกลิ่นไหม้อ่อนๆ
ปลาที่เราใช้เป็นปลาสด (ไม่ใช่ปลา frozen)
ทำให้เนื้อที่ผ่านการย่างไฟเบาๆ
แล้วจะมีความนุ่มมากเป็นพิเศษ
จิ้มกับน้ำจิ้ม Ponzu เปรี้ยวๆ
มีให้เลือกทานทั้งแบบย่างเกลือ และย่างซอส



AKAUO HIRAKI

赤魚開き

350.-/Set

ปลาอาคาอูโอะที่หายากในญี่ปุ่น ผ่านกรรมวิธี
แดดเดียว นำมาปรุงรูก่อนนำไปย่าง
เสิร์ฟเป็นชุดพร้อมข้าวไดกิ้นอายุของ
ความเป็นญี่ปุ่น

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.



SALMON TORO FRIED

とろサーモンフライ

195.-

ส่วนท้องของแซลมอน นำมาทอดให้เหลืองกรอบ
ด้วยน้ำมันที่มาจากดอกไม้ (Canola)
ทำให้ไม่อมน้ำมัน มีความกรอบและความหอม
มากยิ่งขึ้น เสิร์ฟคู่กับซอสมัสตาจด์รสชาติเฉพาะตัว



OYSTER KAKI FRIED

カキフライ

395.-

หอยนางรมนำเข้า พักพิงกันในด้านความสะอาด
และคุณภาพ ก่อนนำมาทอดกรอบสไตล์ "คากิฟราย"
กรอบนอก นุ่มชุ่มฉ่ำด้านใน

鉄板焼き

TEPPANYAKI

"เมนูกระทะร้อน"
ในสไตล์ญี่ปุ่นแท้ๆ
ที่มักจะใช้กระทะเหล็กแบน
เพื่อให้วัตถุดิบในกระทะสุกกรุบ
ทั่วทั้งกระทะ และมีความร้อนที่นาน



RECOMMENDED

サーモンの鉄板焼き

SALMON TEPPANYAKI

295.-

แซลมอนกระทะร้อน เรายำแซลมอนเนื้อนุ่มชิ้นโต มาอย่างแบบสเด็กบน
กระทะเหล็กร้อนๆ ได้เนื้อแซลมอนที่นุ่มแน่น หันจกรอบ หอมอร่อยสุดๆ



鯖の鉄板焼き

SABA TEPPANYAKI

240.-

ปลาซาบะกระทะร้อน ปลาซาบะชิ้นหนา
นำมาปรุงสุกบนกระทะเหล็ก ได้กลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์
พร้อมเนื้อปลาที่นุ่มฉ่ำ ตามแบบฉบับญี่ปุ่นแท้ๆ

雪の魚鉄板焼き

SNOW FISH TEPPANYAKI

620.-

ปลาหิมะกระทะร้อน ปลาเนื้อขาวที่มีความอร่อย
โดดเด่นเฉพาะตัว นำมาอย่างบนกระทะร้อน
ได้สัมผัสที่หอมนุ่ม ชุ่มฉ่ำ รสชาติหวานอร่อย



+40.-

เซตเพิ่มข้าวและสลัด
สำหรับเมนู A la carte

Add 40.- For Set menu with Rice and Salad



+80.-

เพิ่มข้าวกระเทียม
สำหรับเมนู A la carte

Add 80.- for Garlic Fried Rice



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.





まぐろの鉄板焼き

TUNA TEPPANYAKI

350.-

เนื้อทูน่าชั้นหนา นำมาอย่างให้ได้ความสุกระดับ Medium Rare เพื่อให้ด้านในยังคงความนุ่มชุ่มฉ่ำ และคงรสชาติความอร่อยของเนื้อทูน่าอย่างแท้จริง



NIKU TEPPANYAKI **RECOMMENDED**

肉の鉄板焼き

เนื้อกระเพาะร้อน เนื้อหั่นเต๋ายขนาดพอดีคำ นำมาทำให้สุกในระดับที่พอดีบนกระเพาะเหล็ก ได้เป็นเนื้อที่รสชาติเข้มข้น นุ่มอร่อย กลิ่นหอมหวานสุดๆ

480.-



BUTA TEPPANYAKI

豚の鉄板焼き

หมูกระเพาะร้อน หมูหั่นเต๋ายปรุงสุกเสิร์ฟมาบนกระเพาะเหล็กร้อน รสชาติกลมกล่อม นุ่มอร่อยเป็นเอกลักษณ์ เมื่อง่าย ๆ ที่ใครหลายคนได้ทานก็ต่างติดใจ

280.-



RECOMMENDED 鯖丈やき

SABA TAKE YAKI 220.-

ปลาซาบะเนื้อนุ่มฉ่ำ เรานำมาทอดด้วยน้ำส้มสุตรพิเศษให้รสชาติเปรี้ยวเค็มกำลังพอดี แล้วนำมาลวกไฟบนกระบอกไม้ไผ่ ช่วยเพิ่มความหอมได้ดียิ่งขึ้น

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

天ぷら

TEMPURA

“เทมปุระ”

เมนูซุบแป้งทอดที่พิถีพิถันตั้งแต่การปรุงแป้ง ไปจนถึงเทคนิคการทอดในน้ำมัน แม้จะมีต้นกำเนิดจากชาวโปรตุเกส แต่ก็ได้ถูกพัฒนามาจนได้รับความนิยมไปทั่วญี่ปุ่น และได้กลายเป็นเสาหลักของอาหารประจำชาติญี่ปุ่นในที่สุด



EBI TEMPURA

えびの天ぷら

265.-

เมนูกุ้งเทมปุระ ที่เราใช้กุ้งสดเนื้อแน่นอย่างดี นำมาชุบแป้งทอดในกระทะจนแป้งมีสีเหลืองทอง มีรสชาติที่กรอบนอก และหวาน นุ่ม จากตัวกุ้งด้านใน



EBI MORI TEMPURA

天ぷら盛り合わせ

300.-

เมนูกุ้งเทมปุระ และผักรวมเทมปุระ ที่เราเลือกใช้วัตถุดิบอย่างดีนำมาชุบแป้งทอดจนตัวแป้งมีสีเหลืองทอง โดยที่วัตถุดิบด้านในยังคงความหวาน ฉ่ำ



HOTATE TEMPURA

ホタテの天ぷら

395.-

หอยเชลล์ฮอกไกโดรสชาติหวานฉ่ำ นำมาชุบแป้งแล้วทอดกรอบ ได้ทั้งความกรุบกรอบจากด้านนอก และความนุ่มฉ่ำจากด้านในไปพร้อมกัน



YASAI TEMPURA

野菜の天ぷら

240.-

ผักนานาชนิด นำมาทอดด้วยแป้งเทมปุระจนได้สีเหลืองทอง ให้คุณได้เพลิดเพลินไปกับความกรอบใน Texture ที่หลากหลายจากผักต่างๆ

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

冷やしうどん

HIYASHI UDON

"อุด้งเย็น"

เมนูเส้นของชาวญี่ปุ่น ที่เสิร์ฟมาในรูปแบบหมี่เย็น พร้อมน้ำซอสเคชิ (Kaeshi) รสกลมกล่อม ชาวญี่ปุ่นจะนิยมทานในช่วงฤดูร้อนเพื่อเพิ่มความสดชื่นระหว่างวัน พร้อมท็อปปีงที่เราคัดสรรมาแล้วว่าอร่อยแน่นอน

HIYASHI TEMPURA MENTAI UDON

290.-

ざる天ぷらと明太うどん

Cold Udon : Ebi Tempura, Mentaiko, Yamaimo, Tamago

อุด้งเย็น เสิร์ฟพร้อมกุ้งเทมปุระไซส์ใหญ่เต็มคำ เพิ่มความหวานมันด้วยมันมือเสือญี่ปุ่นและซอสเมนไต ทานคู่กับน้ำซอสเคชิรสกลมกล่อม เติมความสดชื่นได้อย่างดี



天ざるうどん

HIYASHI TEMPURA UDON

270.-

อุด้งเย็น ทานคู่กับกุ้งเทมปุระคำโต แล้วราดด้วยน้ำซอสเคชิสูตรพิเศษ ที่ทั้งหอมอร่อย และสดชื่น มีความกลมกล่อมอย่างลงตัว

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.



冷やしうどん

RECOMMENDED

冷やしそば

HIYASHI SOBA
220.-

เส้นโซบะนุ่มหนึบ หอมกลิ่นเมล็ดโซบะอันเป็นเอกลักษณ์
เสิร์ฟแบบเย็นพร้อมน้ำซอสเคชิ คลุกเคล้าไข่ดิบ
ซุสซาตืออร่อยของโซบะให้โดดเด่นชัดเจนยิ่งขึ้น



冷やしそば 天ざるそば

HIYASHI
SOBA TEMPURA
250.-

โซบะเย็นเส้นนุ่มหนึบ เพิ่มมีติความกรอบอร่อย
ด้วยกุ้งเตมปุระ เสิร์ฟพร้อม
น้ำซอสเคชิรสกลมกล่อม
และไข่ดิบ ทานคู่กันรับรองว่าอร่อยจนต้องติดใจ

TEMPURA TOPPING

ประกอบไปด้วย ไข่ต้มญี่ปุ่น, รากบัว,
เห็ดเข็มทองและมะเขือม่วง

+60.- เพิ่มเซตเทมปุระ
สำหรับเมนู A la carte
Add 00.- for tempura set



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

うどん

UDON

"อุด้ง"

เมนูเส้นที่อยู่คู่ครัวญี่ปุ่นมาอย่างยาวนาน เป็นเมนูที่อาจดูธรรมดาแต่กลับไม่ธรรมดา เพราะเมนูนี้จะอร่อยได้ ต้องใช้ความพิถีพิถัน ตั้งแต่การนวดเส้น ไปจนถึงการปรุงน้ำซุป์ ให้กลมกล่อม จึงจะได้อุด้งที่สมบูรณ์แบบที่สุด



KAKE NIKU UDON

肉うどん

290.-

อุด้งแบบฉบับต้นตำรับดั้งเดิมของญี่ปุ่น เสิร์ฟในน้ำซุป์ดาชิร้อนๆ รสกลมกล่อม พร้อมท็อปป์ด้วยเนื้อสไลซ์ อร่อยจนสามารถชดน้ำซุป์ได้หมดชาม



KAKE BUTA UDON

豚うどん

220.-

อุด้งแบบฉบับต้นตำรับดั้งเดิมของญี่ปุ่น เสิร์ฟในน้ำซุป์ดาชิร้อนๆ รสกลมกล่อม พร้อมท็อปป์ด้วยหมูสไลซ์ อร่อยจนสามารถชดน้ำซุป์ได้หมดชาม

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.



KAKE UNAGI YAKI UDON

うなぎうどん

320.-

อุด้งสไตล์ดั้งเดิม ลวกเส้นสดใหม่ทานในน้ำซุปลาซีรอนๆ เสิร์ฟคู่กับปลาไหลย่างแล้วทอดเสียบไม้ เพิ่มความหวานมันกรอบอร่อยให้กับเมนูนี้ได้อย่างดี

KAKE TEMPURA & UNAGI YAKI UDON

うなぎ天ぷらうどん

320.-

อุด้งสูตรต้นตำรับเส้นเหนียวนุ่ม ราดด้วยน้ำซุปลาซีรอนๆ เสิร์ฟคู่กุ้งเกมปุระและปลาไหลย่างเกมปุระ ทานพร้อมกันได้ทั้งความกรอบและความนุ่มหนึบลงตัว

RECOMMENDED

天ぷらうどん

KAKE TEMPURA UDON

270.-

อุด้งต้นตำรับดั้งเดิมในสไตล์คันไซ เส้นอุด้งเหนียวนุ่มเสิร์ฟในน้ำซุปร้อนๆ รสชาติหอมอร่อย ประกอบด้วยกุ้งเกมปุระทอดกรอบ เสริมความลงตัวแบบฉบับญี่ปุ่นแท้ๆ

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

“ซุปรอยตลับ”

หอยฮามากุริ หรือหอยตลับลาย เป็นหนึ่งในหอยชนิดที่พบได้บ่อยตามภัตตาคาร นอกจากนี้หอยฮามากุริ ยังนิยมนำไปต้มเป็นซุปรอยฮามากุริ มีรสชาติที่นุ่ม ไม่คาว และนับเป็นหอยชนิดที่หายากตามธรรมชาติ จึงไม่ค่อยพบหอยชนิดนี้วางขายตามร้านค้าปลีกทั่วไป ทำให้มีราคาค่อนข้างสูง

汁物 SOUP



赤だし味噌汁

RED MISO SOUP 160.-

ซุปรสเข้มสไตล์ Osaka หอมกลิ่นเต้าเจี้ยวแดง และหอยตลับ ต้มจนความอร่อยของเต้าเจี้ยว ละลายออกมาในน้ำซุปรอย ชาวญี่ปุ่นโบราณ เอาไว้ชดร้อนๆ เพื่อช่วยย่อยอาหารที่ทานไป

はまぐりの酒蒸しスープ

HAMAGURI SAKAMUSHI SOUP

130.-

หอยตลับสด นำเข้าวันต่อวัน นำมาเคี่ยวกับซุปรสอ่อนๆ ใส่เห็ดชิเมจิ ทำให้น้ำซุปรอยมีรสชาติ สดชื่น หอม นุ่ม และกลมกล่อมมากๆ



MAGURO IN JAPAN

3 วัน กับวิถีชีวิตชาวประมง

ผ่านมุมมองจากการเดินทางของทีมงาน

พวกเราสามัคคีถึงกลิ่นอายท้องถิ่นและวัฒนธรรมเก่าแก่ของคนชุมชนชายฝั่งทะเล “Sanriku” ซึ่งเป็นพื้นที่การประมงที่อุดมสมบูรณ์ของปลาทะเล ขนาดใหญ่ติด 1 ใน 3 ของโลก

ภายใต้ทัศนียภาพของความสวยงามทั่วทั้งบริเวณ ยังเต็มไปด้วยวิถีชีวิตที่ยอดที่แสนทรงคุณค่า และอีกความประทับใจหนึ่งที่ทีมงานได้สัมผัสคือ ท่าเรือชาวประมงที่คึกคักเต็มไปด้วยพลังพร้อมกับแสงพระอาทิตย์ขึ้นในตอนเช้า

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.





- | | |
|--|-------------|
| 1. Green Tea - Hot / Cold (Refill) | 50.- |
| 綠茶 ホット・アイス (リフィル)
ชาเขียว ร้อน / เย็น | |
| 2. Honey Lemon | 90.- |
| はちみつレモン
น้ำผึ้งมะนาว | |
| 3. Sparkling Lemonade | 90.- |
| スパークリングレモネード
น้ำมะนาวโซดา | |
| 4. Pepsi / Pepsi Zero Sugar / 7up Lemon Soda Zero Sugar | 40.- |
| ペプシ / ペプシ シュガーフリー / セブンアップ
เป๊ปซี่ / เป๊ปซี่ไม่มีน้ำตาล / 7อัพ เลมอนโซดาไม่มีน้ำตาล | |
| 5. Mineral Water | 35.- |
| ミネラルウォーター
น้ำแร่ | |
| 6. Sparkling Water | 30.- |
| 炭酸水
โซดา | |



大福

DAIFUKU

- | | |
|----------------------------|-------------|
| Daifuku Red Bean | 85.- |
| あずき大福
โตฟูกุ ใส้ถั่วแดง | |
| Daifuku Matcha | 85.- |
| 抹茶大福
โตฟูกุ ใส้ชาเขียว | |

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

酒 SAKE

"สาเก"

สาเก Sake - น้ำหมักหรือเหล้าหวานของชาวญี่ปุ่น ที่คนทั้งโลกรู้จักกันดี มีอีกชื่อว่า "นิฮงชู" (日本酒) กลิ่นหอมของวัฒนธรรมการดื่ม 'สาเก' ยังคงฝังอยู่ทั่วประเทศญี่ปุ่น โดยเฉพาะสาเกจากจังหวัดซะกะที่มีรสชาติไม่ธรรมดาถึงขั้นโคอินเตอร์ไปชนะเหรียญทองในการแข่งขัน International Wine Challenge ถึงต่างประเทศ

สาเกถือว่าเป็นเครื่องดื่มประจำชาติของชาวญี่ปุ่นมานานหลายศตวรรษ ไม่ทราบแน่ชัดว่ามีต้นกำเนิดจากไหนหรือเมื่อไร แต่สันนิษฐานว่าชาวญี่ปุ่นรับเอาวิธีการหมักสุราด้วยข้าวมอลต์จากประเทศจีนเมื่อหลายพันปีมาแล้ว



1. **Hana Kizakura**
日本酒 花きざくら
สาเก
2. **Ume Tairiku**
梅大陸
เหล้าบ๊วย
3. **Kacha**
カチャ梅酒
เหล้าบ๊วย
4. **Karakuchi**
冷酒 (辛口)
สาเกเย็น
5. **Kirin Original beer (Bottle)**
キリン一番搾り (瓶)
เบียร์คิริน (ขวด)

6. **Heineken beer (Bottle)** 115.-
ハイネケン (瓶)
เบียร์ไฮเนเกน (ขวด)
7. **Singha beer (Bottle)** 115.-
シンはービール (瓶)
เบียร์สิงห์ (ขวด)
8. **Asahi beer (Bottle)** 115.-
アサヒビール (瓶)
เบียร์อาซาฮี (ขวด)
9. **Asahi beer (Draft)** 165.-
アサヒビール (生)
เบียร์อาซาฮี (แก้ว)

*Corkage Fee
ค่าเปิดขวด 300.- / 1 ขวด



* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

酒 SAKE

1. DASSAI JUNMAI DAIGINJO 45

Carafe ราคา 990.- 720 ml. ราคา 2,290.-

2. BORN JUNMAI 55 KARAKUCHI

Carafe ราคา 620.- 720 ml. ราคา 1,420.-

3. DASSAI JUNMAI DAIGINJO 39

Carafe ราคา 1,160.- 720 ml. ราคา 3,000.-



① 瀬祭純米大吟醸 45

② 梵純米 55 辛口

③ 瀬祭純米大吟醸磨き三割九分



ทกคุคุริ (德利) หรือ คราฟสาเก

สำหรับเสิร์ฟสาเกคราฟ 240 ml.

เสิร์ฟพร้อมกับโอโจโกะ (御猪口/おちょこ) จอกสาเก

*เสิร์ฟได้ทั้งร้อนและเย็น

① 国盛外婆家柚子酒

② もものお酒

③ 白鶴梅酒



1. KUNIZAKARI OBAA-CHAN NO YUZUSHU

690.- (300 ml.)

2. KUNI ZAKARI PEACH NO OSAKE

690.- (300 ml.)

3. UMESHU GENSHU KAZAMI

690.- (300 ml.)

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge. The image is used for advertising purposes only.

PREMIUM SOFT SERVE JAPANESE STYLE

MATCHA *Green Tea*

Soft Serve สไตล์ญี่ปุ่นสุดอร่อย
รสมันละ หวานกลมกล่อม หอม เข้มข้น
พร้อมเสิร์ฟแบบทานในร้าน และซื้อกลับบ้าน

ORIGINAL
WARABI MOJI

120.-

SOFT SERVE

85.-



(MUST TRY!)

MATCHA
WARABI MOJI

120.-

SOFT SERVE
& ORIGINAL
WARABI MOJI

90.-

SOFT SERVE
& MATCHA
WARABI MOJI

90.-

* All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.
The image is used for advertising purposes only.

MAGURO CATERING for all occasions



- Wedding
- Birthdays / exclusive parties
- Corporate seminars and gathering

เราดูแลงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่
สำหรับท่านที่สนใจให้เรา
ร่วมสร้างสรรค์ความอร่อยในงานของท่าน
ยินดีให้คำแนะนำการบริการทุกรูปแบบ
ติดต่อทีมงานของเราได้เลยครับ

Contact Us.
Catering@magurogroup.com



 **MAGURO**



พร้อมเสิร์ฟความสด อร่อย ถึงบ้านคุณ!

อาหาร "หลากหลาย" และ "ราคาพิเศษ"
กว่า Delivery ช่องทางไหนๆ



magurogo.delivery



maguro.go



@maguro.go

