

WiFi  
Network: Nagiya  
Pass : 022582790



# NAGIYA

TOKYO IZAKAYA



バンラオ!



## นากิยะ

หมูย่าง ไก่ย่าง ญี่ปุ่น



Service charge 10% VAT 7% を別途頂戴致します

คิต เซอร์วิสชาร์จ 10% ภาษี 7%

Service charge 10%, VAT 7% excluded

日本三大和牛 หนึ่งในสามวาทีวชั้นยอด โอมีกีว  
 Oumi-gyu is one of the big three beef brands in Japan

# 近江牛ホルモン 名物 もつ鍋

เมนูหม้อไฟไส้วัวจากไส้วัวโอมีกีว

**Oumi Wagyu intestines  
 Original Hot pot**



“หม้อไฟไส้วัว” ของนากิยะ: ที่ใครๆ ต่างพากันติดใจในน้ำซุปเข้มข้นและไขมันรสเลิศ!  
 ジューシーでぷりぷりの脂とこだわりのスープが人気! なぎ屋の「もつ鍋」

นากิยะไส้วัวเป็นเมนูหม้อไฟสไตล์ “สุตามิยะ นากิยะ (หม้อไฟเพิ่มพลัง)”  
 ที่ชูความหวานจากไขมันออกมาได้เป็นอย่างดี!  
 โดดเด่นด้วยรสชาติของไส้วัว กุยช่าย และกะหล่ำปลีต้มหม้อ  
 พร้อมความหอมจากพริกและกระเทียม  
 ใครที่กำลังมองหาเมนูร้อนๆ เพิ่มความสดชื่น ต้องไม่พลาด!

もつ鍋はぷりぷりとした脂の甘みが癖になる、スタミナ鍋の定番!  
 牛ホルモン(もつ)とたっぷりのキャベツとニラを煮込むのが特徴です。  
 唐辛子やニンニクも効いていて、元気をつけたいときにも最適!

นอกจากเมนูหม้อไฟไส้วัวแล้ว เราพร้อมให้บริการหม้อไฟเนื้อหมูและเนื้อไก่ด้วยนะครับ  
 สำหรับใครที่ไม่ทานไส้วัว เชิญลิ้มรสเมนูอื่นๆ ได้เลย!

もつ鍋以外にも、豚鍋や鶏鍋もございます。牛ホルモンが苦手な方はそちらをお楽しみください。

MOTSU NABE

牛一鍋

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำขปด้นดำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

TORI NABE

鶏鍋

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขปด้นดำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

BUTA NABE

豚鍋

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขปด้นดำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

SHIROI MOTSU NABE

白いり  
牛一鍋

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำขปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE

白いり  
鶏鍋

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

SHIROI BUTA NABE

白いり  
豚鍋

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B



CLASSIC MISO



WHITE MISO

バンラオ!



**KIMCHI**

**キムチモツ鍋**

KIMUCHI MOTSU NABE  
**Beef intestines and meatballs**

หม้อไฟไส้วัว  
น้ำขุปต้นตำหรับกับกิมจิ  
SMALL 450B REGULAR 800B

**キムチ鶏鍋**

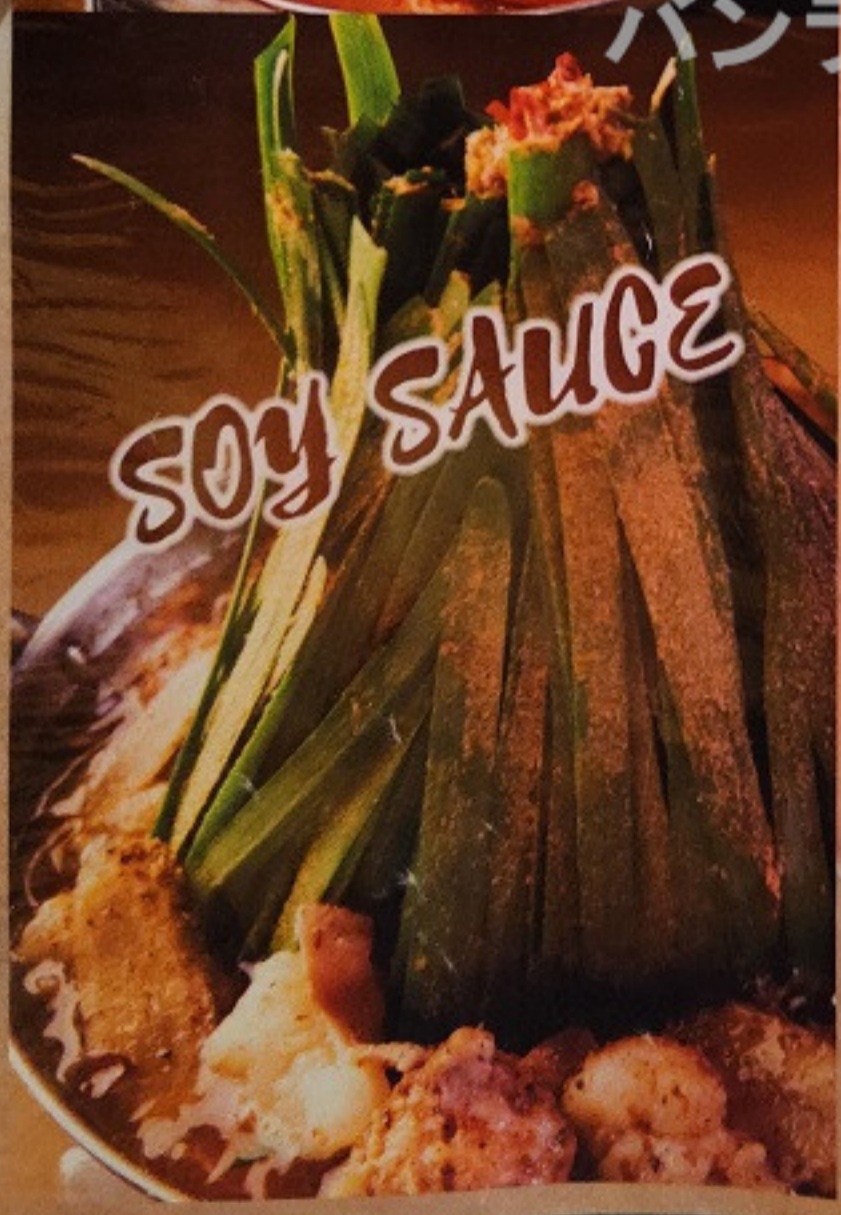
KIMUCHI TORI NABE  
**Chicken and meatballs**

หม้อไฟเนื้อไก่  
น้ำขุปต้นตำหรับกับกิมจิ  
SMALL 370B REGULAR 640B

**キムチ豚鍋**

KIMUCHI BUTA NABE  
**Pork and meatballs**

หม้อไฟเนื้อหมู  
น้ำขุปต้นตำหรับกับกิมจิ  
SMALL 370B REGULAR 640B



**SOY SAUCE**

バンラオ!

**魚介系醤油キムチ鍋**

SHOUYU MOTSU NABE  
**Beef intestines and meatballs**

หม้อไฟไส้วัว น้ำขุปโชยุรสทะเล  
SMALL 450B REGULAR 800B

**魚介系醤油鶏鍋**

SHOUYU TORI NABE  
**Chicken and meatballs**

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขุปโชยุรสทะเล  
SMALL 350B REGULAR 600B

**魚介系醤油豚鍋**

SHOUYU BUTA NABE  
**Pork and meatballs**

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขุปโชยุรสทะเล  
SMALL 350B REGULAR 600B

# 追加具材

## ADDITIONAL INGREDIENTS

### เพิ่มเครื่องพิเศษ



**Beef intestines**

ไส้วัว

499B

Motsu



**Vegetables**

เพิ่มผัก

80B

Yasai

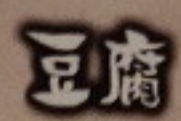


**Chicken**

เนื้อไก่

99B

Toriniku



**Tofu**

เพิ่มเต้าหู้

50B

Tofu

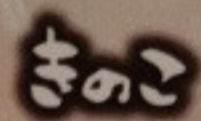


**Pork**

เนื้อหมู

99B

Butaniku

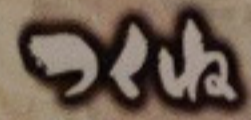


**Mushroom**

เพิ่มเห็ด

40B

Kinoko



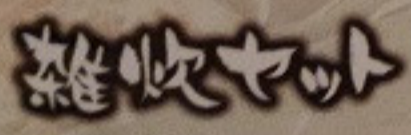
**Meatballs**

ไก่กับหมูบด  
ปั้นเป็นก้อน

99B

Tsukune

※ All hot pot contains chicken and pork meatballs.



**Porridge set  
(Rice · Raw egg)**

ชุดข้าวต้ม  
(ข้าวสวย และไข่)

65B

Zousui set



**Ramen noodles**

เส้นบะหมี่

65B

Men



**Udon noodles**

うどん

65B

Udon

ラストオーダーより三十分早く注文を締め切らせていただきます。  
Please order at least 30 minutes before last call.  
กรุณาสั่งอาหารของคุณให้ ล่วงหน้านานกว่าเวลาสั่งอาหาร 30 นาที

# 焼きとん

## YAKITON (Classic pork skewers) ย่างทอง (หมูย่าง)

たん

Tan Pork tongue ลิ้น 35B

しろ

Shiro Pork intestine ลำไส้ 35B

豚バラ

Buta Bara Pork belly หมูสามชั้น 35B

# 野菜焼き

## YASAIYAKI (Classic vegetable skewers) ยะไซยากิ (ผักย่าง)

しいたけ焼き

Shiitake Yaki Shiitake mushroom เห็ดชิตาเกะย่าง 35B

長ねぎ串

Naga Negi Gushi Leak ต้นหอมยาวย่าง 35B

ミニトマト串

Mini Tomato Gushi Cherry tomato มะเขือเทศผลเล็กย่าง 35B

まるごとニンニク焼き

Marugoto Ninniku Yaki Whole garlic กระเทียมย่าง 35B

アスパラ串

Asupara Gushi Asparagus หน่อไม้ฝรั่งย่าง 35B

オクラ串

Okura Gushi Okra กระเจี๊ยบย่าง 35B

銀杏串

Ginnan Gushi Ginkgo แป๊ะกวยย่าง 35B

### What is YAKITON · YAKITORI ? ย่างทองและย่างโทะริคืออะไร

YAKITON · YAKITORI is meat and vegetables on a bamboo stick that is grilled over charcoal. Various parts of pork (such as liver, heart, and innards) and chicken (such as breast, thigh, wings, and skin) are seasoned by salt or special sauces.

ย่างทองและย่างโทะริคือการนำเนื้อและผักเสียบบนไม้ที่เหลาจากไม้ไผ่ และย่างบนเตาถ่านเนื้อหมูหรือเครื่องในหมูไม่ว่าจะเป็นตับหัวใจหรือไส้ และเนื้อส่วนอกน่องปีกหรือหนังไก่ที่นำมาย่างจะหมักด้วยเกลือหรือซอสชนิดพิเศษ

# 焼き鳥

## YAKITORI (Classic chicken skewers)

ยากิโทริ (ไถย่าง)

手羽先 じっくり風味焼き

Chicken wings 35B  
Tebasaki ปีก

つくね

Tsukune Chicken & pork meat balls 35B  
ไถกับหมูขูดปั่นเป็นก้อน

たまごの黄身 Tamago No Kimi Raw egg yolk dip ไข่แดง 20B

とりかわ

Torikawa Chicken skin หนังไก่ 35B

砂肝

Sunagimo Chicken gizzards گانไก 35B

ねぎま

Negima Chicken & leek ไถและต้นหอม 35B

とりねば

Torireba Chicken Liver ตับไก่ 35B

とりはつ

Torihatsu Chicken Heart หัวใจไก่ 35B

ぼんじり

Bonjiri Chicken Tail گانไก 35B

# 特選焼き

## TOKUSENYAKI (Special skewers)

โทคุเซนยากิ (อาหารพิเศษย่าง)

とろりチーズバーボン串

Torori Cheese Bacon Gushi 70B  
Cheese bacon  
เบคอนหอขี้สยอง

牛ハラミ炙り串

Gyu Harami Aburi Gushi 70B  
Beef skirt topped with green onion  
เนื้อกระบังลมโรยด้วยต้นหอม

※当店ではお客様に出来る限りおいしく召し上がって頂く為、串物には味付けに  
タレ・塩・おまかせがございませう。  
「タン二本 塩で」のようにご注文の際に先にお申し付けください。  
お申し付けがない場合はおまかせとさせていただきます。

※Please let us know your preference of seasoning (salt or sauce) when you order.  
or just leave it to us.

เนื่องจากทางร้านมีบริการให้เลือกเครื่องปรุงที่ใช้หมัก ระหว่างเกลือ และ ซอส  
กรุณาแจ้งพนักงานล่วงหน้าว่า ต้องการหมักซอส หรือ หมักเกลือ  
ถ้าไม่แจ้ง ทางร้านจะถือว่า ยินยอมให้ทางร้านเลือกให้

炙り焼き ABURI YAKI = Char-grilled  
ย่างไฟเล็กน้อย

高木竹焼き

480B 半身 ครึ่ง Half 240B

Shima Hokke Yaki



人気 No.1

バンラオ!

ปลาอ็อกเคะยาง  
Atka mackerel

ブリカマ焼き

280B

Burikama Yaki



ほろろ

แก้มปลาบริยาง  
Yellowtail collar

銀ムツの照り焼き

230B

Ginmutsu No Teriyaki



ปลาหิมะย่างซีอิ๊ว  
Patagonian  
tooth fish fillet  
teriyaki sauce



鮭ハラス焼き 180B

Shake Harasu Yaki

ท้องปลาเชลมอนย่าง  
Salmon belly

サバ半身焼き 180B

Saba Hanmi Yaki

選べる味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้  
Choice of your sauces

ย่างเกลือ 塩焼き  
Shio Yaki = Salty

ย่างซีอิ๊ว 照り焼き  
Teri Yaki = Teriyaki

ปลาซาบะย่าง  
Mackerel fillet

イカのポポ焼き 230B

Ika no Popo Yaki

ปลาหมึกย่าง  
Squid

大きな焼き物は  
少々お時間をいただきますので  
お早めにオーダーする事を  
おすすめしております。

Grilled food will  
take longer to cook,  
so we recommend  
you to order them first.

สำหรับของย่างชิ้นใหญ่  
ต้องใช้เวลาซักครู่  
เพื่อความรวดเร็วแนะนำ  
ให้สั่งเลยนะครับ

ซีอิ๊ว  
onion  
fillet  
sauce

焼き牡蠣 190B

Yaki Gaki



マツマツ

選べるお醤油

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้  
Choice of your sauces

โชยุกับมันทา

Bata Shoyyu = Butter and soy sauce

หัวไชเท้ากับน้ำพอนส์

Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish

หอยนางรมย่าง Japanese oysters

殻付き帆立  
のバター焼き 2個

290B

Karatsuki Hotate no Butter Yaki



หอยเชลลาทานอย่าง 2 ตัว  
Scallops with butter 2pc

イカわたホイル焼き

230B

Ikawatairi Hoiru Yaki



ปลาหมึกหัวฟลอยด์ย่าง  
Squid with guts

肉味噌甲羅焼き

250B

Kanimiso Koura Yaki



เนื้อปูผสมมันปูย่าง  
Grilled crab butter  
with crab meat & quail egg

タコニンニクバターホイル焼き

190B

Tako Ninniku Bata Hoiru Yaki



ปลาหมึกกับกระเทียมพุดเนยหัวฟลอยด์ย่าง  
Octopus & garlic with butter

海老塩焼き(6本)

130B

Ebi Shio Yaki (6 Pon)



กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)  
Grilled shrimp 6 pieces

鮭味噌バターホイル焼き

190B

Salmon with miso & butter



แซลมอนซอสมิโซะหัวฟลอยด์ย่าง  
Salmon with miso & butter

Sumibiyaki Furanku 70B

Sumibiyaki Furanku 70B



ไส้กรอกเยอรมันย่าง  
Frankfurt Sausage

子持ちししゃも 80B  
Komochi Shishamo



ปลาไซย่าง  
Shishamo smelt  
with roe

かぼちゃバター焼き 130B  
Kabocha Butter Yaki



ฟักทองย่างเนย  
Pumpkin with melted butter

エイヒレ 150B  
Eihire



ครีบบปลากระเบิน  
Grilled dried skate wing

きりたんぽ 90B  
Kiritanpo



選べる味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้  
Choice of your sauces

Shouyu Aji = Soy sauce  
Miso Aji = Miso

ข้าวปั้นเสียบไม้ย่าง  
Grilled skewer of  
mashed rice

# ABURI YAKI

เนื้อย่าง  
Grilled Meat

**壺漬けハラミ** 390B  
Tsubozuke Harami

秘伝の壺漬け

สันคอวัวติดมันหมักซอสย่าง  
Grilled Japanese beef marinated in special sauce



**仙台牛舌** 260B  
Sendai Gyutan

สันวัวเซนได  
Grilled Beef Tongue (local delicacy of Sendai)



**鶏のモモ焼き** 190B  
Tori no Momo Yaki

バンラオ!

เลือกซอสได้  
Choice of your sauces

เต้าเจี้ยวเผ็ด  
Yuzu Koshou = Pungent yuzu zest paste

หัวไชเท้าบดราดด้วยน้ำซอสพอนซุ  
Mizore Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish

ซอสการะ: สไปซี่  
Pirikara Dare = Spicy miso sauce

สะโพกไก่ย่าง  
Juicy chicken thigh



**セセリ焼き** 160B  
Seseri Yaki

เนื้อส่วนคอไก่ย่าง  
Grilled Chicken Neck



**豚トロロねぎ塩焼き** 190B  
Tontoro Negishio Yaki

คอหมูย่าง  
Grilled Pork Neck



เลือกซอสได้  
Choice of your sauces

ย่างเกลือ  
Shio Yaki = Salty

ย่างซีอิ๊ว  
Teri Yaki = Teriyaki

**ヤゲンハラミ焼き** 160B  
Yagenharami Yaki

กระดูกอ่อนไก่ย่าง  
Grilled Chicken Cartilage



知多牛 CHITAGYU จิตะกิว



赤身ステーキ

150g 850B

Sirloin steak



จิตะกิว เซอร์ลอยน์สเต็ก  
Chitabeef sirloin steak



赤身ステーキ

150g 680B

Akami steak



จิตะกิว เนื้อแดงสเต็ก  
Chitabeef lean meat steak

ユッケ刺し

Yukke sashi

360B



จิตะกิว ยำเนื้อดิบ  
Raw Chitabeef lean meat sashimi

近江牛 OUMIGYU โอมิกิว



ハツユッケ刺し

Hatsu sashi

360B



โอมิกิว หัวใจวัวดิบ  
Raw Oumibeef heart sashimi

レバ刺し

Reba sashi

290B



โอมิกิว ตับหวาน  
Raw Oumibeef liver sashimi

**OTSUMAMI = Appetizer**  
 โอทสึมามิ ของว่าง กับแอลกอฮอล์

**いり辛もやし** 60B  
 Pirikara Moyashi



**ถั่วงอกผัดพริก**  
 Bean sprouts & seaweed  
 marinated in hot sauce

**きゅうり一本漬** 70B  
 Kyuuri Ipponzuke



**แตงกวาญี่ปุ่นดอง**  
 Pickled whole japanese cucumber

**はくさい漬** 50B  
 Hakusai Zuke



**ผักกาดขาวดอง**  
 Pickled chinese cabbage

**食心子油のたたききゅうり** 110B  
 Taberu Rayu No Tataki Kyuri

**ラオ!**



**แตงกวาทรงเครื่อง**  
 Smashed cucumber  
 with chunky garlic chili oil

**えだまめ** 50B  
 Edamame



**ถั่วกระชี่นึ่ง**  
 Lightly salted boiled edamame

**キャベツ** 40B  
 Kyabetsu



**กะหล่ำปลีจิ้มมิโสะ**  
 Fresh cabbage  
 with Nagiya original miso paste

炙りカラサミ 190B  
Aburi Karasumi



ໄຂ່ປລາໂບຣ່ຍາງໂຟເລັກນ້ອຍ  
Seared dried mullet roe

炙り明太子 140B  
Aburi Mentaiko



ໄຂ່ປລາເມນໂຕໂກ  
Seared spicy cod roe

梅水晶 160B  
Umesuicho



ເອິນປລາຈລາມຄລຸກບ້ວຍ  
Shark & chicken gristle  
with Japanese pickled plum

安肝水産 260B  
Ankimo Ponzu



ຕັບປລາອັງໂກ  
Monkfish Liver

ホタルイカ沖漬け 140B  
Hotaru Ika Okizuke



ປລາກມັກດອນ  
Baby squid marinated  
in special sauce

タコわさ 100B  
Takowasa



ກນວດປລາກມັກກວາຊາບີ  
Raw octopus marinated  
in wasabi sauce

塩辛 110B  
Shiokara



ປລາກມັກປລາຣ້າຮູ້ປຸ້ນ  
Salted squid semi-fermented  
in its own gut

ヤム塩辛 140B  
Yam Shiokara



ຍ້າປລາຣ້າຮູ້ປຸ້ນ  
Spicy salted fish guts Thai style

黄身醤油漬 40B

Kimi Shoyu zuke



ไข่แดงหมักโชยุ

Egg yolk soaked in soy sauce

キムチ

60B

Kimuchi



กิมจิ

Kimchi

中華ワカメ

60B

Chuka Wakame



สาหร่ายจีน

Seaweed salad

おくら納豆

80B

Okura Natto



กระเจี๊ยบ นัตโตะ

Okra with natto

塩昆布ヤッコ

110B

Shiokonbu Yakko



สาหร่ายเต้าหู้เย็น

Cold tofu topped with salty kombu seaweed

冷奴

60B

Hiyayakko



เต้าหู้เย็น

Cold tofu



とろ印

40B

Toro Tamago



ไข่ลวก

Soft-boiled egg  
in sweet soy sauce

出汁巻き玉子

100B

Dashimaki Tamago



ไข่ม้วน

Japanese rolled omelet  
with broth

Bijin Tomato

美人トマト

90B



มะเขือเทศหวานญี่ปุ่น  
Japanese Sweet Tomato

ほうれん草の胡麻和え

60B

Horenso Gomaae

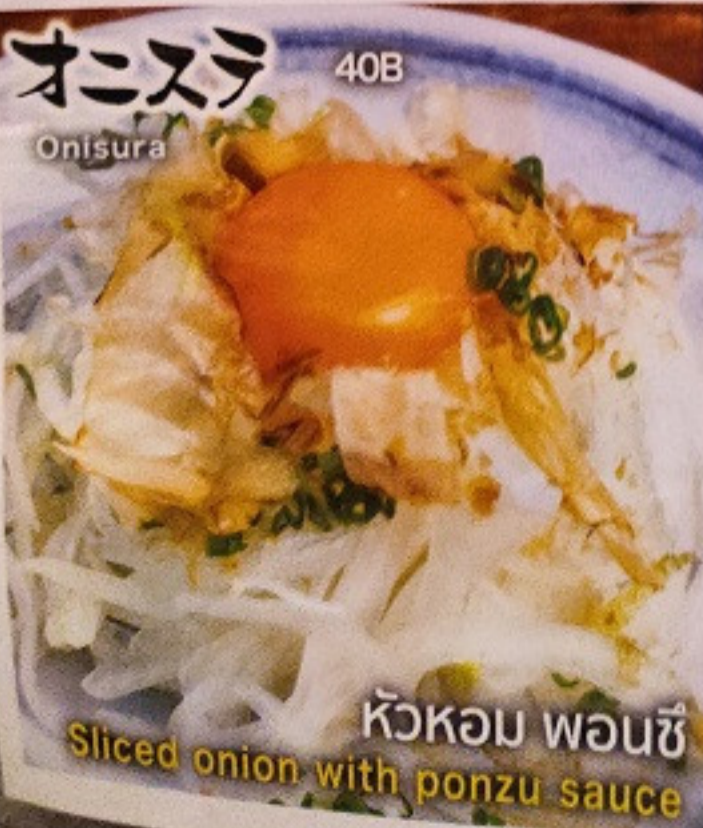


ปวยเล้งลวกกับซอสงา  
Spinach dressed in  
sesame sauce

オニヌラ

40B

Onisura



หัวหอม พอนซึ

Sliced onion with ponzu sauce

竹輪きょうり

60B

Chikuwa Kyuri



ชิคุวา แอดงกัว

Japanese fish cake wrapped cucumber

とろとろ牛タン 230B  
Torotoro Tan

ล้นวัวตุ๋น

Simmered beef tongue served with pungent yuzu zest paste

サモンの照り焼き 220B  
Salmon Teriyaki



ปลาแซลมอน เทอริยากิ  
Salmon Teriyaki

ニンニクのせおろしハラミ 90B  
Oroshi Harami Ninniku Nose



เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าดอง  
Grilled beef skirt with grated radish & garlic

ハマグリバター 120B  
Hamaguri Bata- Itame



คอยตลับผัดเนย  
Clams stir-fried with butter

ハマグリ酒蒸し 120B  
Hamaguri Sakamushi



คอยตลับต้มสาเก  
Clams steamed in sake

# 鉄板焼き

TEPPAN = Hot Plate  
ของพิດกระทะร้อน

## チーズ Dak Galbi

260B

Cheese Dak Galbi



พิດพิดกิมจิกหน้าชีสกระทะร้อน  
Stir-fried chicken and kimchi with cheese

## ポテト Bacon Cheese

150B

Poteto Bacon Cheese



มันฝรั่งเบคอนชีสกระทะร้อน  
Bacon and cheese on top of steamed potato

## トンペイ Yaki

Tonpei Yaki 120B

## とん平焼き



ไข่มุกหน้าชีส  
Japanese style omelet with pork and cheese

## カツ煮

150B

Katsuni



หมูตุ๋นทอดราดไข่  
Simmered pork cutlet with egg

## タン塩レモン

160B

Tan Shio Lemon



ลิ้นหมูพิดเลมอน  
Pork tongue stir-fried and marinated in salt and lemon

## ほうレン草バター炒め

120B

Hourensou Butter Itame



พิดปวยเลง เบคอน ไข่ พิดเนย  
Stir-fried spinach, bacon and mushrooms with butter

**火炒め物** ITAMEMONO = Pan-fried  
ของผัด

**バリバリキャベツと柚子胡椒添え** 90B  
Baribari Kyabetsu to Yuzukoshou Zoe



**กะหล่ำปลีผัดเต้าเจี้ยวเผ็ด**  
Stir fried cabbage  
with pungent yuzu zest paste

**石肝ガリクバター炒め** 110B  
Sunagimo Garikubata Itame



**กิ่นไก่กระเทียมร้อน**  
Pan fried chicken gizzard  
with garlic butter

**豚キムチ炒め** 180B  
Buta Kimuchi Itame



**หมูผัดกิมจิ**  
Pan fried pork and kimchi

**レバニラ炒め** 130B  
Rebanira Itame



**ตับผัดกุยช่าย**  
Stir-fried pork liver  
with garlic chives

**焼きそば** 190B  
Yakisoba



**ยากิโซบะหมู**  
Fried noodles with pork

**焼きうどん** 190B  
Yaki Udon



**ยากิอุด้ง**  
Yaki udon

# 揚げ物

AGEMONO = Deep-fried  
ของทอด

特製甘辛ダレ  
手羽揚げ

110B

Teba Age



ปีกไก่ทอด

Crispy fried chicken wings  
sweet & spicy sauce 3pc

鶏皮揚げポン酢 90B

Torikawa Age



หนังไก่ทอดราดน้ำพอนซี  
Deep-fried chicken skin  
served with citrus soy sauce

鶏の唐揚げ 100B

Tori no Karaage



ไก่ทอด

Crispy fried chicken

しそチーズハムカツ 160B

Shiso Cheezu Hamukatsu



แฮมทอดชีสทอด  
Breaded pork ham cutlet  
with cheese & shiso

牡蠣フライ 190B

Kaki Furai



คอกวนงรมทอด

Deep fried oysters

イカゲリ唐揚げ 140B  
Ikageso Karaage



หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด  
Deep-fried squid tentacles

川海老揚げ 90B  
Kawaebi Age



กุ้งแม่น้ำทอด  
Deep-fried Japanese river prawns

揚げ出し豆腐 90B  
Agedashi Tofu



เต้าหู้ทอดในน้ำต้มขมิ้น  
Deep fried tofu in simple dashi-based sauce

山豆腐製厚揚げ 90B  
Atsuage



เต้าหู้ทอด  
Deep-fried tofu

揚げたこ焼き 150B  
Age Takoyaki



ทาโกะยะกิ  
Deep-fried octopus balls

揚げもち 90B

Agemorokoshi



ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย  
Deep-fried corn marinated  
in butter soy sauce

芋からつまいもバター 100B

Imokara Satsumaimo Bata



มันเทศทอด  
Deep-fried sweet potato  
topped with melted butter

ふんわり  
ポテトもち 120B  
Funwari Potato Mochi



โมจิมันฝรั่งเนียนนุ่ม  
Deep-fried soft potato cake

ポテトフライ 90B  
Poteto Furai



มันฝรั่งทอด  
French fries

エビ天ぷら盛り 190B

Ebi Tempura Mori

サクサクサク



เมนูประจำ 5 ตัว

バンラオ Shrimp tempura 5 pieces

天ぷら盛合せ 190B

Tempura Moriawase



同義: イカ、カボチャ、人参、アスパラ、椎茸、大葉 (Ebi, Ika, Kabocha, Ninjin, Asupara, Shitake, Oba)

เมนูประจำวัน Tempura combo

กุ้ง, ปลาหมึก, ฟักทอง, แครอท, เห็ด, ใบโหระพา Shrimp, Squid, Pumpkin, Carrot, Asparagus, Mushroom, Shiso



# 海鮮サラダ

Kaisen Sarada

390B



新鮮  
海鮮

สลัดซีฟู้ด

Fresh seafood salad with wasabi dressing

# バリバリキャベサラ

Bari Bari Kyabe Sara

90B



キャベツ

สลัดกะหล่ำ

Cabbage salad with  
crispy potato strings

# 冷やりのサラダ

Hiya Yakko Sarada

150B



สลัดเต้าหู้

Cold tofu salad with  
sweet & sour dressing with mayonnaise

# サムライ

Yum Salmon

250B



ยำแซลมอน

Spicy Thai salad with salmon

野菜サラダ YASAI SARADA = Salad  
 ยะไซซาลาดะ สลัด

蒸し鶏と温泉の

190B

シーザーサラダ

Mushidori to Ontama no Caesar Sarada

ピカッと  
 パンティサイズ



ชีซาสลัด

Caesar salad with steamed chicken & soft-boiled egg

豚しゃぶサラダ

190B

Buta Shabu Sarada

ピカッと  
 パンティサイズ

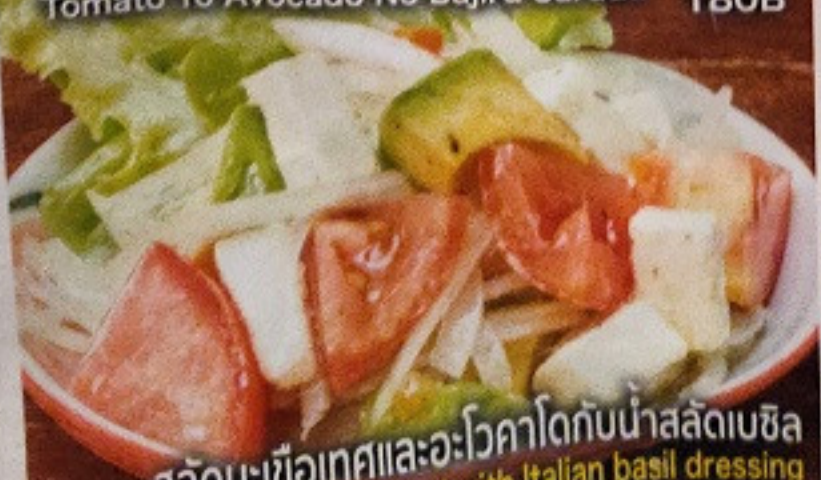


สลัดหมูลวกราดน้ำสลัดงา

Steamed pork salad with sesame dressing

トマトとアボカドのバジルサラダ

Tomato To Avocado No Bajiru Sarada 180B



สลัดมะเขือเทศและอะโวคาโดกับน้ำสลัดเบซิล

Tomato & avocado salad with Italian basil dressing

ポテサラ 80B

Pote Sara



สลัด มันฝรั่ง

Homemade potato salad

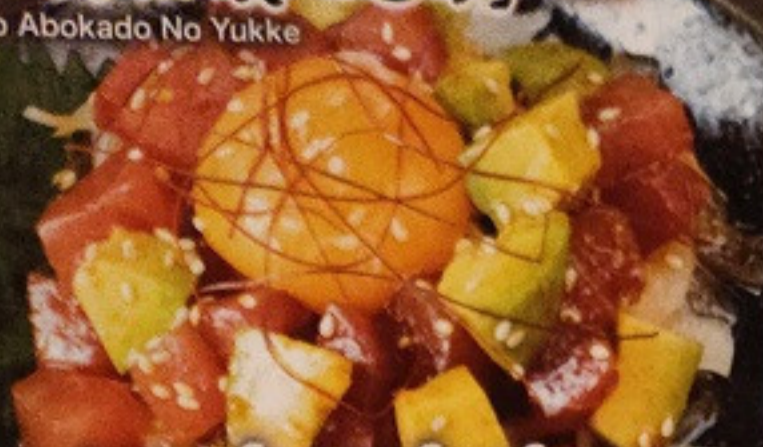
# 魚もの

UOMONO = Fresh seafood

อุโอะโมโนะ อาหารทะเล

マグロとアボカドのユッケ 250B

Maguro To Abokado No Yukke

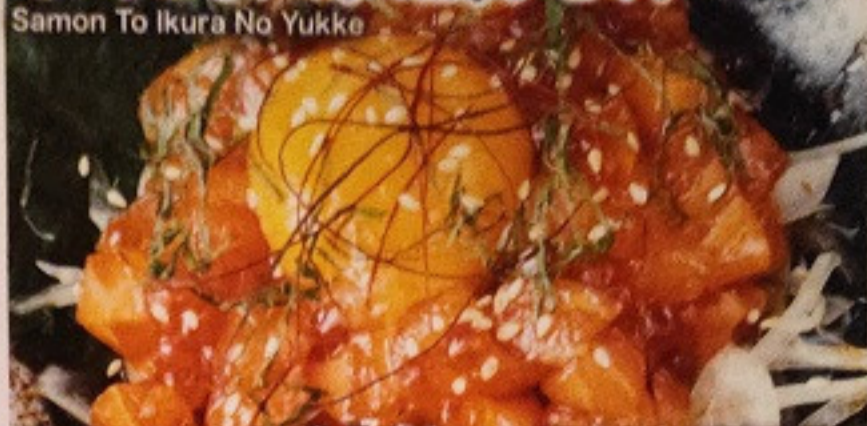


ปลาเมกูโระกับอะโวกาโดคลุกซอส

Tossed fresh tuna & avocado with spicy sauce

サモンのイクラの親子ユッケ 250B

Samon To Ikura No Yukke



ปลาแซลมอนกับไข่ปลาแซลมอนคลุกซอส

Tossed fresh salmon & salmon roe with spicy sauce

中トロ 330B

Chutoro



ปลาเมกูโระติดมันน้อย

Medium fatty tuna

ウニ 390B

Uni



ไข่อยเม่น

Sea urchin

甘エビ 250B

Amaebi



กุ้งหวาน

Deep-water shrimp

イクラおろし 230B

Ikura Oroshi



ไข่ปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน

Salmon roe with grated radish

アブリエンガワ 220B

Aburi Engawa



ครีบลาดตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย

Seared fluke fin

ハマチ 220B

Hamachi



ปลาฮามาจิ

Yellowtail

花子

200B

Samon



ปลาแซลมอน  
Salmon

花子

220B

Toro Samon



โทโร่ แซลมอน  
Medium-Fatty Salmon

マグロ

210B

Maguro



ปลาเมกูโร่  
Lean tuna

サバ

180B

Shime Saba



ปลาซาบะ  
Vinegared & seared mackerel

ホッキ貝

210B

Hokki Gai



หอยปักนก  
Surf clam

ホタテ

210B

Hotate



หอยเชลล์ ซาซิมิ  
Scallop

タコ

180B

Tako



ปลาหมึกยักษ์  
Octopus

イカ

180B

Ika



ปลาหมึก  
Squid

# 桶盛り

OKEMORI = Assorted sashimi

ชาซีมิ รวมน

## 十点盛り

999B

Jyuten Mori



バンラオ 10 อย่าง  
ชาซีมิ รวมน 10 อย่าง  
10 Kinds

## サモンの盛り

590B

Samon Mori



แชลมอน โบริ  
Assorted salmon sashimi

## 五点盛り

550B

Goten Mori



ชาซีมิ รวมน 5 อย่าง  
5 Kinds

## 三点盛り

350B

Santen Mori



ชาซีมิ รวมน 3 อย่าง  
3 Kinds

お好み握り 二巻

OKONOMI NIGIRI 2 KAN = Nigiri sushi 2 pieces  
ข้าวปั้นนิกิริ ตามความชอบ 2 คำ

穴子一本握り 390B  
Anago Ippon Nigiri



Cooked whole conger eel with sweet soy sauce  
ปลาอะนะโงะ ทั้งตัว นิกิริ

うに握り 390B  
Uni Nigiri



Sea urchin  
ข้าวปั้นหน้าไข่หอยเม่น

中トロ握り 220B  
Cyturo Nigiri



Medium fatty tuna  
ปลาเมะกุโระติดมันน้อย นิกิริ

イクラ軍艦巻き 220B  
Ikura Gunkan Maki



Salmon roe  
ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอนหัวสาครายทรงเรือ

うなぎ握り 130B  
Unagi Nigiri



Grilled Eel  
ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง

マグロ握り 120B  
Maguro Nigiri



Lean tuna  
ปลาเมะกุโระ นิกิริ

甘エビ握り 120B  
Amaebi Nigiri



Deep-water shrimp  
กุ้งหวาน นิกิริ

炙り鰯の背握り 120B  
Aburi Engawa Nigiri



Seared fluke fin  
ครึ่งปลาตาเดียวอย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ

しめ鯖握り 100B  
Shime Saba Nigiri



Vinegared & seared mackerel  
ปลาซาบะ นิกิริ

サ-モン握り 100B  
Salmon Nigiri



Salmon  
ปลาแซลมอน นิกิริ

トロサ-モン握り 100B  
Toro Salmon Nigiri



Medium-Fatty Salmon  
โทโร แซลมอน นิกิริ

ハマチ握り 120B  
Hamachi Nigiri



Yellowtail  
ปลาฮามาจิ นิกิริ

ホタテ握り 130B  
Hotate Nigiri



Scallop  
หอยเชลล์ นิกิริ

ホッキ貝握り 100B  
Hokki Gai Nigiri



Surf clam  
หอยปีกนก นิกิริ

タコ握り 100B  
Tako Nigiri



Octopus  
ปลาหมึกยักษ์ นิกิริ

イカ握り 100B  
Ika Nigiri



Squid  
ปลาหมึก นิกิริ

玉子握り 80B  
Tamago Nigiri



Sweet omelet  
ไข่ นิกิริ

# お好み三味

## SPECIAL COMBO SUSHI ซูชิต่างสไตล์

マガロ三味 220B

Maguro Zanmai



マグโระ 3 สัตล  
Tuna, seared tuna,  
marinated tuna

炙り三味 220B

Aburi Zanmai



อะบุริ 3 สัตล  
Seared fluke fin,  
seared tuna, salmon

サモツ親子三味 220B

Salmon Oyako Zanmai



แซลมอน 3 สัตล  
Salmon, seared salmon, salmon roe

コラボ軍艦三味 350B

Korabo Gunkan Zanmai



ซูชิหน้ารวม 3 สัตล  
Salmon & salmon row, minced fatty tuna,  
sea urchin & quail egg, crab & crab butter

## 寿司セツ SUSHI SET เซตซูชิ

1人前 1 Serving  
1 ท่าน  
390B



卷きもの MAKIMONO = Thin sushi roll  
ข้าวห่อสาหร่าย

ネギトロ巻き 250B  
Negitoro Maki



ข้าวห่อสาหร่ายไส้เนืองอกของโรยหน้าด้วยปลาโทโรสับ  
Yam roll topped with minced fatty tuna & green onion

トロろ巻き 150B  
Torotaku Maki



ข้าวห่อสาหร่ายใส่ทูน่าสับกับตะกวด  
Minced fatty tuna & pickled radish

鉄火巻き 120B  
Tekka Maki



ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาโทโร  
Lean tuna

サーモン巻き 120B  
Salmon Maki



ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอน  
Salmon

納豆巻き 100B  
Natto Maki



ข้าวห่อสาหร่ายใส่ถั่วหมัก  
Fermented soybeans & green onion

アボカド巻き 100B  
Abokado Maki



ข้าวห่อสาหร่ายใส่อะโวกาโด  
Avocado

イカしそ巻き 110B  
Ikashiso Maki



ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาหมึกกับใบชิโสะ  
Squid & shiso

かぼ巻き 60B  
Kappa Maki



ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวาญี่ปุ่น  
Cucumber



**ロール寿司 RORU SUSHI = Sushi roll**  
ซูชิโรล

**カリフォルニアロール**

220B

California Roll



**แคลิฟอร์เนียโรล**  
California roll

(Egg, Cucumber, Crab stick, Avocado)

**サーモンロール**

290B

Salmon Roll



**ปลาแซลมอนโรล**

Salmon roll

(Salmon, Avocado, Cream Cheese, Cucumber)

**エビテンロール**

290B

Ebi Ten Roll



**กุ้งเทมปุระโรล**

Shrimp tempura roll  
(Shrimp, Cucumber)

**穴子ロール**

340B

Anago Roll



**ปลาอะนะโกะโรล**

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

**レインボーロール**

340B

Rainbow Roll



**เรนโบว์โรล**

Rainbow roll

(Tuna, Salmon, Shrimp, Yellowtail, Avocado, Egg, Shrimp roe)

# 豪快のっけ寿司

590B

Gokai Nokke Sushi

どん!



โนเกะ ซูชิ

バンラオ Cucumber roll topped with minced tuna, salmon roe, sea urchin & crab meat

# かに甲羅めし

490B

Kani Kora Meshi



ข้าวต้มมันปูหน้ารวม  
Rice porridge with snow crab, salmon roe & sea urchin

# 桶ちらし寿司

Oke Chirashi Zushi



2~3人前 2-3 Servings 360B  
สำหรับ 2~3 ท่าน  
4~5人前 4-5 Servings 700B  
สำหรับ 4~5 ท่าน

ข้าวหน้าปลาดิบ  
Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

かはんもの

GOHANMONO = Rice & Noodles  
โกะฮังโมโนะ ชาว

デカネタナギヤ丼 750B

Deka Neta Nagiya Don



どん!

นากิยะดั่ง

Sushi rice bowl with filling sashimi

サモンイクラ丼 280B

Samon Ikura Don



ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับไข่ปลาแซลมอน  
Sushi rice bowl with salmon & salmon roe

海鮮丼 240B

Kaisen Don



ข้าวรวมหน้าปลาดี

Sushi rice bowl with combination seafood

ネギトロ丼 290B

Negitoro Don



ข้าวหน้าปลาโทโร่สับ

Sushi rice bowl with minced fatty tuna & green onion

360B  
700B  
ปลาดี  
ed with  
getables

UNAGI

อุบง  
Grilled Eel

うなぎ蒲焼き

Unagi kabayaki



600B

ปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Grilled Eel teriyaki sauce

バンラオ!

うなぎ

Unajyu



700B

ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Rice bowl with grilled eel teriyagi sauce

茶漬 **ข้าวต้ม**

Chazuke



- 明太子** 140B  
Mentaiko Spicy cod roe
- 梅** 130B  
Ume Pickled plum
- 鮭** 120B  
Shake Salted salmon

ガーリックチャーハン

Garikku Chahan

140B



**ข้าวผัดกระเทียม**  
Garlic fried rice

冷やし中華 190B

Hiyashi Chuka



**บะหมี่เย็น**  
Cold ramen noodle topped with ham, egg, shrimp & vegetables sweet & sour soy sauce

豚カツカレー 190B

Tansuji Kare



**ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู**  
Pork tendon curry and rice

そば 120B

Soba



**โซบะเย็น**  
Cold soba noodles

そうめん 120B

Soumen



**โซเมนเย็น**  
Cold thin wheat noodle

黄身醤油漬 70B

Kimi shoyu zuke



ไข่แดงหมักโชยุ  
Grilled rice ball with  
soy sauce soaked egg yolk

明太子マヨ 90B

Aburi mentai mayo



ไข่ปลามายองเนส  
Grilled rice ball with  
spicy cod roe and mayo

かにマヨ 70B

Aburi kani mayo



ปูอัดมายองเนส  
Grilled rice ball with  
imitation crab and mayo

ข้าวปั้นย่าง

チーズ 70B

Aburi cheese



ชีส  
Grilled rice  
ball with cheese

明太子 ไข่ปลาคอก 80B  
Mentaiko Spicy cod roe

梅 びんや 80B  
Ume Pickled plum

鮭 ปลาซลมอน 70B  
Shake Salted salmon

おかつ ปลาแห้ง 70B  
Okaka Bonito flakes



おにぎり  
Onigiri

ข้าวปั้น  
Rice ball

生海苔汁 60B

Nori Jiru



ซุปสาหร่าย  
Miso soup with laver

ごはんセット ข้าว เซ็ต 80B  
Gohan Set Rice set



白ごはん ข้าว  
Shiro Gohan 60B

Plain rice

味噌汁 ซุปมิสโซะ 30B  
Miso Shiru

Miso soup



# HONEY TOAST



ハンネスト

150B

Hanitosuto Banira,  
ไอศกรีมวานิลลาราดน้ำผึ้ง  
Toast with  
vanilla ice cream & honey

あんこ&生クリーム  
ハンネスト

160B

Anko & Namakurjmu Hanitosuto  
ไอศกรีมวานิลลากับถั่วแดง  
Toast with vanilla ice cream  
& sweet bean paste

パンラオ!

あんこ抹茶団子アイス 120B  
Anko Dangochan Aisu



ไอศกรีมวานิลลา กับโมจิชาเขียวย่างและถั่วแดง  
Skewered mochi  
with sweet red beans and vanilla ice cream

みたらし団子アイス 120B  
Mitarashi Dangochan Aisu



ไอศกรีมวานิลลา กับโมจิย่าง ราดน้ำเชื่อม  
Skewered mochi  
in a sweet soy sauce glaze with vanilla ice cream

手作り豆腐白玉抹茶パフェ 150B  
Tezukuri Tofu Siratama Maccha Pafe



ไอศกรีมชาเขียวผสมโมจิชาเขียว,  
ซีเรียล, ถั่วแดงต้ม, โรยหน้าด้วยครีมสด  
Green tea parfait  
with tofu mochi

# ICE CREAM

抹茶

ไอศกรีมชาเขียว  
Matcha Ice Cream

50B

バニラ

ไอศกรีมวานิลลา  
Vanilla Ice Cream

50B

