

炭火焼肉

肉匠

Niku Sho
- Sukhumvit 31 -
ร้านอาหารญี่ปุ่นพรีเมียม

Grand Menu

花切牛タン



99B

ลิ้นวัวตัดเป็นลายดอกไม้

19. Flower cut special tongue

上タン塩



150B

สเปเชียลลิ้นวัวตัด 5mm

22. Special Tongue 3mm slice

大盛!!

ネギタン塩

21 Beef tongue with green onion

ลิ้นวัวกับต้นหอมเกลือ



300B ↓
129B

ネギ塩マナオタン

อร่อย ต้องลอง!!



ลิ้นวัวกับมะนาวอย่างพร้อมกันจะหอมมาก
ลิ้นวัวมะนาว
800.manao Tongue 6p



129B

Beef Tongue 牛舌

厚切りタン塩

290B

Recommend

肉匠上タン盛り-極-

sliced beef tongue
20 ลิ้นวัวสไลด์



Kiwami Tongue set
ลิ้นห่านหลายแบบ
ถั่วมิทังเซท

Recommend

500B

コスパ最強！うまいです！

肉匠カルビ 250B

10 สเต็กชีลคาร์บูบี Beef karubi

肉匠ロース 250B

8 วากิวโรส Beef roast wagyu



✓ 上ロース

9 สเต็กชีลโรสวากิว
Special roast wagyu

350B

極少赤身肉 350B

7 เนื้ออากะมิ Special akami wagyu A5 select

肉匠ハラミ

5 เนื้อฮารามิ
Beef harami

250B

แนะนำมาก รสชาติเนื้อเต็มคำ ทั้งกลิ่น ความเค็มสู้ลิ้น
おすすめ！！肉肉しくジューシー！食らいつけ！

厚切り塩ハラミ 420B

510 Special atsugiri Harami (ແລ້ບາງ)
สเต็กชีลฮารามิอุซุคิริ

Recommend !!

和牛上ハラミ

6 เนื้อฮารามิพิเศษ
Special harami select

420B



肉匠厳選!! 黒毛和牛

~ A5wagyu special Kuroge menu ~

R commend



ราคาเท่านี้ Nikusho ที่เดียวเท่านั้น !!

トロカルビ

3 สเปเชียลโจคารูบี

バンラオ!

Special karubi wagyu A5 select

450B

極カルビ

รับรองว่าคุณต้องไม่ผิดหวังแน่นอน

~kiwami~

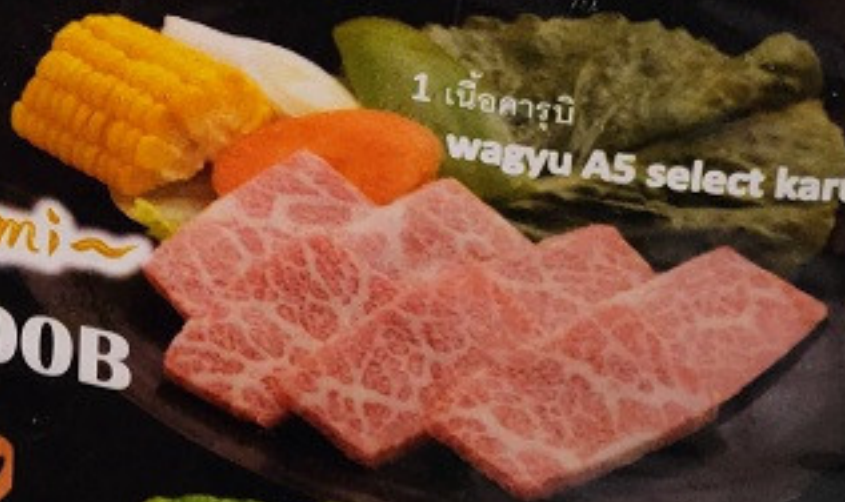
600B

R commend

เนื้อหวานฉ่ำที่ใครๆก็ต้องชอบ~



和牛大五郎
12 ชิ้นในผักกาด
special wagyu A5 select zabuton 580B



1 เนื้อคารูบี

wagyu A5 select karubi



名物!

極カルビ

2 สเปเชียลโจคารูบีเนื้อส่วนล่าง
special wagyu A5 bottom flap



ス肉
テ匠
ーの
キ

13 special wagyu A5 select sirloin
สเปเชียลสันนอกพิเศษ

肉切

Recommend



名物 黒毛和牛

リブス

1290B → 829B

เป็นส่วนที่หายากมาก ๆ
ในเนื้อ 1 ชิ้น มีเพียงแค่ 1 ส่วนเล็ก ๆ เท่านั้น

希少部位



A4

Chateaubriand ชาท็อบรียงค์
150g 1299B

和牛

WAGYU Tenderloin

和牛

A4



Wagyu Tenderloin steak cut
สเต็กวากิวเทนเดอร์ลอยน์ 150g 999B

Promotion!!!

วากิว A4
เทนเดอร์ลอยน์
ตัด 15 มม



นุ่มมากกกก ต้องลอง
WAGYU A4 TENDER LOIN
899B 15MM CUT

※焼きすぎ厳禁です。

Wagyu A5 Akami Diamond cut

วากิวชิ้นหนาๆ มันน้อย ไขมันแบบแวววาว รสชาติดี
จะร้องอย่างนานจนเกินไม่ไหว

วากิว A5 อากามิตัดแบบไดมอนด์



肉匠の焼きすき 肉屋の本格 Yakisuki

焼き過ぎ厳禁

卵にからめて サッと焼いて食らうべし!!

★ ย่างบนเตาให้สุกพอดีแล้วจุ่มไข่กินนนน! *ระวังย่างนานเกินไปนะคะ

和牛焼すき

Special wagyu A5 maebara

16 สเต็กชีลาจากิวมาเอะบาระ

★ 追加の卵も可能!!

追加卵 -Egg-

290B

10B

霜降り焼すき

เนื้อริบไซากิสุกิ

17 Special wagyu A5 maebled beef

350B

ริบคอปคือเนื้อที่อยู๋ด้านบนของริบไซากิ ให้รสชาติและเนื้อนุ่มลิ้นแสนอร่อย ไช้กันที่แทรกก็หวานนุ่ม ราคาที่คุ้มสุด

Wagyu!!!!!! 和牛 A5 ริบรอสส์焼すき

600B ↓
399B

Wagyu A5 Rib Roast Yakisuki

赤身焼すき

Special wagyu A5 Lean beef

18 เนื้อแดงซากิสุกิ

290B

ราคาเท่านี้ Nikusho ที่เดียวเท่านั้น

A5

和牛 A5
サーロイン焼すき
Wagyu A5
sirloin yakisuki

600B ↓
399B

肉の匠厳選!!

和牛ホルモンのこと(笑)

ワギュホル!!

おすすめ



ギアラ

500 Giara

150B

おすすめ



ハツモト

(コリコリ)

501 Hatsumoto

120B

おすすめ



アブラハツ

200B

502 aburahatsu

バンラオ!



ハチノス

120B

503 Hachinosu



ハツ

150B

504 Hatsu

①

シマチウ

84 さいใหญ่วัวสด

Fresh beef large intestine

180B

②

ミノ

85 เนื้อส่วนกระเพาะวัว

Beef raw

280B

③

牛レバー

86 ตับวัว

Beef liver

180B

④

シウチウ

87 さいเล็กวัวสด

Beef small intestine

180B

ホルモン
盛り合わせ

88 Assorted hormone

299B

豚

牛ださじない!!

鶏

豚カルビ

190B

25 Pork karubi หมูคาร์บุรี

鶏モモ

180B

28 chicken leg น่องไก่

豚ロース

170B

26 Pork Roast หมูโสร่ง

パンラオ!

豚トロ

190B

27 Pork neck สันคอหมู

鶏せせり

180B

29 chicken neck เนื้อคอไก่



美味しいウインナー

150B

24 Juicy Sausage ไส้กรอก

海幸

炭火で焼けば旨さ倍増!

38 scallop
หอยดาเค็ม

北海道
ホタテ

190B

牛牡蠣

42 Oyster
หอยนางรมเค็ม

1piece

150B

海老

1piece

180B

39 shrimp หอย

ししゃも

41 shishamo ปลาชิราโมะ

140B

イカ

180B

40 squid

Nikusho original! 塩麴シリーズ!!

"ชิโอะโคจิ" คือ เครื่องปรุงอาหารแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น จะใช้ข้าวหมัก เกลือ
น้ำ ผสมเข้าด้วยกันและทำการหมักและบ่มไว้ วิธีการทำหมักแบบนี้จะทำกันที่ภูมิภาคโทโฮกุ
รสชาติของชิโอะโคจิเข้มข้นอยู่แล้ว ~ ไม่ต้องจิ้มน้ำจิ้มก็อร่อย!

Recommend

塩麴中落ちカルビ

นากาโอะจิชิโอะโคจิ



Nakaochi Shiokoji

349B

塩麴ハラミ

ฮารามิชิโอะโคจิ



Harami Shiokoji

260B

塩麴カルビ

คารุบิชิโอะโคจิ



Karubi Shiokoji

290B

塩麴ロース

โรสชิโอะโคจิ



Roast Shiokoji

260B

とりもも塩麴

ไก่ชิโอะโคจิ



Chicken leg Shiokoji

180B

塩麴豚カルビ

หมูคารุบิชิโอะโคจิ



Pork Karubi Shiokoji

190B

8 August Promotion โปรโมชันเดือนสิงหาคม 8月

Promotion!!!

A5 美味しいサラダ

WAGYU JAPANESE BEEF

Recommend

2 WAY

ひまだれ เผ็ดจิ้ม ポン酢 พอนสี

HEALTHY

和牛 A5 極上焼きすき野菜巻き
 วากิวพรีเมียมซากุสกี A5 พร้อมผักสด
 วากิวแผ่นใหญ่ ๆ ย่าง ห่อผัก
 เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม 2แบบ
 野菜を巻いてさっぱりヘルシー

~~580B~~ → **399B**

Recommend!

和牛 A5 サーロイン 2 切れ

A5 เซอร์ลอยน์ชิ้นหนาจิ้มซีมาก!
กินคู่กับวากิวกับเกลืออร่อย

WAGYU

WAGYU A5 SIRLOIN 2P

วากิว A5 เซอร์ลอยน์
ตัด 2 ชิ้น

~~520B~~ ↓ **429B**

ห้ามถ่ายภาพกินไป

和牛上ロース
วากิวโจโรส

WAGYU ROAST

~~580B~~ ↓ **449B**

和牛 A5 霜降りてっさ風
วากิวโตะไฟ A5 พร้อมโจโรส
さっと焼いてお肉からまじる!

~~680B~~ ↓ **499B**

วากิวอุสึกิริฮารามิ
和牛薄切りハラミ
Wagyu utsukiri harami

~~780B~~ → **529B**

โจโรสตัดเป็นแว่นดอกไม้
Jo Rose cut as flower cut

WAGYU

和牛 トウガラシ
วากิวโทกาชิ

~~580B~~ ↓ **429B**

ฮานะซากิโจโรส
花咲き上ロース
Special Roast Flower Cut

A5 ~~600B~~ ↓ **499B**

タンの絨毯盛 ถ่านวัวจัดเสิร์ฟเต็มถาด
Tan no Joriki Shige

~~500B~~ ↓ **399B**

PROMOTION โปรโมชันเดือนสิงหาคม

和牛ハラミてっさ風
Wagyu harami shoyu egg

さっと焼いて卵とどうぞ

ทากิวฮารามิพร้อมไข่โชยุ

~~2800B~~ → **299B**



ย่างเสร็จส่งไข่โชยุ

Wagyu A5 special Yakisuki 「Tororo x egg」

和牛 A5 極上焼きすきトロロと卵で〜

ทากิวยากิสุกิพิเศษ A5 โทโร่โระ x ไข่



Wagyu kiriotoshi karubi

ทากิวลูกหมูขาบ!

和牛
切り落とし
カルビ

ทากิวคิริโตะ
คารุบิ

~~5000B~~ ↓
359B

味噌漬けハラミ
ฮารามิหมักมิโตะ

MISO HARAMI

~~600B~~ → **199B**

ย่างพร้อมหมักมิโตะ ไข่ต้มครึ่งฟองเต็ม



ย่างเสร็จส่งไข่โชยุ

~~600B~~ ↓
399B



ความพิเศษนี้รออยู่เกินคำ!



和牛霜降りサイコロカルビ
ทากิวโระโตะคารุบิลูกเต๋า

~~600B~~ ↓
529B



和牛 A4 中落ちカルビ
ทากิวนากะโอะจิคารุบิ A4

~~520B~~ ↓
399B



和牛厚切り上ハラミ
ทากิวสเปเชียลฮารามิชิ้นหนา

~~580B~~ ↓
399B



花咲タン塩
Flower cut Tongue

เนื้อวัวคัดแบบดอกไม้อัล
100%
和牛赤身焼きすき
Wagyu Akami Yakisuki

~~2900B~~ ↓
199B

和牛 A5
リブ芯ステーキ
ทากิว A5
ลิบคอสตีค
เนื้อวัวคัดเกรด A5
เนื้อนุ่ม
ทากิวลิบคอสตีค
เนื้อนุ่ม

~~980B~~ ↓
699B



限定
※มีจำนวนจำกัด

A5



Katashin Steak
2P
เนื้อวัวคัดเกรด A5
เนื้อนุ่ม
ทากิวลิบคอสตีค
เนื้อนุ่ม

~~420B~~ ↓
399B

A4 和牛比祭!!

Wagyu tenderloin PROMOTION!!!
1200B → 999B



สเต็กเทรนด์ลออยน์
Tenderloin steak cut

ステーキカット
ジューシー。
ตัดแบบสเต็ก

希少な部位
その名も
[ヒレミミ]

620B → 499B

1วันจำกัดเพียง10จาน
เป็นส่วนพิเศษทางร้านหากไป
ในวัน1วันมีเพียง10จานเท่านั้น

ส่วนด้านหน้าเทรนด์ลออยน์
Hire mimi



Chateaubriand



150g
1299B

和牛テンダーロイン寿司
赤身の王様

จักรพรรดิ
เนื้อแดง
รสชาติของ
ข้าวเนื้อ
ชุ่มฉ่ำซอส
ต้องลอง!!



200B

Tenderloin BBQ cut

620B → 399B

เทรนด์ลออยน์ BBQ cut



อร่อย!

うまい!!!

焼き過ぎに注意せよ。

นำไปย่างใช้เวลาทุกตัวไม่ให้ระดับ Rare

วากิวเทรนด์ลออยน์ A4
เนื้อนุ่มลิ้น
รสชาติดี
เนื้อนุ่มลิ้น
รสชาติดี
เนื้อนุ่มลิ้น
รสชาติดี

食べなうまい
この牛肉が
うまい
うまい
うまい
うまい

WAGYU A4

Promotion!!!

Black Truffle x Wagyu

ทรัฟเฟิล กลิ่นหอม
เข้ากับเนื้อมาก

Recommend

黒トリュフ薫る
和牛塩ユッケ

Truffle Wagyu Yukke

ยุกเกะทรัฟเฟิล
ใครทานก็บได้แนะนำเลย
ไวเบเก็ชอนิด ๆ รสชาติเข้มข้น

550B → 429B

ทรัฟเฟิลสตั๊กเกะ



ทานดิบ

トリュフ薫る和牛刺し

お塩とわさびだけ
でも美味です!!

หากัวซาซิมิ
ทานคู่ทรัฟเฟิล



Truffle Wagyu Sashimi

~~420B~~
300B

Recommend



和牛 A4 霜降り
炙りトリュフ寿司

Wagyu Truffle Sushi 2p
ซูชิทรัฟเฟิล A4

~~300B~~
199B



目の前で炙る!
เบิร์นไฟตอนเสิร์ฟ

ซูชิหากัวแทรกมันลายหินอ่อนทรัฟเฟิล

肉匠 TKG ~トリュフを添えて~
150B



Truffles Egg Rice

ทรัฟเฟิลทานมาโกคาเกะโกฮัง

トリュフ薫る
和牛肉匠サラダ

オリーブオイル
ベースで
さっぱりと
ヘルシーに!

ทานสดเพิ่ม
ความรู้สึก
สดชื่น

สลัดนิคุโชทรัฟเฟิล



Truffle Nikusho Salad

260B

追加トリュフ เพิ่มทรัฟเฟิล 50B 追加トリュฟ塩 เพิ่มเกลือทรัฟเฟิล 20B

ซูชิขายดีอันดับ1!!

和牛ユッケ寿司



肉寿司!

Nikusho ซูชิเนื้อ

ต้องลอง

อร่อยมาก

和牛とろたく寿司



wagyu yukke sushi
ซูชิวากิวยกกะ

1p
ชิ้นละ

~~99B~~ ↓
60B



wagyu yukke
pickles sushi

ซูชิยกกะ
กับหัวไชเท้าดอง

1p
ชิ้นละ

~~110B~~ ↓
70B

Recommend

目の前で炙る!
肉眼ไฟตอนเสิร์ฟ

オ!

和牛 A4 霜降り 炙りトリュフ寿司

Wagyu Truffle Sushi 2p



Black Truffle
Wagyu

和牛赤身寿司

ซูชิวากิวฮากะ
ทานได้เลย♪

~~100B~~ ↓
60B

wagyu Akami sushi

~~400B~~ → **229B**

ซูชิทรัฟเฟิล A4 2ชิ้น

和牛霜降り寿司

ซูชิวากิวชิมะฟูริ
ทานได้เลย♪

~~180B~~ ↓
99B

wagyu Shimofuri sushi



ทานคู่กับวาซาบิเข้าที่สดชื่น
わさびを忘れずに!



Wagyu A3 Aburi sushi 2p

ซูชิวากิวอะบุริ 2ชิ้น

~~300B~~ ↓
199B

Recommend

和牛 A3 霜降り 炙り寿司

肉眼ไฟตอนเสิร์ฟ
目の前で炙る!

肉匠 炭火焼肉
Niku Sho
Sukhomvit 31

肉刺し! เนื้อซาซิมิ
Nikusho คนที่ทานดิบได้ต้องลอง!!

Recommend

黒トリュフ薫る
和牛塩ユッケ

ยุคเกษตรฟิเลล
โครทอนดิบได้แนะนำเลย
โรยเกลือชนิด ๆ รสชาติเข้มข้น

Truffle Wagyu Yukke

~~550B~~ → 429B



ねぎ塩ユッケ

Negishio Yukke
ยุคเกษตรหอม

229B

牛刺しミニ
ユッケ set

Yukke set
เซตยุคเกษตร & ซาซิมิ

320B



ยุคเกษตรขายดีอันดับ 1 !!

和牛ユッケ 300B

42 ยุคเกษตรวากิว(หั่นชิ้น) Beef yukke



梅昆布A5和牛サシ

43 ซาซิมิเนื้อวากิว A5 อุเมะคอมบุ
Ume konbu A5 wagyu sashi

300B



和牛バ刺し

44 ตับวัวสด Fresh beef liver

300B

มีน้ำจิ้มโชยุกับวาซาบิอยู่แล้ว รสชาติเข้มข้น
わさび醤油がアクセント!

アボカドユッケ



45 avocado Yukke 230B
ยุคเกษตรโวกาโต้

表示価格にはVAT7%とサービス料10%が含まれておりません。These price are not include.

おまかせ!!
おまかせ!!

サンチュ 100B
53 sanchu ผักกาด

サンチュ
おかわり自由!!

Sanchu
Free refill!!

สามารถเติมได้ตลอด



ナムル 129B
60 Namul

สามารถเติมได้ตลอด

キムチ 129B
61 kimchi

สามารถเติมได้ตลอด



一回注文したら **おまかせ放題!!** Free refill!!

チョレギサラダ 150B
51 choregi salad สลัดเกาหลี

チョレギサラダ
おまかせ!!

シーザーサラダ 180B
52 caesar salad ซีซาร์สลัด



**豚しゃぶ
サラダ** 190B
600 pork shabu salad



**ヘルシー
豆腐サラダ** 120B
601 Tofu salad



**牛しゃぶ
サラダ** 220B
602 Beef shabu salad

Bijin トマト 120B
54 tomato มะเขือเทศ



たこわさび たらこわさび



99B

チャンジャ
ชิ้นจา (ปลาตอง)



99B

カニ味噌甲羅焼き



มันปูย่าง
ย่างบนตะแกรง
รอให้เดือด
คนให้เข้ากัน ~
กินกับข้าวก็ดี!
กินกับกับแกงส้มก็ดี!

250B

トウモロコシ
31 corn ข้าวโพด

タマネギ
32 onion หัวหอมใหญ่

長ネギ 33 long green onion ต้นหอมญี่ปุ่น

シイタケ 35 shiitake เห็ดขอน

★野菜盛合せ
37 Assorted vegetables

All 50B

キャベツ 30 Cabbage กะหล่ำ

エリンギ 34 Enoki เห็ดออริบิจิ



肉匠
Niku Shou
Network 11

ランチはご飯がセット！
白ご飯おかわり自由！
※平日ランチは11:30～15:00
※土日祝は12:00～15:00



Wagyu Mabo Tofu

รากิมาโบโทฟู

うっさ!!
ไม่เหมือนใคร!!

辛ニラや唐辛子、山椒、カレーパウダーで
スパイスアレンジ！好みの辛さに
調整可能！※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を

熱々石皿に和牛100%肉匠ハンバーグ！
ジュージュー好きな焼き加減に！
チキンを焼く 15分ほど焼く 15分ほど焼く
焼く 15分ほど焼く 15分ほど焼く

チキン炒め

肉匠オリジナル！手作り
麻婆豆腐を入れて混ぜる！
※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を



うっさ!!
熱々!!

絶品!!

ไม่เหมือนใคร!!

和牛バーグの 石焼麻婆豆腐

Wagyu Mabo Tofu

รากิมาโบโทฟู 290B

和牛の旨味と肉汁がオリジナル麻婆の病みつきになる味！
山椒を加えて四川風にするのもオススメです！
白ご飯にかけたら箸が止まりません！！
※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を

ランチはご飯がセット！
白ご飯おかわり自由！
※平日ランチは11:30～15:00
※土日祝は12:00～15:00



和牛100%ハンバーグ！
※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を



熱々!!グツグツ!!
チキン炒めチキン炒めチキン炒め

焼肉屋がこだわった...

和牛バーグの 石焼カレー

Wagyu Ishiyaki curry

รากิแกงกะหรี่ชาชินร้อน 290B



卵、チーズでアレンジ♪
ドライカレー風でご飯が止まらない♡

3 山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を



熱々そのままでも美味しい！
※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を



カレーを注いで石焼カレーに！
2 チキンを焼く 15分ほど焼く 15分ほど焼く



熱々石皿に和牛100%
肉匠ハンバーグ！
ジュージュー好きな
焼き加減に！
1 山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を
プラス！※お好みで山椒油を

汗をかけ！韓国風チゲ！

77 pute chige
จิงะซูปเนื้อเกาหลี

豆腐チゲ

75 tofu chige เต้าหู้จิงะ

240B

Kimchi Chige

240B

76 kimchi chige จิงะซูปกิมจิเกาหลี

260B

グツグツ煮込んだ牛骨スープを使用！

濃厚！牛骨 スープ

65 ซุปกระดูกไก่เกาหลี
korea style bone soup

360B

ユッケジャンスープ

66 ซุปเผ็ดเกาหลี
korea style spicy soup

210B

わかめスープ

64 wakame soup ซุปสาหร่ายわかเมะ

150B

カルビスープ

67 ซุปคาจูบี karubi soup

210B

野菜スープ

63 vegetable soup ซุปผัก

150B

卵スープ

62 egg soup ซุปไข่

150B

めにもぴったりのクッパシリーズ

クッパ

68 Koppa
ข้าวต้มเกาหลี

190B

カルビクッパ

69 karubi koppa
ข้าวต้มเนื้อซี่โครงรสเผ็ด

240B

ユッケジャンクッパ

70 yuldegyan koppa
ข้าวต้มทรงเครื่องเนื้อรสเผ็ด

250B

濃厚！牛骨クッパ

71 komutan koppa
ข้าวต้มหางวัว

400B

ライス

Rice ข้าว

72 S 50B

73 M 70B

焼肉屋の牛だしカレー

遂に完成。

いつも
中々前にもどわった

220B

ข้าวแกงกะหรี่เนื้อโคโย
Nikusho Curry



さばりアオイ

肉匠流！麺が他とは違うのです！！

メの冷麺

80 เรเมน(หมี่เย็น) cold noodles



240B

麺

รางเมงซูปกะตูกเนื้อ

濃厚！
牛骨ラーメン 199B

Gyu-kotsu Ramen



ユッケジャン
ラーメン

199B

Yukkejan Ramen



め おつデと一緒に召し上がった♡
バンラオ！

石焼ビビンバ

78 Bibimbap

ข้าวยำเกาหลี บิ빔บับ

290B

石焼ユッケビビンバ

yukke bibimbap

สเต็กจานหินร้อน บิ빔บับ(ข้าวยำสไตล์เกาหลี)

380B



和牛バーグの 石焼麻婆豆腐

Wagyu Mabo Tofu

ทากิมาโมโทไฟ

290B

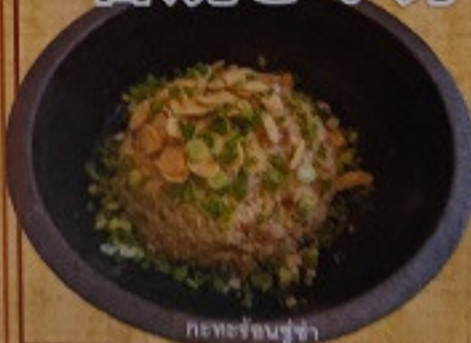


เนื้อวัวเกรดพรีเมียม 100% เนื้อนุ่มอร่อย
ใช้วัตถุดิบคุณภาพดี ปรุงรสด้วยซอสสูตรพิเศษ
รับประทานร้อนๆ จะอร่อยยิ่งขึ้น !!

เนื้อวัวพรีเมียม 100% เนื้อนุ่มอร่อย
ใช้วัตถุดิบคุณภาพดี ปรุงรสด้วยซอสสูตรพิเศษ
รับประทานร้อนๆ จะอร่อยยิ่งขึ้น !!

石焼き！ガーリック

ライス！



660 Fried Garlic Rice

ข้าวผัดกระเทียม

220B

焼きチーズリゾット

Beef cheese Risotto



320B

※ 価格に消費税とサービス料が含まれておりません。 These price are not incl.

肉の締めにご



網で熱々! Sweet popeto ice cream
さつまいもバターアイス
 ไอติมมันหวานบัตเตอร์ **180B**



網の上で温めてお食べください! 熱々にしてアイスも入れて食べたら 熱い & 冷たい! 味も絶品です! 蜂蜜は、お好みで!

นำไปอุ่นบนตะแกรงก่อนทาน~นำไอติมไปโปะด้านบนแล้วทานตอนกำลังร้อน ๆ หรือจะราดน้ำผึ้งลงไป แล้วทานทั้งหมดพร้อมกันก็ได้

肉匠カスタードプリン

Nikucho pudding



70B

รสชาติที่ชวนให้คิดถึง คุกกี้รสหวานละมุนกับคาราเมลที่เข้มข้น รสชาติเข้ากันมาก~

strawberry Panna cotta



Recommend

สตอเบอรี่พานาคอตต้า

いちごパンナコッタ **190B**

焼きパトンコー ピスタチオアイスクリーム



150B

Patonko ice cream

パトンコーを焼いてアイスと一緒に食べください!
 パトンコーの塩味とアイスがよく合います!
 นำปาท่องโก๋ไปย่างบนเตา ให้หอมกลิ่นถั่ว จะทานปาท่องโก๋ด้วยดี
 ยี่สิบสามกับไอติมรสชาตไอ รสมันเข้มข้น ยิ่งเข้ากัน

和のアイス



黒蜜きなこ
アイスクリーム
kinako kuromitsu
ice cream **100B**



あいすばふえ
Ice cream
parfait **190B**

- vanilla ice cream
- chocolate ice cream
- matcha ice cream
- coconut ice cream

60B

Korean!!

เนื้อย่างกับโซจูเข้ากันอย่างลงตัว
แบบสไตส์เกาหลี

소주 Soju

360ml !!!!!

320B ↓

290B

- **original**
- **Peach**
- **Green grape**
- **Yakuruto**

ลูกค้าสนใจรสชาติใด
สามารถแจ้งพนักงานได้เลยนะคะ
มีหลายรสชาติให้เลือกค่ะ

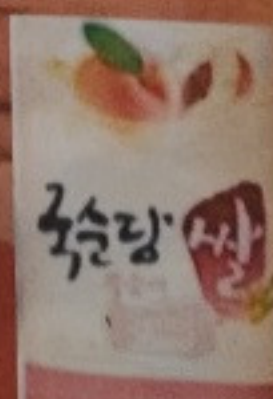
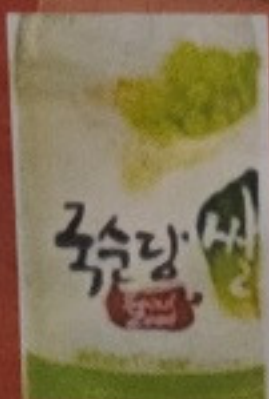


- **original**
- **Peach**
- **Green grape**

ลูกค้าสนใจรสชาติใด
สามารถแจ้งพนักงานได้เลยนะคะ
มีหลายรสชาติให้เลือกค่ะ

막걸리

maggeolli



750ml !!!!!

490B ↓

390B

Nikusho Drink Menu

焼肉とビール? ハイボール? サワー? ワイン?
あなたは焼肉と一緒に何を飲む!?!?

ปังย่างกับเบียร์, โซล, ชา, ไวน์ ถ้าเป็นคุณจะเลือกดื่มกับเครื่องดื่มอะไร

●アサヒ生ビール

Asahi Draft Beer อาซาฮีเบียร์สด

120B

●サッポロビール【小瓶】 180B

Sapporo Beer small bottle ซัปโปโรเบียร์ ขวดเล็ก

●シンハービール【大瓶】

Singha Beer Big bottle เบียร์สิงห์ ขวดใหญ่ 180B

All 120B

レモンサワー

Lemon Sour

โซจูเลมอนโซดา

塩レモンサワー

Salt Lemon Sour

โซจูเลมอนเกลือโซดา

マナオサワー

Manao Sour

โซจูแมนาโซดา

ブドウサワー

Grape Sour

โซจูองุ่นโซดา

梅サワー

Plum Flavor Sour

โซจูพลัมโซดา

ゆずサワー

Yuzu Sour

โซจูยuzuโซดา

ジャスミンハイ

Jasmin hai

จัสมินไฮ

レモンティーハイ

Lemon tea hai

เลมอนทีไฮ

ウーロンハイ

Oolong tea hai

อูหลงไฮ

桃サワー

Peach Sour

โซจูพีชโซดา

カルピスサワー

Calpis Sour

โซจูคาล피스แลคโตโซดา

گانگان類め!! ハイボール

โซล

All 120B

肉匠ハイボール

Whiskey soda

วชิโซดา

ジンジャーハイボール

Whiskey Ginger ale

วชิจินเจอร์โซดา

コークハイボール

Whiskey coke

วชิโค้ก

梅ハイボール

Whiskey Ume soda

วชิอุเมโซดา

ゆずハイボール

Whiskey Yuzu soda

วชิยuzuโซดา

レモンハイボール

Whiskey Lemon soda

วชิเลมอนโซดา

角ハイボール

150B

Suntory Whiskey soda

ซันโทรีไวส์กีโซดา

ボトルは次のページにございます。
濃い目はケムケム! とスタッフにお伝えください! (笑)

เหล่าแบบขวดอยู่อีกหน้า ♪
อยากได้เข้ม ๆ แจ้งพนักงานได้เลย

Korean!!



韓国焼酎

●オリジナル
Original
ne1500

●桃
Peach
คช



●白ブドウ
White grape
ชุนชา

เนื้อย่างทานกับโซจูเกาหลีก็อร่อยมาก
All 280B



マッコリ

●オリジナル
Original

●桃

●白ブドウ
White grape

มีก๊อด

maggeolli

All 390B

本格梅酒

割り方を選んでください
【ロック・水・ソーダ・お湯】
เลือกทานได้หลายแบบ
【ร็อค · น้ำเปล่า · โซดา · ชา】

Recommend



小正の梅酒 อูเมซุ โคมะสะ
Komasa Umesu **Glass 150B**

日本で作られた日本の味。濃厚かつ梅の濃い味が特徴。
ロックでもソーダでも美味しい。おススメの梅酒！

ป้ายจากญี่ปุ่นรสชาติอูเมซุญี่ปุ่นแท้ ๆ
กลิ่นป้ายเข้มข้นจัดเต็ม คิมแบบร็อคหรือโซดาก็อร่อย

เหล้าป้าย



Kacha Umesu อูเมซุ คาชะ **190B**
ごろっと梅の実が入ったミニボトル！飲みきりサイズで人気！

รสชาติหวานอมเปรี้ยวโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์
ขวดขนาดกำลังพอดี สำหรับคิมซึล ๆ อิตมาก

Recommend



小正のゆず酒 บุช โคมะสะ
Komasa Yuzushu **Glass 150B**

日本で作られた日本の味。すっきりと飲みやすいのに
しっかりと日本のゆずを感じる味。ロックでもソーダでも美味しい！

บุชจากคาโกชิม่า ทั้งดื่มง่ายแถมยังให้ความรู้สึกสดชื่นอีก
รู้สึกได้ถึงสัมผัสของบุช คิมแบบร็อคหรือโซดาก็อร่อย



鍛高譚の梅酒 บุช โคมะสะ
Tantakatan Umesu **Bottle 1400B Glass 140B**

紫蘇梅酒。飲みやすく1度飲んだらリピートする確率99%！
これがほんとに美味しいんです。ロックがおすすめです！

อูเมซุ หั่นหาคาดิน
ดื่มง่ายมาก ๆ อร่อยถูกใจแน่นอน แนะนำคิมแบบร็อค

เหล้าป้าย

●肉匠オリジナル梅酒 Nikusho oragenal Umesu **Glass 120B**

濃すぎず爽やか。ロックでも軽く飲みやすい。
รสไม่เข้มข้นไป สดชื่น
ทานแบบร็อคก็กำลังดี



割り方を選んでください
【ロック・水・ソーダ・お湯】

เลือกทานได้หลายแบบ (ร็อค · น้ำเปล่า · โซดา · ชา)

黒霧島【芋焼酎】Kurokirishima
定番芋焼酎!!
โชจูญี่ปุ่น หนักจากข้าวและข้าวบาร์เลย์
รสชาติหนักเข้มข้น **glass 180B bottle 1800B**

Recommend



だいやめ【芋焼酎】Daiyame
芋なのにライチのような華やかな味わい **โดยะมะ**

ทำจากมันเทศอบให้กลิ่นหอมของลิ้นจี่
รสหวานและกลมกล่อม กลิ่นหอมเอกลักษณ์ของไดยะมะ

glass 180B bottle 1800B



老岐スーパーゴールド【麦焼酎】Iki sp Gold
すっきりと飲みやすい麦焼酎 อิชิซุเปอร์โกลด์
เหล้าโชจูญี่ปุ่น กลิ่นหอม รสกลมกล่อม
สีอำพัน สวยงาม **glass 180B bottle 1800B**



鳥飼【米焼酎】Torikai ไทริคิ

ไทริคิทำจากข้าว คิมตอนยังเย็น ๆ สดชื่น แล้วย่อยง่ายขึ้น
มาจากโรงกลั่นจากคุมาโมโตะ

glass 180B bottle 1800B



割り方を選んでください
【ロック・水・ソーダ・お湯】

เลือกทานได้หลายแบบ
【ร็อค · น้ำเปล่า · โซดา · ชา】

ซันโทริคาคุ
角瓶 Suntory Kaku **700ml**
รสชาติดีเยี่ยมกลั่นในประเทศญี่ปุ่น มีการบ่มในถังไม้โอ๊คประมาณ 8 ปี
ทั้งยังมีรสชาติที่นุ่มนวลและกลิ่นหอมที่นำดื่มหา **glass 150B bottle 1429B**



天道 Tendo เทนโด **700ml**
"รสที่ TENDO รสที่แท้จริงญี่ปุ่น"
เนื้อนุ่มแต่รสชาติหนัก **bottle 999B**



Dewars White Label **1000ml**
ไวน์
รสชาติกลมกล่อมนุ่มละมุนเพ็ดเพ็ด
รสชาติประณีต **glass 120B bottle 1229B**



Ballantines Finest **700ml**
รสที่มีความขมดัดเบา กลิ่น รสชาติ
คล้ายดอกไม้รสชาติดกกล่อม **glass 160B bottle 1600B**

MIXER มิกเซอร์

ソーダ soda โซดา **40B** 氷 Ice น้ำแข็ง **40B** 水 Water น้ำเปล่า **40B**
カットレモン Cut lemon เลมอนตัดชิ้น **60B** カットマナオ Cut Manao มะนาวตัดชิ้น **40B**

【ボトル持ち込み
料金一律500B】

หากนำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
เข้ามาดื่มภายในร้าน 500B

日本酒もどうぞ!

Recommend

鍋島 Nabeshima

純米吟醸 山田錦 ナベシマ
Jyunmai Ginjyo

佐賀 Saga JAPAN

กลิ่นหอมหวานให้นึกถึงผลไม้ในเขตร้อน ได้กลิ่นหอมของข้าวอย่างชัดเจน เมื่อดื่มแล้วจะรู้สึกสดชื่นและมีความสุขตลอดทั้งคืน ผลิตภัณฑ์จากข้าว Yamadanishiki



心地よい香りはおだやかながら南国フルーツを思わせ、お米の旨みがぐっと凝縮しながらも、のど越し爽やかな清涼感あるお酒に仕上がってます。

Glass 180ml 600B

720ml 2600B → 1999B



りょうずい Ryouzui ภูเขาซุย

東龍 純米酒 Azumaryu Jyunmai

หมักด้วยข้าวราชธานีชั้นหนึ่งและเหมาะสำหรับฤดูร้อน

愛知 Aichi JAPAN

300ml 450B



ひやしぼり Hiyashobori ชิบะโซโบริ

東龍 純米酒 Azumaryu Jyunmai

ดื่มง่ายให้ความสดชื่น รสชาติไม่หนักมาก ทำให้อุณหภูมิร่างกายระหว่างมืออาหาร

兵庫 Hyogo JAPAN

300ml 450B



花黄桜 Hanakizakura ชานากิซากุระ

純米吟醸 Gyunmai Ginjyo

กลิ่นหอมหวานให้นึกถึงผลไม้และความหวานที่หรูหรา ปริมาณแอลกอฮอล์กำลังพอจึงมีรสกลมกล่อม

京都 Kyoto JAPAN

300ml 400B

Wine

●グラスワイン 赤 Red • 白 White
ไวน์แบบแก้ว ไวน์แดง ไวน์ขาว

150B



SANTA ANA MALBEC RESERVA 999B



สีม่วงเข้มของไวน์แดง Malbec มีกลิ่นหอมหวานของผลไม้รสเปรี้ยวและผลไม้รสหวาน

รสชาติที่เข้มข้นและนุ่มนวล

MASCOTA VINEYARDS LA SHIRAZ 1400B



รูบรีหรือบลูมของไวน์ Shiraz มีกลิ่นหอมหวานของผลไม้รสเปรี้ยวและผลไม้รสหวาน

รสชาติที่เข้มข้นและนุ่มนวล

CHARDONNAY RESERVE 999B



สีเหลืองทองของไวน์ขาว Chardonnay มีกลิ่นหอมหวานของผลไม้รสเปรี้ยวและผลไม้รสหวาน

รสชาติที่เข้มข้นและนุ่มนวล

HUNTERS SAUVIGNON BLANC 1400B



สีเหลืองทองของไวน์ขาว Sauvignon Blanc มีกลิ่นหอมหวานของผลไม้รสเปรี้ยวและผลไม้รสหวาน

รสชาติที่เข้มข้นและนุ่มนวล

SANTA CAROLINA BLUT 999B



สีม่วงเข้มของไวน์แดง Blut มีกลิ่นหอมหวานของผลไม้รสเปรี้ยวและผลไม้รสหวาน

รสชาติที่เข้มข้นและนุ่มนวล

SOFT DRINK

• 飲料水 water	น้ำเปล่า 40B	Recommend	• ゆずソーダ yuzu soda	ยูซุโซดา 60B	• 緑茶 green tea	Free Refill ชาเขียว 60B	
• ソーダ水 soda	โซดา 40B		• 梅ソーダ ume soda	อุเมะโซดา 60B	• ウーロン茶 oolong tea	ชาอูหลง 60B	
• เปปシ Pepsi	เปปซี่ 60B		• ブドウソーダ grape soda	องุ่นโซดา 60B	• ジャスミン茶 jasmine tea	ชาจัสมิน 60B	
• เปปซิゼロ Pepsi zero	60B		• 桃ソーダ peach soda	พีชโซดา 60B			
• ジンジャーエール Ginger Ale	จิงเจอร์เอล 60B				Recommend	• リプトンレモンティー lipton lemon tea	ชาลิปตันเลมอน 60B