

KOISHIWARAYAKI

小石原焼

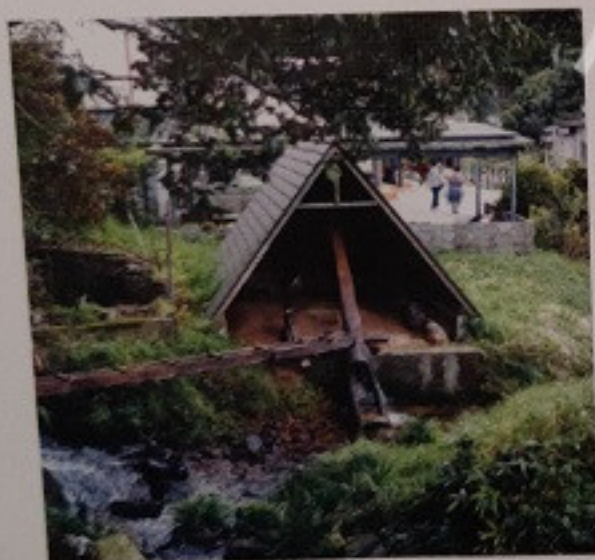
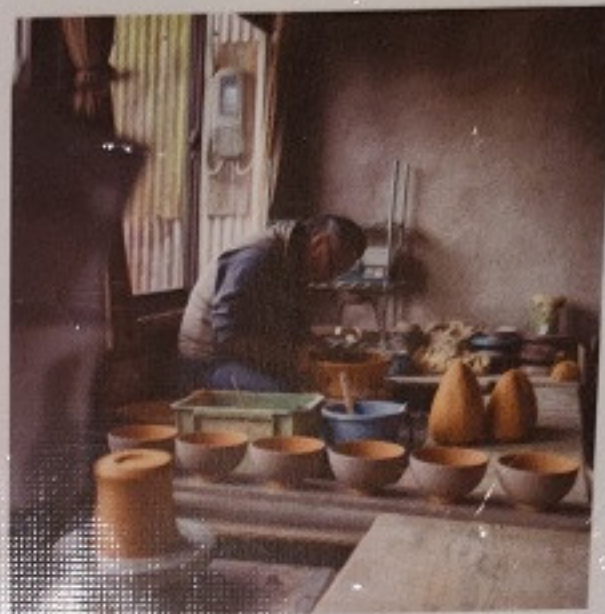
小石原焼きとは？

小石原焼とは、福岡県朝倉郡東峰村の小石原地区で作られている陶器です。

その中でも小石原地区は標高1000m級の山々に囲まれた自然豊かな土地に位置します。陶器作りに適した土と登り窯の燃料となる木々に恵まれていたため、約350年に渡り焼き物が作られ続けてきました。

派手さはないがどこか素朴で美しい、ほっこりするあたたかさが魅力です。

ぜひ手にとって使ってみて、器のあたたかみや作陶家の気遣いを感じてみてください。



Koishiwara ware (called Koishiwara yaki in Japanese) is a form of pottery produced in the Asakura district of Fukuoka prefecture

Koishiwara ware's unique point is the patterns that develop when applied while rotating on a potter's wheel. Some other notable features of this pottery are its elegant texture, beautiful form, and a charming color expression despite its simplicity and practicality. It is popular as a traditional handicraft souvenir

小石原焼の伝統技法である
飛び鉋（とびかんな）、刷毛目（はけめ）
独特の模様が特徴的なうつつわたち。
伝統を受け継ぎながらもモダンな雰囲気
アートのような美しさがあります。

methods to create
patterns: shaving the clay with a
Japanese plane* while rotating the
potter's wheel, patterning with a
paint brush or comb, and drawing patterns with fingers.





照のごまブリ

Terra Gomaburi

ปลาブリกับซอสงาสดสไตล์เทร์รา

Yellowtail Sashimi dressed with sesame sauce. Terra original style.

8pc 370.-

5pc 240.-



博多ごまブリ 370.-

HAKATA Gomaburi

ปลาบรู๊ยาสสไตล์ฟุกุโอกะ

Yellowtail Sashimi Hakata traditional style.

肴

Appetizers



牛レバー刺



いか明太

牛レバー刺
Gyu-liver sashimi

240.-

いか明太
Ika mentai

180.-



博多辛子明太子

博多辛子明太子
Mentaiko

250.-

生牡蠣ポン酢
Kaki ponzu

330.-

ホタルイカの沖漬け
Hotaru ika

160.-

酢もつ
Sumotsu

160.-

梅水晶
Umesuisho

200.-



牡蠣ポン酢

キュウリぶったたき 110.-
Tataki kyuri

梅キュウリ 120.-
Ume kyuri

エイヒレの炙り 150.-
Eihire

塩炒り銀杏 100.-
Ginnan

塩こぶピーマン 120.-
Shiokobu P-man

Sold out

納豆漬

80.-

いぶりがっこ 180.-
Iburigakko cream cheese

レーズンバター 180.-
Raisin butter

Sold Out

160.-



梅キュウリ



エイヒレの炙り



塩こぶピーマン





豆腐と煮じゃこのサラダ
Tofu salad 240.-



ポテトサラダ
Potato salad 180.-



水菜とササミの
わさびサラダ
Mizuna wasabi salad 180.-



きのこ
ベーコンの温サラダ
Kinoko salad 240.-

魂の煮込み



牛スジ大根

牛スジ大根 280.-
Gyuusuji daikon
Stewed beef tendons with radish

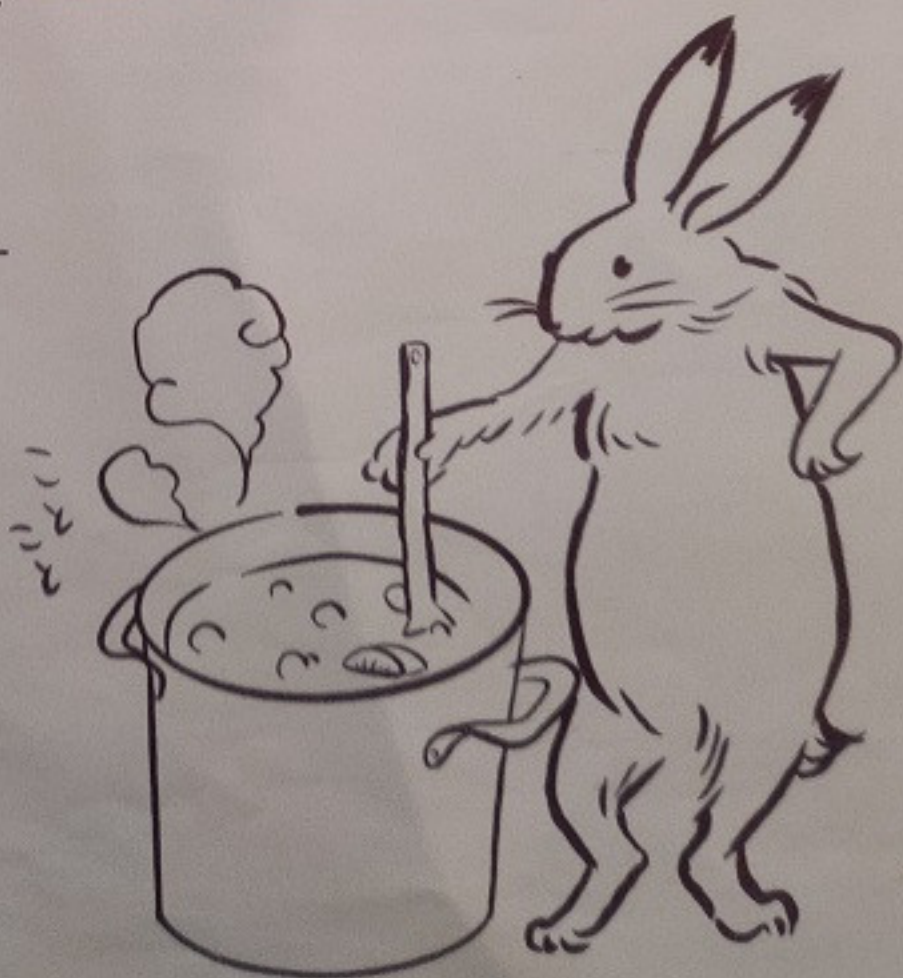
豚の角煮 半熟卵添え 240.-
Buta kakuni
Soy sauce braised tender pork with soft boiled egg



豚の角煮

ホルモン味噌煮込み 280.-
Horumon miso
Beef tripe "Miso" hotpot

ホルモン辛味噌煮込み 280.-
Horumon kara miso
Beef tripe "Spicy Miso" hotpot



あらがると Alacarte



Buri Kamayaki



Iwashi Mentai



Mentai Dashimaki



Hitokuchi Yaki Gyoza



Teba Mentai

鰯カマ焼き 330.-

Buri Kama Yaki

Grilled Yellowtail
คางปลาบุรีย่าง

鰯明太 230.-

Iwashi Mentai

Grilled sardines with spicy cod roe
ปลาซาดีนสอดไส้ไข่ปลาคอด

明太だしまき 220.-

Mentai dashimaki

Rolled omelette with mentaiko
ไข่ม้วนไส้ไข่ปลา

博多一口焼餃子 160.-

Yaki Gyoza

เที่ยวซ่าธรรมดา

手羽明太 210.-

Tebamentai

Chicken wing with Mentaiko
ปีกไก่ย่างยัดไส้ไข่ปลา

揚

Deep fried



明太蓮根

220.-

Mentai Renkon

Lotus root & cod roe Tempura
รากบัวสอดไส้ไข่ปลาทอดเทมปุระ

鶏の唐揚げ

160.-

Tori Karaage

Fried chicken
ไก่ทอด



博多一口揚げ餃子

150.-

Age Gyo-za

Deep fried crispy dumplings
เกี้ยวซ่าสไลด์ฮากะตะแบบทอด

大根の唐揚げ

160.-

Daikon Karaage

Deep fried radish
หัวไชเท้าทอด



カニ味噌天ぷら

280.-

Kanimiso Tempura

Crab miso Tempura
มันปูห่อใบโอบะทอด



揚げ出し豆腐

Agedashi To-fu

Fried To-fu with Dashi soup

เต้าหู้ทอดกับซุปร

180.-



明太ちくわ天

Mentai Chikuwa Tempura

Chikuwa Fish cake Tempura with cod roe

230.-



薬味たっぷり厚揚げ

Atsuage Fried To-fu

เต้าหู้ย่าง

160.-

とうもろこしの天ぷら

Toumorokoshi Tempura

Sweet corn Tempura

ข้าวโพดชุบแป้งทอด

160.-

牡蠣の天ぷら

Kaki Tempura

Oyster Tempura

330.-

エイヒレの天ぷら

Eihire Tempura

Ray fin tempura

ครีบบปลากะเบนเทศมปุระ

170.-

博多もつ鍋



バンラオ

・味噌もつ鍋

Miso Motsunabe

หม้อร้อนไส้วัวสไตล์ฮากะตะ (ซูปมิโสะ)
Beef tripe hotpot Hakata style (Miso taste)

520.- / 950.-

(1~2人前) (3~4人前)

・醤油もつ鍋

Sho-yu Motsunabe

หม้อร้อนไส้วัวสไตล์ฮากะตะ (ซูปโชยุ)
Beef tripe hotpot Hakata style (Soy sauce taste)

520.- / 950.-

(1~2人前) (3~4人前)

追加具材

Additional

追加もつ 260.-

เพิ่มไส้วัว
Tripe

追加野菜 160.-

เพิ่มผัก
Vegetable

お鍋の後のお楽しみ

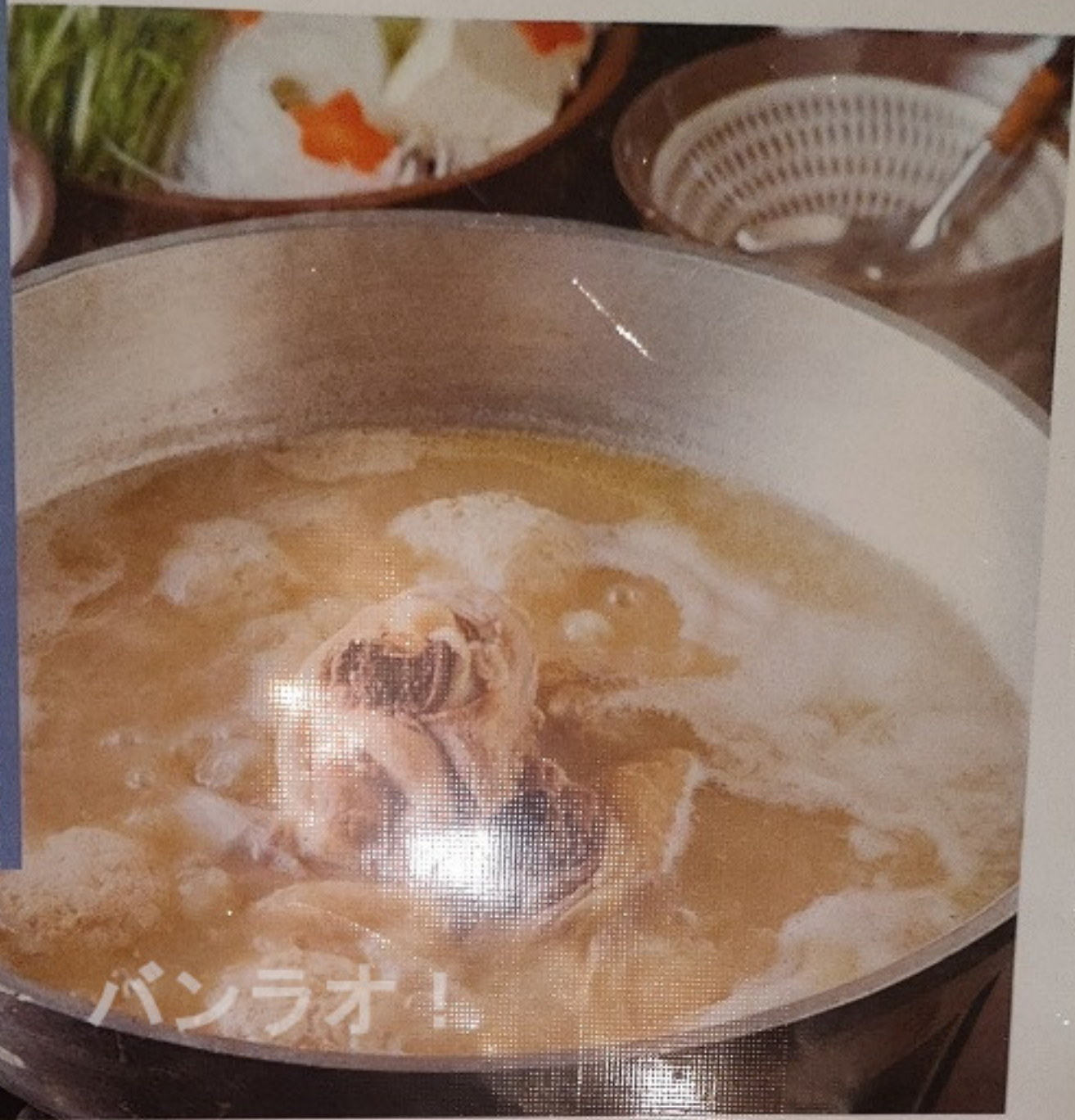
メのちゃんぽん麺 60.-

เส้นเซมปง
Chanpon noodles

メの雑炊 90.-

เซ็ตข้าวต้ม
Porridge set

博多水炊き



バンラオ!

博多水炊き

Mizutaki

Chicken hotpot Hakata style

หม้อร้อนไก่สไตล์ฮากะตะ

580.-(1~2人前)

980.-(3~4人前)

追加具材

Additional

追加つくね 150.-

เพิ่มไก่สับ
Chicken meatballs

追加鶏もも 120.-

เพิ่มไก่ชิ้น
Chicken

追加野菜 160.-

เพิ่มผัก
Vegetable

お鍋の後のお楽しみ

メのうどん麺 70.-

Udon noodle

メの雑炊 90.-

เซตข้าวต้ม
Porridge set

追加スープ 90.-

เพิ่มซุพ
Soup

鮪しゃぶ



鮪しゃぶ

Buri Shabu

ชาบูปลาบุรี

Yellowtail Shabu-shabu

1080 - (2~3人前)

追加材料
Additional

- 追加鮪 750.-
เพิ่มปลาบุรี Yellow tail
- 追加野菜 160.-
เพิ่มผัก Vegetable
- 〆の雑炊 90.-
เซ็ดข้าวต้ม Porridge set
- 追加スープ 50.-
เพิ่มซุ๊ป Soup

バンラオ!

牛タンしゃぶ



牛タンしゃぶ

Gyu-Tan Shabu Shabu

Beef tongue Shabushabu

ชาบูชาบูลิ้นวัว 580.- / 980.-
(1~2人前) (3~4人前)

追加具材
Additional

- 追加牛タン 280.-
เพิ่มลิ้นวัว Beef tongue
- 追加野菜 160.-
เพิ่มผัก Vegetable
- 〆の雑炊 90.-
เซ็ดข้าวต้ม Porridge set
- 〆のうどん 70.-
เพิ่มเส้นอุด้ง Udon noodle
- 追加スープ 50.-
เพิ่มซุ๊ป

お食事



照あ〜そうめん 190.-

TERRAAAASOUMEN

ราเมนเย็น Cold noodle HAKATA Style

麵の追加 替え玉 60.-

KAEDAMA

Additional Noodle



牛すじうどん 280.-

GYU-SUJI UDON

อุด้งในซุบเนื้อตุ๋น

Beef Udon

Gyu-suji Udon

อุด้งในซุปรเนื้อตุ๋น
Beef Udon

280.-

Buri Ume chazuke

ข้าวหน้าปลาบุรีคลุกบ้วยราดน้ำซุปร
Boiled rice soaked with fish broth

220.-

Yaki Onigiri

ข้าวปั้นย่าง
Grilled rice ball

That will take some time.

1pc/80.-

Oba Jako meshi

ข้าวคลุกปลาชิราลีใส่ใบโอบะ
Rice mix with dried baby sardines & Oba leaf

160.-

..... Dessert.....

バンラオ!



Matcha Icecream 130.-

ไอศกรีมชาเขียว
Maccha ice cream

Kinako Mochi 140.-

โมจิย่างราดน้ำเชื่อมญี่ปุ่น
Grilled rice cake

Satsumaimo Stick 160.-

มันหวานญี่ปุ่นทอดคลุกเนย
Sweet potato stick

*10% service charge and 7% VAT will be added



抹茶ビール
Matcha Beer

しっかりとした抹茶の薫り、
まろやかな喉越し

抹茶の苦味Xビールの苦味が
こんなに合うなんて!

200B

和ヒート
Wajito

ミントの代わりに
大葉で和風に仕上げました!

160B



バンラオ!

プラムトニック梅酒

PLUMTONIC UMESHU

ブランデーに漬けていた
南高梅の実をふんだんに使った
ワンランク上の梅酒

Glass 390B Bottle 4980B



"ガリ"翠ジンソーダ

"Gari" SUIGIN SODA

中身のガリを食べながら
飲めるおつまみとお酒の融合!

180B



+Service Charge 10%+VAT 7%



~ おすすめ日本酒メニュー ~

RECOMMENDED JAPANESE SAKE MENU



麒麟山 ながればし [KIRINZAN Shooting Star]

新潟県・NIIGATA Prefecture // 米・Rice: 五百万石・Gohyaku-Mangoku (Polishing 45%) // Alcohol Level: 15.5%

遠かなる夜空を翔ける流れ星。鮮やかな口当たりとどこまでも広がる透明感の純米大吟醸は軽く冷やしてお飲みいただくのがオススメです。

Bright and exuberant Junmai Daiginjo that is dry and crisp with a round finish. Sharp & clean like a shooting star that cuts through the night sky.

ซากุระ เกด พรหมเมื่อนที่สุก ชุ่มฉ่ำ ไตกินใจ ที่มีทั้งความคราย คมชัดของรสชาติ ทำให้รับรู้ได้ถึงความบริสุทธิ์ดื่มได้อย่างง่ายดาย เหมาะ แก่การ สัมผัส

300ml... **2,100 Baht**



獺祭 純米大吟醸 45 [DASSAI 45]

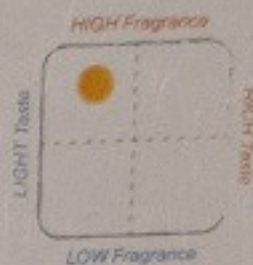
山口県・YAMAGUCHI Prefecture // 米・Rice: 山田錦・Yamada-Nishiki (Polishing 45%) // Alcohol Level: 16.0%

「美味しくなければ意味がない」 獺祭の、山田錦を更に5%磨き上げた酒蔵のスタンダード。米由来の繊細な甘みと華やかな香りが美しい11本。

The king of sake rice 'Yamada-Nishiki' polished down to 45% with the perfect balance of fragrance, smoothness and elegance.

แบบมาตรฐานที่พัฒนาจากพันธุ์ข้าวสายพันธุ์ที่ดีที่สุด "ยามาดะ นิชิกิ" ที่ถูกขัดสีออกเหลือเพียง 45% ซึ่งสร้างความแตกต่างระหว่าง ความหอมหวาน และรสชาติที่นุ่มนวล อย่างมาก

300ml... **1,200 Baht** // 720ml... **2,600 Baht**



古伊万里 前 純米酒 [KOIMARI SAKI Junmai-shu]

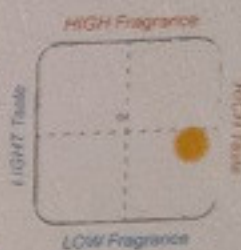
佐賀県・SAGA Prefecture // 米・Rice: 山田錦、佐賀の華・Yamada-Nishiki, Saga-no-Hana (Polishing 60%) // Alcohol Level: 15.0%

若々しくさわやかでリンゴや洋梨を想起させるような香りが特徴的。ドライでシャープな味わいの中にも感じられる穏やかな甘みが美味しい純米酒です。

Young and refreshing fragrance reminiscent of apple, the dry taste and sharp mouthfeel makes it's the perfect sake for everyday drinking.

กลิ่นหอมแบบเป็นลูกมะม่วง และยังเป็นรสชาติที่สะอาดสดชื่น เหมาะแก่การดื่มทุกวัน

300ml... **1,200 Baht**



千代むすび 純米 強力60 [CHIYOMUSUBI Junmai Gorki 60]

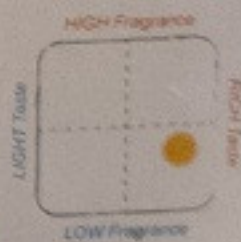
鳥取県・TOTTORI Prefecture // 米・Rice: 強力・Gorki (Polishing 60%) // Alcohol Level: 15.0%

酸味と旨味のバランスが特徴のやや辛口純米酒。滑らかな喉越しと豊かなコク。強力米特有の酸味がキレをもたらします。

This item has a balanced acidity and umami that harmonizes well with the dryness of the sake which can enjoyed both chilled and warmed.

รสชาติที่มีความเปรี้ยวและดีเปรี้ยวอย่างกลมกลืนกับรสขมขื่น และรสชาติที่นุ่มนวล ทำให้มีรสชาติที่คราย สามารถดื่มได้ทั้งเย็นและนำไปอุ่น

300ml... **900 Baht** // 720ml... **2,100 Baht**



阿櫻 純米 超旨辛口 [AZAKURA Junmai Chouma Karakuchi]

秋田県・AKITA Prefecture // 米・Rice: ふくひびき・Fukuhibiki (Polishing 60%) // Alcohol Level: 16.0%

日本酒度+10のシャープなキレの超辛口の純米酒です。キレの強い飲み口の中にもお米の旨みをしっかりと感じられるお酒です。

A super dry junmai sake with a dryness of +10, even with its clean and sharp finish the umami of the rice is prominent in the taste.

รสชาติที่เปรี้ยวและคมชัดอย่างมากรสชาติที่นุ่มนวล มีกลิ่นที่หอมแรง สะอาด

300ml... **890 Baht**



～今月のお薦め鍋～
This month's recommended hot pot

A4 和牛しゃぶ



A4和牛しゃぶしゃぶ 1300-
Japanese Wagyu Beef A4 Shabushabu

追加和牛 Wagyu	980-	追加スープ Soup	50-	×のうどん Udon noodle	70-
追加野菜 Vegetable	160-	×の雑炊 Porridge set	90-	追加具材 Additional	

痛風鍋



痛風鍋 2300-

Tsu-Fu Hot pot (Monkfish liver, salmon roe, Milt, oyster)

追加海鮮盛り Assorted seafood	1900-	追加スープ Soup	50-	×の雑炊 Porridge set	90-
追加野菜 vegetable	160-	×のうどん Udon noodle	70-	追加具材 Additional	

～本日のお薦め～

Today's Special Menu

- ①サーモン刺身 玉葱醤油ソース 330-
แชลมอนซำซำมี ซอสหัวหอมและซีอิ้ว
- ②雲丹の炙り和牛巻き 350-
เม่นทะเลโรลเนื้อวากาย่าง
- ③明太子と海苔の天ぷら 260-
เทมปุระเม่นไทโกะและสาหร่าย
- ④あん肝と鶏そぼろの焼き味噌 190-
มีโซะย่าง ตับปลา มังคุด พิซ และ ไก่ สับ
- ⑤最高の酒肴あん肝煮付け 310-
เบปปลา ต้ม สไตล์ ญี่ปุ่น
- ⑥秋の味覚、秋刀魚の梅紫蘇焼き 230-
ปลาซำมะย่างกับบ๊วยและซีอิ้ว
- ⑦お待たせしました! 白子ポン酢 Shirako with Ponzu Sauce 400-
Shirako with Ponzu Sauce
- ⑧絶対に旨い。白子麻婆 530-
Shirako Mabo To-fu
- ⑨大葉入り五目春巻き 240-
ปอเปี๊ยะทอด ผักต้ม 5 ปรุ มิตร
- ⑩痛風井(イクラ・あん肝・牡蠣・明太子) 790-
ราดหน้า ไข่ปลาแชลมอน•ตับปลา•หอยนางรม•เม่นไทโกะ



①



②



③



④



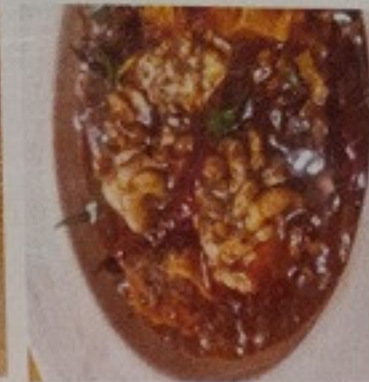
⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



⑩



ペールエール PALE ALE

日本で唯一！本場英国のビール審査大会で金賞連覇！



グレープフルーツのような
ホップの香りが華やか
飲みやすさと飲み応えの
バランスがとれた
世界が認める伊勢のビール

THB 169 / Glass



ヒメホワイト

HIME WHITE

伊勢の天然酵母で醸したビール

バンラオ！



2019年英国ビール審査会
銅賞受賞ビール

コリアンダーのほのかな香り
伊勢の天然酵母の
優しい酸味
すっきりした飲み心地の
爽やかな白ビールです。

THB 169 / Glass

