ราเม็ง อาหารปิ้งย่าง หม้อไฟจากเมืองฮาก

博多
うまうま

UMA UMA!

ORIGINAL HAKATA RAMEN & IZAKAYA

SINCE 1953

อุมะอุมะ

大切な人たちと、
おいしいものを食べて、
飲んで、
楽しくしゃべる。

そんな幸せを、
今日も、あなたに。

食べ飲みしゃべる。
博多うま馬

創業昭和28年以来受け継がれている博多うま馬の味と雰囲気を、
ここタイランド店でもしっかり受け継ぎそして大切にしております。

คอนเซปท์ของอุมะอุมะคือ "กิน ดื่ม คุย" เราอยากให้ลูกค้าสามารถมากินดื่มคุยกับเพื่อนหรือครอบครัว ณ ที่แห่งนี้ และจบมื้ออาหารแห่งความสุขด้วยการรับประทานราเม็งอันเป็นความภูมิใจของพวกเรา

จากร้านราเม็งรถเข็นในตำนานอย่าง"ซัมมะโระ" ในช่วงก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง มาถึงร้านราเม็งที่มี ชื่อเสียงของฮากาตะอย่าง"อุมะโระ"ซึ่งก่อตั้งในปี1953โดยคุณพ่อของประธานคนปัจจุบัน "อุมะอุมะ"ในฐานะผู้สืบทอดตำนานฮากาตะราเม็งอันแสนยาวนานของร้านเหล่านี้ยินดีที่จะให้ทุกท่านได้สัมผัสรสชาติอาหารฮากาตะแท้ๆแล้วที่ประเทศไทย

Uma Uma has humble roots, first opening as a ramen street cart named "Sanmaro" just before World War II. A few years later, in 1953, the legendary ramen street cart was so prosperous that it opened a storefront called "Umaro."
To keep up with the ever growing demand for Tonkotsu, our classic ramen served in a cloudy white broth, Umaro has since expanded and renamed to Uma Uma.
Here at Uma Uma we continue proudly serve the original flavors that captivated our loyal customers for decades. We thank our valued customers and invite first time guests to try the classic tastes that have made us famous.

Here at Uma Uma our motto is simple, "Eat, Drink, Talk." We want our customers to spend quality time with friends and family, all over a piping hot bowl of our delicious ramen.
And it should be "we continue to proudly..."

Uma Uma's Must-Try Menus
เมนูที่ห้ามพลาดของอุมะอุมะ

名物鶏皮

Torikawa

Uma Uma's Best-Selling Grilled Chicken Skin Skewer

หนังไก่ย่างเมนูที่ขายดีที่สุดของเรา

55.- / 1 Skewer

うま馬名物ひとくち餃子

Hitokuchi Gyoza

Uma Uma's Famous One Bite Gyoza

เกี๊ยวซ่าพอดีคำที่มีชื่อเสียงของอุมะอุมะ

140.- / 10 Pcs

うま馬ラーメン

Tonkotsu Ramen

A Bowl of Uma Uma's Pride

ราเม็งซุปกระดูกหมูที่เราภาคภูมิใจ

220.-

博多もつ鍋

Motsu Nabe

A Famous Hakata Beef Tripe Hot Pot

หม้อไฟไส้วัวของขึ้นชื่อของฮากาตะ

350.- / 1 Person

手羽先の唐揚げ

Tebasaki Karaage

Heavenly Tasty Fried Chicken Wings

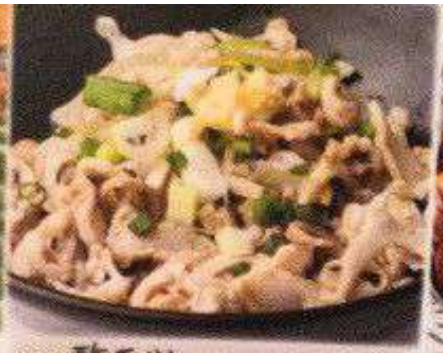
ปีกไก่ทอดรสชาติระดับเทพ

160.- / 4 Pcs

博多名物

おつまみ
APPETIZERS
อาหารทานเล่น

G1 炙り明太子
Grilled Cod Roe
ไข่ปลาค็อดย่าง 180.-



G2 酢モツ
Pork Offal with Ponzu Sauce
เครื่องในหมูลวกซอสพอนซึ 90.-

G3 うまレバー
Chicken Offal with Yakitori Sauce
เครื่องในไก่ลุกซอสยากิโทริ 90.-

G4 枝豆
Edamame
ถั่วแระญี่ปุ่น 60.-

G5 スパイシーもやし
Spicy Beansprouts
ถั่วงอกราดซอส 60.-

G6 きゅうり一本漬け
Pickled Cucumber
แตงกวาดอง 90.-

G7 つまみメンマ
Tsumami Menma
หน่อไม้ดองปรุงรส 90.-

G8 漬物の盛り合わせ
Assorted Pickles
ผักดองรวม 120.-

G9 青菜
Vegetable with Sesame Sauce
ผักโขม กระเจี๊ยบซอสงา 90.-

G10 ひややっこ
Chilled Tofu
เต้าหู้เย็น 80.-

G11 たこわさび
Tako Wasabi
ปลาหมึกปรุงสวาซาบิ 120.-

G12 エイヒレ炙り
Grilled Stingray Fin
ครีบปลากระเบนย่าง 160.-

G13 焼きソーセージ
Grilled Sausages
ไส้กรอกย่าง 160.-

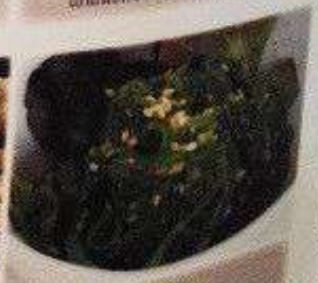
G14 銀杏揚げ
Fried Ginkgo Nuts
แปะก๊วยทอดโรยเกลือ 80.-

G15 タンとすじ肉の煮込み
Stewed Beef Tongue & Tendon
เค้ยเนื้อกับลิ้นโค-ตุ๋น 140.-

G16 麻辣冷奴
Spicy Mala Cold Tofu
หมูสับผสมเต้าหู้เย็น 100.-

G17 麻辣チャーシュー
Mala Roast Pork & Beansprouts
หมูย่างหมูสามชั้นกับถั่วงอก 100.-

G18 カリカリ鶏皮唐揚げ
Deep-fried Chicken Skin
หนังไก่ทอดราดซอสกระเทียม 80.-



G19 中華わかめ
Seasoned Steamed Seaweed
ผักสาหร่าย 80.-

SALADS サラダ

D1 大根サラダ
Daikon Salad (Radish Salad)
สลัดหัวไชเท้า
Small 90.-
Big 150.-

D2 水菜サラダ
Mizuna salad
มิซุน่าสลัด
Small 110.-
Big 220.-

D3 野菜スティック黒豚味噌ディップ
Yasai Stick
(Vegetables with Buta Miso Dipping)
ผักรวมซอสมิโซะ
150.-

D4 ポテトサラダ
Potato Salad
สลัดมันฝรั่งบด
90.-

D5 やみつきキャベツ
Cabbage with Salt Sauce
กะหล่ำปลีซอสเกลือ
70.-

Prices are subject to 10% Service Charge.
左の値段に別途サービス料10%を加算致します。

Minimum credit card amount is 500 Baht.
クレジットカード使用は500バーツからになります。

串焼き

Kushiyaki (Skewered and Grilled Food)

เมนูเสียบไม้ย่าง ด้วยการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ ซอสสูตรต้นตำรับ
และการใช้ไฟในอุณหภูมิที่เหมาะสม ยากิโทริของเราจึงเป็น
เมนูที่ห้ามพลาดด้วยประการทั้งปวง

1. 選べる2種類の味 塩
   Choose Flavor (Salt or Sauce)
   เลือกได้ 2 รสชาติ (เกลือ หรือ ซอส)
2. 一回のご注文で2本以上からとなります。
   Minimum order per time is 2 skewers
   จำนวนขั้นต่ำในการสั่งคือ 2 ไม้ต่อการสั่งหนึ่งครั้ง

従来の鶏皮のイメージを覆す、こだわりの一串！
Uma-Uma's best selling grilled chicken skin
Best paring with a beer!
ด้วยกรรมวิธีและขั้นตอนที่ต้องใช้เวลานาน
บวกกับซอสสูตรเฉพาะของอุมะอุมะ หนังไก่ย่างจึงเป็นเมนูขายดีที่สุดของเรา
ที่เมื่อรับประทานแล้วยากที่จะไม่สั่งไม้ต่อไป

Y30
名串焼き盛合わせ 5 本
5Assorted Kushiyaki
เมนูเสียบไม้รวม 5 ไม้
270.-

Y31
名物鶏皮 5 本
Tokkawa 5 Skewers (Chicken Skin)
หนังไก่ย่าง 5 ไม้
250.-

焼き鳥 Grilled Chicken ไก่ย่าง バンラオ！

Y1
名物鶏皮
Tokkawa (Chicken Skin)
หนังไก่
55.-

Y2
かしわ(ねぎま)
Kashiwa (Chicken and Leek)
ไก่เสียบต้นหอม
50.-

Y3
つくね
Tsukune (Chicken Meatballs)
ลูกชิ้นไก่บด
65.-

Y4
手羽先
Tebasaki (Chicken Wings)
ปีกไก่
65.-

Y5
ささみ(わさび・梅ダレ)
Sasami (Chicken Breast) Wasabi / Plum Sauce)
อกไก่ (วาซาบิ/ซอสบ๊วย)
55.-

Y6
やげんなんこつ
Yagen Nanakotsu (Chicken Cartilage)
กระดูกอ่อน
60.-

Y7
ぼんじり
Bonjiri (Chicken Tail)
ตูดไก่
45.-

Y8
レバー
Tori Reba (Chicken Liver)
ตับ
45.-

Y9
砂肝
Suna-gimo (Gizzard)
ที่นั่น
45.-

Y10
ハツ
Chicken Heart
หัวใจไก่

Y11
うずら卵
Quail Egg
ไข่นกกระทา

豚串 Grilled Pork หมูย่าง

Y12
豚バラ
Buta Bara (Pork Belly)
หมูสามชั้น
70.-

Y13
ネギの豚バラ巻き
Pork Belly + Green Onion
หมูสไลด์ห่อต้นหอม
60.-

Y14
オクラの豚バラ巻き
Pork Belly + Okra
หมูสไลด์ห่อกระเจี๊ยบ
60.-

Y15
トマトの豚バラ巻き
Pork Belly + Tomato
หมูสไลด์ห่อมะเขือเทศ
60.-

Y16
エノキの豚バラ巻き
Pork Belly + Enoki
หมูสไลด์ห่อเห็ดเข็มทอง
60.-

牛肉串焼き Grilled Beef เนื้อย่าง

Y17
ハラミ
Harami (Skirt Beef)
เนื้อกระบังลมย่าง
95.-

Y18
牛タン (ねぎダレ)
Beef Tongue
ลิ้นวัวย่าง (ซอสต้นหอม)
85.-

焼き野菜 Grilled Vegetables ผักย่าง

Y19
ねぎ
Green Onion
ต้นหอมญี่ปุ่น
40.-

Y20
オクラ
Okra
กระเจี๊ยบ
35.-

Y21
トマト
Tomato
มะเขือเทศย่าง
35.-

Y22
にんにく
Garlic
กระเทียมย่าง
35.-

Y23
しいたけ
Shitake Mushroom
เห็ดชิตาเกะย่าง
40.-

Y24
エリンギ
Eringi Mushroom
เห็ดออรินจิย่าง
40.-

Y25
銀杏
Ginkgo Nuts
แปะก๊วย
35.-

Y26
銀杏＋うずら卵
Ginkgo Nuts + Quail Eggs
แปะก๊วย+ไข่นกกระทา
35.-

追加ソース

Y1 焼き鳥ソース 30.-

Y2 ネギソース 30.-

わさび 30.-

Y3 柚子胡椒 50.-

Please are subject to 10% Service Charge.
表示価格に10%サービス料を追加致します。

揚げ物
FRIES

We put a delication to all cooking processes. That is a reason of an amazing taste!
เราให้ความใส่ใจในทุกขั้นตอนของกระบวนการปรุงอาหาร นี่คือที่มาของรสชาติเมนูทอดอันแสนอร่อย

E1 手羽先の唐揚げ(タレ・塩)
Tebasaki Karaage
(Fried Chicken Wings) (Sauce/Salt)
ปีกไก่ทอด(ซอส/เกลือ) 4本 Pcs/ 160.-
2本 Pcs/ 85.-

Tebasaki
サクサクの食感とジューシーな味わい。
ปีกไก่ทอดหนังบางกรอบเคลือบซอสสูตรเฉพาะ
บวกความชุ่มฉ่ำของเนื้อไก่ภายใน นี่คือที่มาของปีกไก่ชิ้นเด็ด

E2 チキン南蛮
Chicken Nanban
(Fried Chicken with Japanese Tartar Sauce)
ไก่ทอดซอสนัมบัง 4本 Pcs/ 180.-
2本 Pcs/ 95.-

E3 鶏唐揚げ
Tori karaage (Japanese Fried Chicken)
ไก่ทอดคาราเกะ 4本 Pcs/ 160.-
2本 Pcs/ 85.-

Chicken Nanban
自家製タルタルソースがたっぷり！
ไก่ทอดซอสนัมบังราดพร้อมซอสของอุมะอุมะจนได้รสชาติ
ความมันเนี้ยวอย่างกลมกล่อม

E4 鶏唐揚げ　ポン酢大根おろし
Tori karaage Ponzu Daikon Oroshi
(Fried Chicken with Ponzu Sauce)
ไก่ทอดซอสเปรี้ยวพอนซึ 4本 Pcs/ 180.-
2本 Pcs/ 95.-

E7 カレーマヨ・フライドポテト
French Fries with Curry Mayo Sauce
มันฝรั่งทอดราดซอสมายองเนสรสเผ็ด 100.-

E8 海苔塩フライドポテト
French Fries with Seaweed & Salt
มันฝรั่งทอดราดเกลือสาหร่าย 100.-

E5 甘海老の唐揚げ
Deep Fried White Shrimp
กุ้งขาวตัวเล็กทอด 180.-

E6 キスの骨の唐揚げ
Deep Fried Kisu Fish Bones
ก้างปลาคิสุทอด 140.-

餃子
GYOZA

毎日手包みで包んでいます。自家製ラー油でどうぞ。
Every piece of our gyoza is made by hands.
Every day fresh !

เชิญลิ้มรสเกี๊ยวซ่าที่ห่อสดๆด้วยมือทุกวัน และน้ำจิ้มเกี๊ยวซ่าสูตรพิเศษที่เมื่อใส่น้ำมันพริกเผาสูตรเฉพาะของเราจะยิ่งเพิ่มทวีความอร่อย

Best
with Uma Uma' s rayu !
อย่าลืม! เพิ่มราชุ
เพื่อความอร่อย

C1 うま馬名物ひとくち餃子
Hitokuchi gyoza (One-Bite Gyoza)
อุมะอุมะเกี๊ยวซ่าพอดีคำ

5個 Pcs/ 75.-
10個 Pcs/ 140.-
15個 Pcs/ 200.-

C2 チーズ餃子
Cheese Gyoza
เกี๊ยวซ่าชีส
170.-

C3 明太チーズ餃子
Mentai Cheese Gyoza (Cod roe Cheese Gyoza)
เมนไทชีส เกี๊ยวซ่า
200.-

Prices are subject to 10% Service Charge.

ラーメン
RAMEN

うま馬タイランド店のとんこつスープは濃厚でありながら後味がさっぱりとしたスープに仕上げています。
また自家製チャーシューやシンプルなトッピングとの相性も抜群です。
本場博多とんこつラーメンを心ゆくまで堪能して頂けるよう、毎日心を込めて作っています。

Let's taste a long history of our original Hakata ramen!

อากาศราเม็งที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานของอุมะอุมะนั้นมีรสชาติที่เข้มข้นแต่ไม่เลี่ยนเกิดจากการเคี่ยวกระดูกหมูส่วนต่างๆกว่าสองวัน ราเม็งเส้นเรียวเล็กบวกกับหมูชาชูนุ่มลิ้น พร้อมต้นหอม เห็ดหูหนู และถั่วงอก ด้วยส่วนผสมที่เรียบง่ายแต่ซับซ้อนด้วยกรรมวิธี ราเม็งชามนี้จึงเป็นความภูมิใจของเรา

A1 うま馬ラーメン　白（オリジナル）
Uma Uma Original Ramen
อุมะอุมะราเม็ง (รสต้นตำรับ)

普通 Regular	220.-
ハーフ Small	150.-

A2 うま馬ラーメン　黒（ガーリック）
Uma Uma Kuro Ramen (Garlic Oil)
อุมะอุมะราเม็ง (รสน้ำมันกระเทียมเผา)

普通 Regular	240.-
ハーフ Small	160.-

A3 うま馬ラーメン　赤（スパイシー）
Uma Uma Aka Ramen (Spicy)
อุมะอุมะราเม็ง (รสเผ็ด)

普通 Regular	240.-
ハーフ Small	160.-

麺の硬さ
Ramen Noodle hardness of Uma Uma

普通 (ธรรมดา) Regular
かため แข็ง Kata (Hard)
バリカタ แข็งมาก Bari Kata (Very Hard)
ハリガネ แข็งสุดๆ Hari Kane (Super Hard)

+替え玉 Kaedama (Add Noodles)	40.-
+ご飯 Gohan (Rice)	40.-
+明太ご飯 Cod Roe with Rice	120.-
+辛子高菜ご飯 Pickled Leaf with Rice	80.-

トッピング

B1 煮卵 40.-

B2 チャーシュー 90.-

B3 豚角煮 90.-

B4 メンマ 45.-

B5 もやし 20.-

B6 きく

GYOKAI TONKOTSU (Seafood + Pork Flavor

アツもりできます。
Hot noodles are optional.
สามารถเสิ่ฟแบบเส้นร้อนได้

A4 つけ麺
Tsukemen (Dipping Ramen)
ทสึเคะเม็ง 280.-
替え玉 Kaedama (Add Noodles)
เพิ่มเส้น 70.-

A5 節とんこつラーメン
Bushi Tonkotsu Ramen
(Pork Bone Ramen Broth mixed with Bonito Flakes)
ราเม็งซุปกระดูกหมูผสมปลาแห้ง 270.-
替え玉 Kaedama (Add Noodles)
เพิ่มเส้น 60.-

※ 茹で時間が7分ほどかかりますので、替え玉のご希望の方は
つけ麺と一緒にご注文をされることをお勧めします。
7 minutes are required for adding noodles for Tsukemen

NO-BROTH RAMEN

A6 焼きラーメン
Yaki Ramen
(Stir-Fried Ramen with Sliced pork and Vegetables)
ราเม็งผัดแห้ง 200.-

A7 まぜそば
Mazesoba (Dry Ramen)
ราเม็งแห้งคลุกเคล้า 250.-


B6 きくらげ 35.-


B7 ねぎ


B8 辛子高菜


B9 辛ねぎ 30.-


B10 のり 30.-

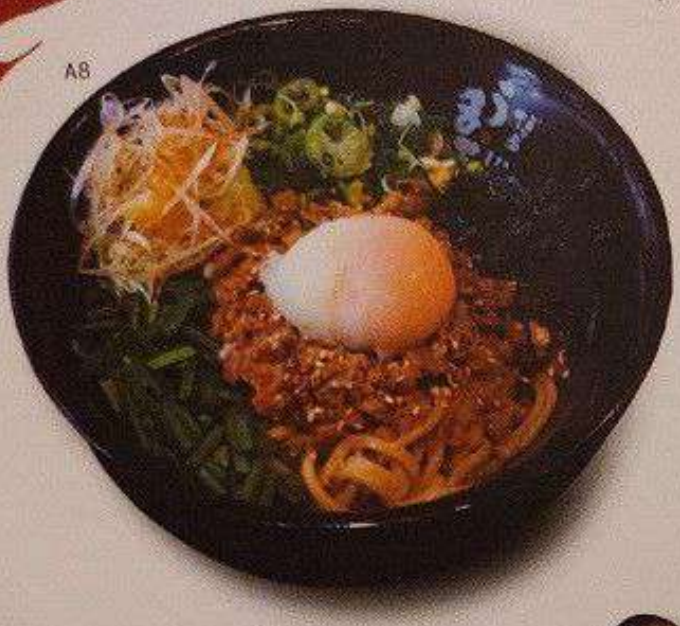
Choose your favorite toppings as much as you want for a better taste!

SPICY MENU !

一度食べたらクセになる旨味！麻辣味！

中華山椒と唐辛子による秘伝の味付け、マーラーウェイ。
その旨味はクセになります。是非一度、お試しを！

A8



หม่าล่า อะบุระโซบะ
マーラーあぶらそば

A8 麻辣油蕎麦 240.-
Mala Aburasoba

A9 麻辣油蕎麦スペシャル 270.-
Mala Aburasoba + chashu

A11

หม่าล่า มิโซะราเม็ง
A10 麻辣味噌ラーメン 270.-
Mala Miso Ramen

A11 麻辣味噌ラーメンスペシャル 300.-
Mala Miso Ramen + Ni Tamago + Chashu

หม่าล่า หม้อไฟไส้วัว หรือหม้อไฟหมูคุโรบุตะ (สำหรับ2-3คน)
J4 麻辣もつ鍋 or 黒豚鍋 (2-3人前)
Mala Motsu or Kurobuta Nabe
(for 2-3 persons)
750.-

ラーメン又は鍋を御注文の方は、辛さレベル（三段階）をお選び下さい。
For the customer who order ramen or hotpot , Please choose a spicy level.

Spicy | Very Spicy | Super Spicy

หม่าล่า เต้าหู้เย็น
G16 麻辣冷奴
Mala Cold Tofu
100.-

หม่าล่า หมูชาชูเป็นชิ้นยอด
G17 麻辣チャーシュー
Mala Chashu
100.-

本体価格に税サービス料10%を追加致します。
Prices are subject to 10% Service Charge.

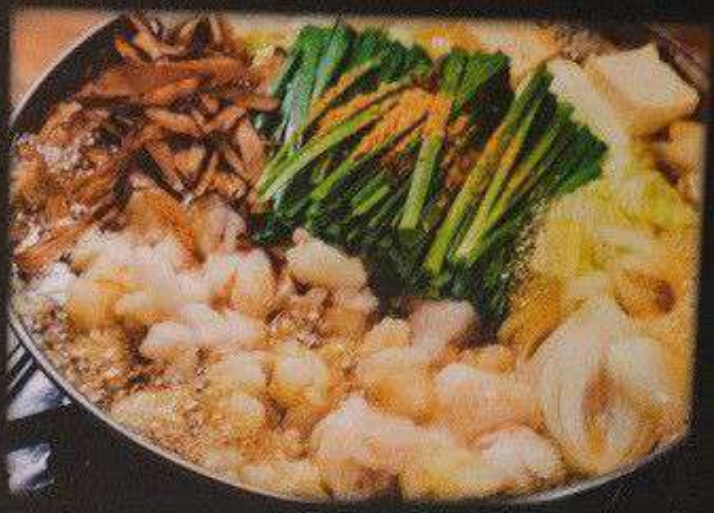
クレジットカードお会計は500バーツからのご利用とさせ頂きます。
Minimum credit card acceptance is 500 Baht.

หม่าล่ารสร้อนแรง

หม้อไฟ Hotpot 鍋

J1 博多もつ鍋（塩・醤油・味噌）
Hakata Motsu nabe (Hakata Beef Tribe Hotpot)
(Shio/Shoyu/White Miso)
หม้อไฟไส้วัว (เกลือ/โชยุ/มิโซะขาว)

J2 黒豚鍋（塩・醤油・味噌）
Buta Nabe (Pork Sliced Hotpot)
(Shio/Shoyu/White Miso)
หม้อไฟหมูสไลด์ (เกลือ/โชยุ/มิโซะขาว)



หม้อไฟไส้วัวของขึ้นชื่อจากเมืองฮากาตะ ไส้วัวนำเข้าที่ล้างและตัดแต่งอย่างพิถีพิถัน ทานคู่กับผักและเต้าหู้ในน้ำซุปสูตรเด็ด ที่มีให้เลือกถึงสามรสชาติ เกลือ โชยุ และมิโซะขาว เป็นเมนูที่ต้องทานอย่างแท้จริง

Choose your favorite broth flavor
เลือกรสชาติซุปที่ชอบ

塩
Shio
รสชาติเค็ม อ่อนๆของเกลือ

醤油
Shoyu
รสชาติความหอมของโชยุ

味噌
White Miso
รสชาติเค็มอ่อนความมันของมิโซะ

バンラオ！

Small	Medium	Large
1人前 (1 Person)	2～3人前 (2~3 Persons)	4～5人前 (4~5 Persons)
350.-	680.-	1,350.-

Additional Toppings

J4 雑炊セット
Porridge Set (Jasmin)
ชุดข้าวต้ม 80.-

J5 ラーメン
Noodles
เส้นเล็น 80.-

J6 野菜セット
Vegetable Set
ชุดผักรวม 150.-

J7 モツ
Beef Tripe
ไส้วัว 200.-

J8 黒豚肉
Sliced Pork
หมูสไลด์ 180.-

キャベツ
Cabbage
กะหล่ำปี 75.-

にら
Chives
ไม้ยูฮ่าย 45.-

豆腐
Tofu
เต้าหู้ 45.-

J3 水炊き
Mizutaki (Hakata Chicken Hotpot)
หม้อไฟไก่สไตล์ฮากาตะ

Medium	Large
2～3人前 (2~3 Persons)	4～5人前 (4~5 Persons)
600.-	1,150.-

H1 明太子だし巻き
Omelette Roll with Cod Roe
ไข่ม้วนไส้ไข่ปลาคอด 180.-

H2 辛子高菜の卵焼き
Pickled Mustard Leaf Omelette
ไข่เจียวผักกาดดอง 180.-

H3 辛ねぎチャーシュー
Grilled Roast Pork with Green Onion
หมูย่างซาชูโรยต้นหอมญี่ปุ่น 190.-

H4 豚角煮
Pork Belly Stewed with Boiled Egg
หมูสามชั้นตุ๋นกับไข่ต้ม 240.-

H5 牛タンスライス焼きネギ塩ソース
Grilled Beef Tongue Salsa Green Sauce
ลิ้นวัวสไลด์ย่างซอสต้นหอม 280.-

H6 鮭南蛮
Pan-fried Salmon with Tartar Sauce
แซลมอนย่างซอสทาทาร์ 260.-

H7 3種キノコのバター炒め
Pan-seared 3 Mushrooms with Butter
เห็ดรวมติดเนย 140.-

Minimum credit card acceptance is 500 Baht
クレジットカードのご使用は500バーツからになります。

HOT PLATE

一品料理
A La Carte
เมนูอาหารจานเดียว

H8

H8 鉄板豚バラ炒め
Stir-fried Pork Belly with Cabbage
หมูสามชั้นผัดกระทะร้อนรสเผ็ด 240.-

H9 鉄板 ハラミ炒め
Stir-fried Beef Tripe with Cabbage
เนื้อกระบังลมผัดกระทะร้อนรสเผ็ด 290.-

H10

H10 牛モツ炒め
Stir-fried Beef Tripe with Vegetables
ไส้วัวผัดผัก 240.-

H11 豚肉野菜炒め
Stir-fried Sliced Pork with Vegetables
หมูสไลด์ผัดผัก 240.-

H12 レバーニラ炒め
Stir Fried Chicken Liver with Vegetables
ตับไก่ผัดกับไก่ 180.-

F14

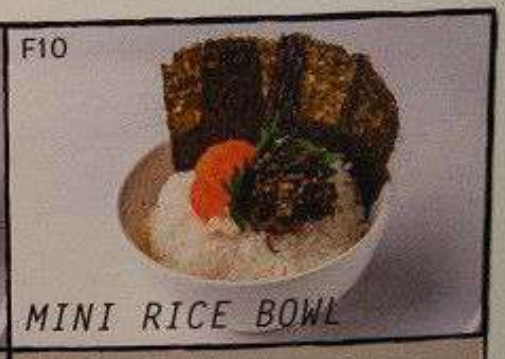
ご飯＋みそ汁＋漬物 70.-
Rice + Miso Soup + Pickle
ข้าวสวย + ซุปมิโซะ + ผักดอง

ご飯 RICE DISHES

F3 麻辣豚丼
Spicy Mala Minced Pork Rice Bowl
ข้าวหน้าหมูสับหม่าล่า
200.-

F2 チャーシュー丼
Roast Pork and Onsen Egg Rice Bowl
ข้าวหน้าหมูชาชู
240.-

F1 うま馬焼き丼
Uma Uma Grilled Chicken Rice Bowl
ข้าวหน้าไก่ย่างสไตล์อุมะอุมะ
220.-



F4 焼豚炒飯
Roast Pork Fried Rice
ข้าวผัดหมูชาชู
180.-

F5 焼豚+辛子高菜炒飯
Roast Pork + Pickle Fried Rice
ข้าวผัดหมูชาชู+ผักดอง
200.-

F6 明太子炒飯
Cod Roe Fried Rice
ข้าวผัดเมนไทโกะ
220.-

F7 牛すじカレーライス
Gyusuji Curry
(Beef Tendon Curry with Rice)
ข้าวแกงกระหรี่เอ็นแก้วเนื้อ
240.-

F8 牛すじカレーライス
＋ソーセージ
Gyusuji Curry + Sausages
ข้าวแกงกระหรี่เอ็นแก้วเนื้อ
+ ไส้กรอก
290.-

F9 牛すじカレーライス
＋焼豚
Gyusuji Curry + Roast Pork
ข้าวแกงกระหรี่เอ็นแก้วเนื้อ
+ หมูชาชู
290.-

F10 博多ご飯
Cod Roe + Pickle on Rice
ข้าวหน้าเมนไทโกะ+ผักกาดดอง
100.-

F11 明太ご飯
Cod Roe on Rice
ข้าวหน้าเมนไทโกะ
120.-

F12 辛子高菜ご飯
Pickle on Rice
ข้าวหน้าผักกาดดอง
80.-

F13 白ご飯
Rice
ข้าวเปล่า
40.-

Minimum credit card acceptance is 500 Baht

Uma Uma Value Sets
เซ็ตคุ้มราคากับเมนูและเบียร์ยอดนิยมของเร

V1	シンハー生ビール＋餃子セット Singha Beer + Gyoza Set ชุดเบียร์สดสิงห์ + เกี๊ยวซ่า	150B
V2	シンハー生ビール＋手羽先の唐揚げセット Singha Beer + Fried Chicken Wings Set ชุดเบียร์สดสิงห์ + ปีกไก่ทอด	150B
V3	シンハー生ビール＋鶏皮セット Singha Beer + Torikawa Set ชุดเบียร์สดสิงห์ + หนังไก่ย่าง	180B
V4	サッポロ生ビール＋餃子セット Sapporo Beer + Gyoza Set ชุดเบียร์สดซัปโปโร + เกี๊ยวซ่า	210B
V5	サッポロ生ビール＋手羽先の唐揚げセット Sapporo Beer + Fried Chicken Wings Set ชุดเบียร์สดซัปโปโร + ปีกไก่ทอด	210B
V6	サッポロ生ビール＋鶏皮セット Sapporo Beer + Torikawa Set ชุดเบียร์สดซัปโปโร + หนังไก่ย่าง	240B

Courses

คอร์สอาหารสไตล์ฮากาตะ
รับประทานอาหารทานเล่นต่างๆและจบด้วยทงคตซึราเม็งหรือโมทซึนาเบะ
คือวิถีการกินของเราชาวฮากาตะ

Aコース 450B
- 小鉢
  Appetizer
  ของทานเล่น
- 焼き鳥おまかせ3種
  Yakitori 3 skewers
  ของปิ้งย่าง 3 ไม้
- 博多ひとくち餃子10個
  Gyoza 10 pieces
  ฮิโตคุจิเกี๊ยวซ่า 10 ชิ้น
- うま馬ラーメン(ハーフ)
  Uma Uma Ramen (small)
  อุมะอุมะราเมงเล็ก

Bコース 600B
- 小鉢
  Appetizer
  ของทานเล่น
- ミニ大根サラダ
  Daikon Salad
  สลัดหัวไชเท้า
- 焼き鳥おまかせ3種
  Yakitori 3 skewers
  ของปิ้งย่าง 3 ไม้
- 博多ひとくち餃子10個
  Gyoza 10 pieces
  ฮิโตคุจิเกี๊ยวซ่า 10 ชิ้น
- うま馬ラーメン(レギュラー)
  Uma Uma Ramen (regular)
  อุมะอุมะราเม็ง (ใหญ่)

Cコース 690B
- 小鉢
  Appetizer
  ของทานเล่น
- 焼き鳥おまかせ3種
  Yakitori 3 skewers
  ของปิ้งย่าง 3 ไม้
- 博多ひとくち餃子10個
  Gyoza 10 pieces
  ฮิโตคุจิเกี๊ยวซ่า 10 ชิ้น
- 博多もつ鍋 or 黒豚鍋(一人前)
  Beef Tripe / Pork Sliced Hot Pot
  หม้อไฟไส้วัว / หมูสไลซ์
- 鍋の〆麺 or 雑炊
  Rice / Noodle
  ชุดข้าวต้ม / เส้น

飲み放題 2時間【要予約】 All you can drink 590B

Time Limitation: 2 hours (Pre-booking only) *Last order is 30 minutes before time is up
*ไม่สามารถจองพร้อมกันทั้งวันได้ *ออเดอร์ล่าสุดก่อนหมดเวลาสั่งอาหาร 30 นาที

※ラストオーダーは15分前となっております。

シンハー生ビール	Singha Draft Beer	เบียร์สดสิงห์
ジムビームハイボール	Jim Beam Highball	ไจบอล
焼酎(芋／麦)	Shochu (Barley / Sweet potatoes)	โชจู
日本酒	Sake	สาเก
梅酒	Umeshu	เหล้าบ๊วย
チューハイ	Chuhai	ชูไห
サワー	Sour	ซาว่า
ソフトドリンク	Soft drinks	ของดื่มต่างๆ

Prices are based on 10% Service Charge

ソフトドリンク Soft Drink

緑茶 (Refill)	Green Tea	ชาเขียว	40.-
ウーロン茶	Oolong Tea	ชาอู่หลง	40.-
コーラ/ コーラゼロ	Coke/ Coke Zero	โค้ก/ โค้กซีโร่	35.-
ジンジャーエール	Ginger Ale	จิงเจอร์เอล	60.-
カルピスウォーター	CALPIS Water	คาลพิสน้ำ	60.-
カルピスソーダ	CALPIS Soda	คาลพิสโซดา	70.-
レモンソーダ	Lemon Soda	เลม่อนโซดา	80.-
ハニーレモンソーダ	Honey Lemon Soda	น้ำผึ้งเลม่อนโซดา	70.-
ソーダ	Soda Water	โซดา	35.-
ボトルウォーター	Bottled Water	น้ำเปล่า	30.-
氷	Ice	น้ำแข็ง	60.-

ビール BEER

SAPPORO

IMPORT BEER

サッポロ生ビール	SAPPORO Draft Beer	เบียร์สดซัปโปโร	150.-
MEGAサッポロ生ビール	MEGA SAPPORO Draft Beer	เบียร์สดซัปโปโร MEGA	390.-
シンハー生ビール	SINGHA Draft Beer	เบียร์สดสิงห์	90.-
BIGシンハー生ビール	BIG SINGHA Draft Beer	เบียร์สดสิงห์ BIG	150.-
アサヒ瓶ビール	ASAHI Beer Bottle (620 ml)	เบียร์อาซาฮิขวดใหญ่	180.-
キリン瓶ビール	KIRIN Beer Bottle (620 ml)	เบียร์คิรินขวดใหญ่	200.-

いも焼酎 Sweet Potato Shochu

	Glass / Bottle
黒石岳 Kuroishidake	140.- / 1,280.-
赤猿 Akozaru	160.- / 2,200.-
黄猿 Kizaru	160.- / 2,200.-

ロック/水割り/お湯割り/ソーダ割りからお選び下さい。

表示価格に別途サービス料10%を頂戴致します。

むぎ焼酎 Barley Shochu

	Glass / Bottle
白猿 Shirozaru	160.- / 2,200.-
いいちこ Iichiko	170.- / 1,880.-
いいちこスーパー Iichiko Super	190.- / 2,100.-

Choose your prefered mixer:
On the Rock/ Ice Water/ Hot water/ Soda

サワー Sour (Shochu + Juice + Soda)

			(No Alcohol)
生絞りレモンサワー	Fresh Lemon Sour	เลม่อนซาว่า	140.- / 80.-
ハニーレモンサワー	Honey Lemon Sour	น้ำผึ้งเลม่อนซาว่า	120.- / 70.-
柚子サワー	Yuzu Sour	ยูสุซาว่า	120.- / 70.-
梅サワー	Ume Sour	บ๊วยซาว่า	120.- / 70.-
桃サワー	Peach Sour	พีชซาว่า	120.- / 70.-
マスカットサワー	White Grape Sour	องุ่นขาวซาว่า	120.- / 70.-
ザクロサワー	Pomegranate Sour	ทับทิมซาว่า	120.- / 70.-
カルピスサワー	Calpis Sour	คาลพิส	120.- / 70.-

チューハイ Cyu-Hai (Shochu + Tea)

ウーロンハイ	Oolong Hai	อู่หลงไห่	120.-
緑茶ハイ	Greentea Hai	เขียวฤดูไห่	120.-

ハイボール Highball

			Glass	Rich	Mega
サントリー角瓶	Santory Kakubin	ซันทอรี่ คาคุบิน	150.-	200.-	280.-
ジンビーム	Jim Beam	จิมบีม	140.-	190.-	260.-
ジェムソン・アイリッシュ	Jameson Irish	เจมสัน ไอริช	170.-		
コーラハイボール	Coke Highball	โค้ก ไฮบอล	150.-		
ジンジャーハイボール	Ginger Highball	จินเจอร์ ไฮบอล	150.-		

ウィスキー Whisky Bottle

サントリー角瓶	Santory Kakubin	ซันทอรี่ คาคุบิน	1,600.-
ジンビーム	Jim Beam	จิมบีม	1,500.-
ジェムソン・アイリッシュ	Jameson Irish	เจมสัน ไอริช	1,880.-

梅酒 Umeshu

			Glass	Bottle
紀州の梅酒	Kishu Umeshu	เหล้าบ๊วยคิชู	150.-	1,850.-

Price is not included 10% Service Charge