

## คำแนะนำของเชฟ



### คอร์สไคเซกิ

5,000 เยน/8,000 เยน/11,000 เยน (รวมภาษี)

อาหารญี่ปุ่นเต็มคอร์สที่คุณสามารถเพลิดเพลินกับอาหารที่หลากหลาย

อาหารจะเสิร์ฟตามลำดับตั้งแต่ 6 ถึง 9 รายการ รวมถึงซาซิมิ ปลาย่าง และเทมปุระ



### ชุดอาหารसानาคาโกะ (กระเช้าดอกไม้)

2,200 เยน (รวมภาษี)

ซาซิมิ ปลาย่าง และอาหารอื่น ๆ เสิร์ฟในปริมาณเล็ก ๆ บนถาดสานแบบดั้งเดิม "เนือวากิวเคียวในไวน์แดง" ของเราเป็นเมนูที่เราภาคภูมิใจ โดยนำเนื้อวัวไปปรุงจนสุกจนกระทั่งโดยใช่ตะเกียบจึงเป็นชิ้น ๆ ได้อย่างง่ายดาย



### ชุดอาหารसानาคาโกะ (กระเช้าดอกไม้) เทมปุระ

3,080 เยน (รวมภาษี)

ชุดอาหารसानาคาโกะ (กระเช้าดอกไม้) ยอดนิยมของเราเสิร์ฟพร้อมกับเทมปุระและของหวานสไตล์ญี่ปุ่นที่ให้อรรถรสและความงดงาม วิธีที่ยอดเยี่ยมในการเพลิดเพลินกับอาหารญี่ปุ่นในราคาที่สมเหตุสมผล



### เนือวากิวเคียวในไวน์แดง

1,650 เยน (รวมภาษี)

"วากิว" เนื้อสุกนุ่มประเภทนี้ของญี่ปุ่นมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก เคียวซา ๆ ในไวน์แดงจนนุ่มแทบจะจึกเป็นชิ้น ๆ ได้ด้วยตะเกียบ เราขอเชิญคุณมาเพลิดเพลินกับหนึ่งในอาหารจานเด่นของร้านอาหารของเรา



### ไกทอดญี่ปุ่นสไตล์โจ

1,320 เยน (รวมภาษี)

เมนูที่ทำจากการทอดไก่ที่เลี้ยงในญี่ปุ่น การเคลือบด้านนอกให้เนื้อสัมผัสที่กรอบเป็นพิเศษพร้อมซอสถั่วเหลืองเป็นส่วนประกอบหลัก



### ไกรุ่นย่างหมักด้วยไซเคียวมิโซะ

990 เยน (รวมภาษี)

เมนูนี้ใช้ไก่ที่เลี้ยงในญี่ปุ่น ปรุงรสด้วยมิโซะหวานและย่างจนสุก

ไซเคียวมิโซะเป็นเครื่องปรุงรสที่สืบทอดกันมายาวนานจากเกียวโต เมืองหลวงเก่าของญี่ปุ่น โดดเด่นด้วยความหวานและรสชาติที่อ่อนโยน

## ชุดอาหาร



### ข้าวหน้าทะเล

1,500 เยน (รวมภาษี)

รวมถึงวัตถุดิบระดับพรีเมียม เช่น ทูนาครีบน้ำเงินสด และกุ้งโบตัน เพลิดเพลินไปกับประสบการณ์ชิซิมิญี่ปุ่นเต็มรูปแบบ



### ชุดอาหารทะเล

2,140 เยน (รวมภาษี)

ข้าวหน้าทะเลยอดนิยมของเราจับคู่กับเทมปุระหลากหลายชนิด ชุดอาหารรวมสองเมนูที่โดดเด่นที่สุดในอาหารญี่ปุ่น



### ชุดอาหารปลาย่าง

1,180 เยน (รวมภาษี)

เพลิดเพลินกับชุดอาหารพร้อมปลาย่างสดใหม่ที่เปลี่ยนเกือบทุกวัน รวมสลัดด้วย



### ชุดอาหารชิซิมิและปลาย่างประจำวัน

2,150 เยน (รวมภาษี)

เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการดื่มด่ำกับทั้งชิซิมิและปลาย่าง เพลิดเพลินกับอาหารทะเลรสเลิศของญี่ปุ่น ปลาย่างสามารถเปลี่ยนเป็นไข่เคียวยากิได้ (วิธีการย่างปลาที่ใช้น้ำมันหมักมิโซะหวาน) - เพิ่มอีก 530 เยน



### ชุดอาหารอินานิวะ ฤดูง

1,100 เยน (รวมภาษี)

ชุดอาหารประกอบด้วยเส้นฤดูงจากอินานิวะในภูมิภาคโทโฮคุของญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมเทมปุระและข้าวถ้วยเล็ก



### จิน เซน

2,500 เยน (รวมภาษี)

อาหารสไตล์ญี่ปุ่นอันเป็นเอกลักษณ์ของเราประกอบด้วยชิซิมิ 3 อย่าง เทมปุระที่คัดสรรมาอย่างดี อาหารจานเล็กหลากหลาย และชะวันมุชิ (คัสตาร์ดไข่)



### ชุดอาหารหอยนางรมทอด

1,380 เยน (รวมภาษี)

หอยนางรมตัวใหญ่ 4 ตัวนำมาทำเป็น "คากิฟราย" ที่ร้อนและกรอบ (หอยนางรมทอดในเกล็ดขนมปัง) เสิร์ฟพร้อมซอสสูตรพิเศษและหัวไชเท้าขูด



### ชุดข้าวห่อไข่ (ข้าวไข่เจียว) (สำหรับเด็กเท่านั้น)

990 เยน (รวมภาษี)

หลากหลายเมนูโปรดสำหรับเด็ก เช่น ออมูโรชิญี่ปุ่น (ข้าวห่อด้วยไข่เจียวฟูนุ่มราดซอสมะเขือเทศ) เอบิฟราย (กุ้งทอด) และคาราอาเกะ (ไก่ทอด) \*ไข่ได้เฉพาะกับเด็กเท่านั้น

# อาหารตามสั่ง (1)



## ชิซิมิสองชนิด

เพลิดเพลินกับปลาหูนาสดพร้อมกับปลาสดที่แนะนำประจำวันเป็นชิซิมิ

730 เยน (รวมภาษี)



## ปลาดีอดสเงินกับขอสมหมักมิโระไซเคียว

ปลาดีอดสตัวอย่างกับมิโระรสหวาน

1,480 เยน (รวมภาษี)



## เทมประหลากหลายชนิด

เทมปรณานาชนิดพร้อมกุ้ง ปลาเนื้อขาว เช่น คิสึ (ปลาไวต์ญี่ปุ่น) หรืออานาโกะ (ปลาไหลน้ำเค็ม) และผัก มีจำหน่ายครึ่งส่วน (1,320 เยน)

2,380 เยน (รวมภาษี)



## ชาบูชาบูเนื้อวากิวคโรเกะ (พันธุ์ญี่ปุ่นขนดำ)

มีสามคอร์สที่แตกต่างกัน โดยแต่ละคอร์สมีส่วนของเนื้อสัตว์ที่แตกต่างกัน (180, 300 หรือ 420 กรัม) ชาบูชาบูเป็นเมนูหม้อไฟแบบญี่ปุ่นที่ประกอบด้วยเนื้อสัตว์และผักหั่นบาง ๆ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

6,500 เยน/9,780 เยน/12,000 เยน (รวมภาษี)



## หัวปลาทรายแดงเคียว

ปลาทรายแดงเนื้อขาวเคียวในซอสรสหวานเผ็ดพร้อมซีอิ้วขาว

1,300 เยน (รวมภาษี)



## ซาซิมิปลาทรายแดง

เพลิดเพลินกับซาซิมิปลาทรายแดง ซึ่งเป็นอาหารที่รับประทานในโอกาสเฉลิมฉลองในญี่ปุ่น

1,200 เยน (รวมภาษี)



## ปลาทรายแดงและหอยลายนึ่งในกาน้ำชาดินเผา

หอยลายและปลาทรายแดงนึ่งในน้ำซุป "ดาชิ" แบบญี่ปุ่นที่ใช้เกล็ดโบนิโต เพลิดเพลินไปกับรสชาติดูมามิ (ความอร่อย)

1,380 เยน (รวมภาษี)



## เซซามิเซชิเกะปลาทรายแดง (ข้าวกับซาเซียว)

เพลิดเพลินกับซาซิมิปลาทรายแดงพร้อมซอสรสสาและซาราด้านบน

950 เยน (รวมภาษี)



## เห็ดมัดสีทาเกะนึ่งในกาน้ำชาดินเผา

เห็ดมัดสีทาเกะที่เข้มข้นและมีรสชาติหนึ่งในน้ำซุป "ดาชิ" ของญี่ปุ่น เพลิดเพลินไปกับกลิ่นหอมของเห็ดและรสชาติอันเผ็ดร้อนของดาชิ

2,600 เยน (รวมภาษี)



## โอนิกิริย่าง (ข้าวปั้น)

ข้าวปั้นเป็นเกี้ยวและย่างอย่างระมัดระวังในรสซีอิ้ว สามารถใช้ทำโอชะซีเกะ (ข้าวกับซาเซียว) ได้ด้วย - เพิ่ม 580 เยน

ชิ้นละ 280 เยน (รวมภาษี)



## โอชะซีเกะ (พลัมแดงญี่ปุ่น/ปลาแซลมอน)

เทซารอนลงบนข้าวแล้วต้มได้เลย อาหารจานเด็ดที่ควรทานหลังดื่มแอลกอฮอล์

580 เยน/630 เยน (รวมภาษี)



## อินานิวะ อุด้ง

อุด้งแบบดั้งเดิมของจังหวัดอาคิตะในภูมิภาคโทโฮคุ หนึ่งในเมนูเสิร์ฟชั้นนำของญี่ปุ่น

680 เยน (รวมภาษี)

## อาหารตามสั่ง (2)



### หอยนางรมดิบ

หอยนางรมดิบสด ๆ เก็บเกี่ยวในจังหวัดฉะเชิงเทรา ภูมิภาคโทโฮคุ

หอยนางรมตัวละ 748 เยน (รวมภาษี)



### หอยนางรมย่าง

หอยนางรมสดที่เพิ่มความหวานและรสชาติอูมามิ (ความอร่อย) เมื่อนำไปย่าง

หอยนางรมตัวละ 748 เยน (รวมภาษี)



### หอยนางรมย่างกับเนยสมุนไพร

หอยนางรมปรุงสุกอย่างเอร็ดอร่อยพร้อมสมุนไพรและกลิ่นเนย

หอยนางรมตัวละ 748 เยน (รวมภาษี)



### เนื้อวากิวเคียวในไวน์แดง

"วากิว" เนื้อสุกนุ่มประเภทหนึ่งของญี่ปุ่นมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก เคียวซ่า ๆ จนนุ่ม

1,650 เยน (รวมภาษี)



### ไก่ทอดญี่ปุ่นสไตล์โจโร

เมนูที่ทำจากการทอดไก่ที่เลี้ยงในญี่ปุ่น

1,320 เยน (รวมภาษี)



### ไקרุ่นย่างหมักด้วยไข่เคียวมิโซะ

เมนูนี้ใช้ไข่ไก่ที่เลี้ยงในญี่ปุ่น ปรุงรสด้วยมิโซะหวานและย่างจนสุก

990 เยน (รวมภาษี)



### สลัดมันฝรั่ง

มันฝรั่งนึ่งผสมกับมายองเนส

693 เยน (รวมภาษี)



### เต้าหู้ ปลาซาร์ดีนนุ่มตากแห้ง และสลัดมิซึนา (ผักกาดเขียวญี่ปุ่น)

สลัดสไตล์ญี่ปุ่นที่ใช้ผักและเต้าหู้แบบญี่ปุ่นดั้งเดิม

638 เยน (รวมภาษี)

### เดนงะกุเต้าหู้งา

เฟล็ดเพลีนกับเต้าหู้รสงาพร้อมเครื่องปรุงรสมิโซะ

715 เยน (รวมภาษี)



### ผักกาดดองรมควันกับครีมชีส

หัวไชเท้าดองราดด้วยครีมชีส เป็นการผสมผสานระหว่างอาหารญี่ปุ่นและอาหารตะวันตก

715 เยน (รวมภาษี)



### มันเทศจีนดองในวาซาบิญี่ปุ่น

มันเทศเหนียว ๆ นำมาทำเป็นผักดองรสวาซาบิ

770 เยน (รวมภาษี)



### ผักดองหลากหลายชนิด

ผักดองญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมที่เข้ากันได้เป็นอย่างดีกับข้าวขาวและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

528 เยน (รวมภาษี)

## เมนูเครื่องดื่ม

<b>เหล้าสาเก</b>	เหล้าหมักแบบญี่ปุ่นดั้งเดิมที่ทำจากข้าว เป็นที่รู้จักทั่วโลก ไกกะ จุนไม กินโจ ริชชุน ชิโบริ ("การรีดข้าวฤดูใบไม้ผลิระดับพรีเมียม") [แนะนำ] เหล้าสาเกจากภูมิภาคต่าง ๆ ของญี่ปุ่น ตัสไซสปาร์กลิง (เหล้าสาเกอัลคอล์มชนิดหนึ่ง)	ต่อการเสิร์ฟ 180 มล.: 972 เยน (รวมภาษี) ต่อการเสิร์ฟ 180 มล.: ตั้งแต่ 972 เยน ถึง 2,484 เยน (รวมภาษี) 360 มล.: 3,024 เยน (รวมภาษี)
<b>โซจู (เครื่องดื่มกลั่นของญี่ปุ่น)</b>	สุรากลั่นที่ทำจากธัญพืช เช่น มันเทศ ข้าวบาร์เลย์ และข้าว โซจูมันเทศ ข้าวบาร์เลย์โซจู โซจูที่ทำจากข้าว	ต่อการเสิร์ฟ 180 มล.: ตั้งแต่ 540 เยน ถึง 1,620 เยน (รวมภาษี) ต่อการเสิร์ฟ 180 มล.: ตั้งแต่ 540 เยน ถึง 1,620 เยน (รวมภาษี) ต่อการเสิร์ฟ 180 มล.: ตั้งแต่ 540 เยน ถึง 680 เยน (รวมภาษี)
<b>ไวน์</b>	ไวน์ที่คิดสรรมาอย่างดีซึ่งเข้ากันได้กับอาหารสไตล์ญี่ปุ่น ไวน์ขาว: ไนเอกรา (จากฮาโกดาเตะ จังหวัดฮอกไกโด) ไวน์ขาว: อารูกา มังคา คลาเรซา (จากคัตสึบะมะ จังหวัดยามานาชิ) ไวน์แดง (เสิร์ฟร้อน)	ต่อแก้ว: 540 เยน (รวมภาษี) ต่อแก้ว: 540 เยน (รวมภาษี) ต่อแก้ว: 626 เยน (รวมภาษี)
<b>เบียร์</b>	เบียร์พรีเมียม (เวลาสี่เหล็องอำพัน) เบียร์สดขุ่นเปอร์ดราย (แก้ว) เบียร์สดขุ่นเปอร์ดราย (แก้วกลาง) เบียร์สดขุ่นเปอร์ดราย (แก้วเล็ก) เบียร์บรรจุขวดขุ่นเปอร์ดราย	734 เยน (รวมภาษี) 734 เยน (รวมภาษี) 486 เยน (รวมภาษี) 324 เยน (รวมภาษี) 734 เยน (รวมภาษี)
<b>เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อื่น ๆ</b>	สเปลชไฮบอล รัสเซียไฮบอล จิงเจอร์เอลไฮบอล รสเปรี้ยวจากมะนาวสด รสเปรี้ยวจากส้มโอสด รสเปรี้ยวจากส้มยูสุ (ผลไม้ตระกูลส้ม) รสเปรี้ยวจากสตาสี (ผลไม้ตระกูลส้มเขียว) อุหลงไฮ (ชาอุหลงไฮบอล) ลูจี้ มัทฉะ อีริ เรียคชานโซ ซึ่งก็คือไฮบอลที่ทำจากชาเขียวที่มีลูจี้ มัทฉะ ซึ่งเป็นชาเขียวชนิดผงจากลูจี้ ในจังหวัดเกียวโต รสเปรี้ยวจากคิซึ ลูเมะโมชิ (มิวยดอง) รสเปรี้ยวแบบคาลพิส โจโด ลูเมซุ (ไวน์มัทฉะพรีเมียม) - เสิร์ฟบนก้อนหิน โยดา เจ็องด้วยน้ำ หรือน้ำร้อน คางะโทะระ ลูเมซุ (ไวน์มัทฉะ) - แบนด์ไวน์มัทฉะเสิร์ฟบนก้อนหินเท่านั้น ยูซุ ลูเมซุ (ไวน์มัทฉะ) แมงโก ลูเมซุ (ไวน์มัทฉะม่วง) มิคัง โนะ โอซาเกะ (เหล้าส้มแมนดาริน)	702 เยน (รวมภาษี) 734 เยน (รวมภาษี) 702 เยน (รวมภาษี) 594 เยน (รวมภาษี) 594 เยน (รวมภาษี) 594 เยน (รวมภาษี) 594 เยน (รวมภาษี) 540 เยน (รวมภาษี) 540 เยน (รวมภาษี) 540 เยน (รวมภาษี) 540 เยน (รวมภาษี) 626 เยน (รวมภาษี) 626 เยน (รวมภาษี) 626 เยน (รวมภาษี) 626 เยน (รวมภาษี) 626 เยน (รวมภาษี)
<b>น้ำอัลคอล์ม</b>	น้ำเปอริเอชชนิดมีฟอง โคคา-โคลา/จิงเจอร์เอล น้ำส้ม/น้ำแอปเปิ้ล/คาลพิส ชาอุหลง/ชาเขียว (เย็น) กานแฟร่อน/กานแฟเย็น ชาดำ/ชาเย็น	324 เยน (รวมภาษี) 324 เยน (รวมภาษี) 324 เยน (รวมภาษี) 324 เยน (รวมภาษี) 324 เยน (รวมภาษี) 324 เยน (รวมภาษี)