

LUNCH
WEEKDAY
11.00-16.00 HRS.

THB 1,048 NETT

SEASONAL PROMOTION ALL YOU CAN EAT

All-You-Can-Eat menu has a time limit of 3 hours. / ระยะเวลาในการรับประทาน 180 นาที (3 ชั่วโมง)

SPECIAL MENU / เมนูพิเศษ

- 01 SHAKE SALADA
ยำแซลมอน
- 02 IGAI SALADA
ยำหอยแมลงภู่
- 03 KAKI PONSU
หอยนางรมราดซอสพอนซี
- 04 NIKU ABURI
ซูชิเนื้อลนไฟ
- 05 TORI TSUKUNE YAKI
ไก่บดย่างราดซอสเทอริยากิ
- 06 UNAGI NIGIRI
ซูชิหน้าปลาไหล
- 07 SHAKE EBIKO AE
แซลมอนคลุกไข่กุ้ง
- 08 SHAKE ABURI
แซลมอนซาซิมิลนไฟ
- 09 SHIME SABA
SASHIMI ABURI
ซาซิมิซาบะดองลนไฟ
- 10 KANI MISO
มันปูและเนื้อปูย่าง

APPETIZER / เมนูอาหารว่าง

- 11 POTETO SALADA
สลัดมันฝรั่ง
- 12 HIYAYAKO
เต้าหู้เย็น
- 13 CHAWAN MUCHI
ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น
- 14 GYOZA
เกี๊ยวซ่า
- 15 HIYASHI CHUKA
WAKAME
ยำสาหร่าย
- 16 HIYASHI SOBA
โซบะเย็น
- 17 TAKO JUNG
ปลาหมึกสายในน้ำมันสลัดงา
- 18 TAKO WASABI
ปลาหมึกยักษ์ดองวาซาบิ

- 19 TAKOYAKI
ทาโกะยากิ



- 20 KURAGE
ยำแมงกะพรุน



SASHIMI / เมนูซาซิมิ

- 21 SHAKE
แซลมอน
- 22 MAGURO
ปลาทูน่า
- 23 SUZUKI
ปลากะพงขาว
- 24 IKA
ปลาหมึกกระดอง
- 25 TAKO
ปลาหมึกยักษ์
- 26 KANI
ปูอัด
- 27 YUJI KANI
ปูหิมะ
- 28 TAMAGO
ไข่หวาน



NIGIRI / เมนูซูชิ

- 29 SHAKE
แซลมอน
- 30 MAGURO
ปลาทูน่า
- 31 SUZUKI
ปลากะพงขาว
- 32 IKA
ปลาหมึกกระดอง
- 33 TAKO
ปลาหมึกยักษ์
- 34 EBIKO
ไข่กุ้ง
- 35 SHIME SABA
ปลาซาบะดอง
- 36 TAMAGO
ไข่หวาน
- 37 HOKKIGAI
หอยปึกนก



MAKI MONO / เมนูข้าวห่อสาหร่าย

- 38 CALIFORNIA MAKI
แคลิฟอร์เนียมาคิ
- 39 CALIFORNIA
SALMON MAKI
แคลิฟอร์เนียแซลมอนมาคิ
- 40 PHILLY ROLL
แซลมอนมาคิไส้ครีมชีส
- 41 SPICY MAGURO MAKI
ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาทูน่าซอสเผ็ด
- 42 EBI TEMPURA MAKI
ข้าวห่อสาหร่ายไส้เทมปุระกุ้ง
- 43 CALIFORNIA TEMAKI
ข้าวห่อสาหร่ายแบบกรวย



GOHAN MONO / เมนูข้าว

- 44 SHIRO GOHAN
ข้าวสวยญี่ปุ่น
- 45 NINIKU GOHAN
ข้าวผัดกระเทียม
- 46 KARE GOHAN
ข้าวหน้าแกงกะหรี่ญี่ปุ่น
- 47 SHAKE MISO ZOSUI
ข้าวต้มแซลมอนในซุสมิโสะ
- 48 TOFU MISO ZOSUI
ข้าวต้มเต้าหู้ในซุสมิโสะ



NIMONO / เมนูต้ม

- 49 SHAKE KABUTONI
หัวแซลมอนต้มโชยุ



NABEMONO / เมนูหม้อไฟ

- 50 SHABU/SUKIYAKI SOUP
Beef/Seafood/Pork/Chicken
หม้อไฟ ซุปรูขานูหรือสุกียากิ
หมู/ไก่/เนื้อ/ทะเล



Food presentation and portion may be different from the actual. / ปริมาณและการจัดแต่งอาหารที่เสิร์ฟอาจมีความแตกต่างจากภาพ
Please be advised that we charge 200 THB per 100g. of excessive left food. / กรณีรับประทานไม่หมดทางร้านจะคิดค่าปรับ 200 บาท ต่อ 100 กรัม

LUNCH
WEEKDAY
11.00-16.00 HRS.
THB 1,048 NETT

SEASONAL PROMOTION
ALL YOU CAN EAT

All-You-Can-Eat menu has a time limit of 3 hours. / ระยะเวลาในการรับประทาน 180 นาที (3 ชั่วโมง)

AGE MONO / เมนูของทอด		SOUP / เมนูซุ๊ป		DESSERT / เมนูของหวาน				
51	TONKATSU หมูชุบแป้งทอด		68	MISOSHIRU ซุ๊ปมิโสะ		81	SEASONAL FRESH FRUIT ผลไม้ตามฤดูกาล	
52	EBI TEMPURA เทมปุระกุ้ง		69	OSUI MONO ซุ๊ปใส		82	CARAMEL ICE CREAM ไอศกรีมคาราเมล	
53	YASAI TEMPURA เทมปุระผัก		TEPPANYAKI / เมนูกระทะร้อน			83	MATCHA ICE CREAM ไอศกรีมชาเขียว	
54	TORI KARAAGE ไก่ทอดคาราอาเกะ		70	YAKISOBA ยากิโซบะ		84	BANANA ICE CREAM ไอศกรีมกล้วย	
55	NORI TEMPURA เทมปุระสาหร่าย		71	TORI TEPPANYAKI สเต็กไก่กระทะร้อน		85	PLUM SORBET ไอศกรีมซอร์เบตรสび๊ว	
YAKIMONO / เมนูของย่าง			72	BUTA TEPPANYAKI สเต็กหมูกระทะร้อน		86	ZENSAI ไอศกรีมชาเขียวกับโมจิ ถั่วแดง ราดด้วยน้ำเต้าหู้	
56	KAKI MOTOYAKI หอยนางรมอบมายองเนสชีส		73	NIKU TEPPANYAKI สเต็กเนื้อกระทะร้อน		87	MATCHA PURIN พุดดิ้งชาเขียว	
57	SHAKE TERIYAKI แซลมอนย่างราดซอสหวาน		74	EBI TEPPANYAKI สเต็กกุ้งลายเสือกระทะร้อน		88	GYUNYU TO CHEESE PURIN พุดดิ้งนมกับชีส	
58	SHAKE SHIOYAKI แซลมอนย่างเกลือ		75	KAISEN TEPPANYAKI สเต็กทะเลกระทะร้อน		DRINKS / เครื่องดื่ม		
59	SABA TERIYAKI ปลาซาบะย่างราดซอสหวาน		76	KINOKO BATAAYAKI เห็ดผัดเนย		89	GREEN TEA (refill) hot / cold ชาเขียวรีฟิล (ร้อน / เย็น)	
60	SABA SHIOYAKI ปลาซาบะย่างเกลือ		77	YASAI ITAME ผัดผัก		90	SOFT DRINK Orange / Cola น้ำอัดลม (น้ำส้ม / โคล่า)	
61	TORI TERIYAKI ไก่ย่างราดซอสหวาน		NOODLE / เมนูเส้น					
62	TORI SHIOYAKI ไก่ย่างเกลือ		78	UDON / อุด้ง				
63	KUROBUTA TERIYAKI หมูคุโรบุดะย่างราดซอสหวาน		79	SOBA / โซบะ				
64	NIKU TERIYAKI เนื้อย่างราดซอสหวาน		80	RAMEN / ราเม็ง				
65	HARA SHAKE TERIYAKI ท้องแซลมอนย่าง ราดซอสหวาน		Choose Topping / กรุณาเลือกท็อปปิ้ง					
66	HARA SHAKE SHIOYAKI ท้องแซลมอนย่างเกลือ		- Tanuki Tempura / แป้งทอด					
67	SHISHAMO YAKI ปลาไช่ย่าง		- Ebi Tempura / กุ้งเทมปุระ					
			- Buta / หมู					
			- Tonkatsu / หมูชุบแป้งทอด					
			- Kamaboko / ลูกชิ้นปลา					