

Island *meets* Japan



A unique fusion of local and Japanese flavours
Thursday – Sunday, 15:00 – 23:00



ALL-YOU-CAN-EAT

japanese

2-hour of unlimited
Japanese favourites

THB 850 net
includes green tea

+THB 400 net
premium upgrade



KOH 17 Rooftop Bar & Dining
Friday - Saturday, 17:00 – 23:00



THB/NET

- 1 โรล ปอเปี๊ยะปูทอดกรอบ 
Crispy Crab Harumaki
Crispy Japanese-style crab harumaki 360
- 2 โรล ปลาไหลญี่ปุ่น 
เทมปุระกุ้ง อโวคาโด ราดซอสปลาไหล สไปซี่มายองเนส และไข่กุ้ง
Dragon Roll
Unagi, shrimp tempura and avocado roll topped with eel sauce, spicy mayo and tobiko 380
- 3 โรล ฟัวกราส์ 
มะม่วง อโวคาโด ราดซอสเทรียกิ
Foie Gras, Mango & Avocado Maki
Foie gras roll with mango and avocado, finished with a teriyaki glaze 420
- 4 แก้มปลาฮามาจิ ย่างซอสเทรียกิ 
Grilled Hamachi Collar
Grilled yellowtail collar served with a teriyaki sauce 480
- 5 ข้าวหน้าปลาไหลญี่ปุ่นย่าง ราดซอสสูตรญี่ปุ่น 
Unadon
Grilled eel served over steamed Japanese rice with a sweet eel sauce 450
- 6 หม้อไฟญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมเนื้อวากิว และผักตามฤดูกาล 
Wagyu Beef Japanese Nabe
Traditional Japanese hot pot with wagyu beef and seasonal vegetables 550
- 7 ปลาหิมะ ย่างซอสเทรียกิสโตร์ส 
Gindara Karami Yaki
Grilled black cod glazed with a spicy Japanese teriyaki sauce 850
- 8 สเต็กเนื้อวากิว สตรีปลอยน์ เสิร์ฟพร้อมซอสกระเทียม 
Wagyu Beef Striploin Steak
Grilled wagyu beef striploin steak served with garlic sauce 950

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

PREMIUM SELECTION

Takoyaki

- 9 ถั่วแระญี่ปุ่นต้ม โรยเกลือทะเล 🌿 🍃

Edamame

Japanese soybeans lightly sprinkled with sea salt

THB/NET

140

- 10 ขนมหครญี่ปุ่นไส้ปลาหมึก 🌿 🍣

ราดซอสญี่ปุ่น โรยปลาแห้ง

Takoyaki

Japanese octopus balls topped with bonito flakes and sauce

220

- 11 เกี้ยวซ่า 🐷 🌿

Gyoza

Japanese pan-fried dumplings

240

- 12 ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น 🍗 🍣 🌿

Tori Karaage

Japanese-style crispy fried chicken served with fresh lemon

280

- 13 หมูคุโรบутаชุบเกล็ดขนมปังทอด ซอสทงคัตสึ

Kurobuta Tonkatsu 🐷 🍣 🌿

Crispy, panko-crusted Kurobuta pork cutlet served with tonkatsu sauce

380

- 14 ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น 🍣 🍣 🍣

พร้อมกุ้ง ทรัฟเฟิล อุนิ และไข่ปลาแซลมอน

Chawanmushi

Silky Japanese steamed egg custard with prawn, truffle, uni, and salmon roe

420

- 15 สลัดทูน่าย่างสไตล์ญี่ปุ่น ซอสยuzuพอนส์ 🍣 🌿 🍃

พร้อมรากบัวทอดกรอบ และผักสดตามฤดูกาล

Seared Tuna Sunset Salad

Seared tuna tataki with yuzu ponzu, crispy lotus root, and seasonal greens

440

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

STARTERS



Octopus

Salmon

	THB/NET
16 แซลมอนนอร์เวย์ 	320
Salmon <i>Fresh Norwegian salmon sashimi</i>	
17 ทูน่า ส่วนอาคามิ 	360
Akami Tuna <i>Lean cut tuna sashimi with a rich flavour</i>	
18 ปลาหมึกยักษ์ 	280
Octopus -Tako- <i>Freshly sliced octopus sashimi</i>	
19 หอยปีนกษอกโกโด 	380
Hokkigai <i>Premium surf clam sashimi</i>	
20 ปลาไทย ตามฤดูกาล 	290
Seasonal Local Fish <i>Fresh local catch, selected by the season</i>	
21 ปูอัดญี่ปุ่น   	140
Kanikama <i>Japanese crab stick sashimi</i>	
22 ไข่หวานญี่ปุ่น  	120
Tamago <i>Sweet Japanese egg omelet</i>	

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

SASHIMI



Akami Tuna

Salmon Belly

Hokkigai

Red Prawn
Spicy Sauce

THB/NET

23 ข้าวปั้นหน้าปลาไทยตามฤดูกาล 🌿🐟🌿

140

White Fish Nigiri

Seasonal local white fish nigiri

24 ข้าวปั้นหน้าท้องปลาแซลมอน 🍳🌿🐟🌿🌿

160

เบิร์นไฟ ราดซอสสูตรพิเศษ

Salmon Belly Nigiri -Toro Style-

Torched salmon belly nigiri topped with the chef's special sauce

25 ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า 🌿🐟🌿

220

Akami Tuna Nigiri

Fresh tuna nigiri sushi

26 ข้าวปั้นหน้ากุ้งหวาน 🌿🐟🌿🍤🍳🌿

240

ราดซอสเผ็ดสไตล์ญี่ปุ่น

Red Prawn Sushi with Spicy Sauce

Sweet red prawn nigiri topped with a spicy Japanese sauce

27 ข้าวปั้นหน้าหอยปีกนก 🌿🌿🐚

260

Hokkigai nigiri

Surf clam nigiri sushi

-Serving size: 2 pieces-

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

NIGIRI SASHIMI



Salmon Rolls

- 28 แซลมอน โรล 🍣 🐟 🌿 🍱 🍷
อโวกาโด แตงกวา ปูอัด ไข่หวานญี่ปุ่น
เบียร์ชีส ราดซอสสูตรพิเศษ

Koh 17 Sunset Roll

Grilled yellowtail collar served with a teriyaki sauce

THB/NET
340

- 29 แคลิฟอร์เนีย โรล 🍣 🐟 🌿 🍱 🍷
ปูอัด อโวกาโด ไข่หวานญี่ปุ่น ไข่กุ้ง
California Roll

Crab stick, avocado, tamago, and tobiko roll

280

- 30 โรลทูน่า สไปซี่ 🍣 🐟 🌿 🍱 🍷
คลุกแป้งเทมปุระทอดกรอบ
ราดซอสสูตรพิเศษ

Spicy Tuna Tempura Roll

Spicy chopped tuna roll with crispy tempura coating and signature sauces

320

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

SIGNATURE ROLLS



THB/NET

31 ไก่ย่างเสียบไม้ สโตล์ญี่ปุ่น 🌿🐟🐟

320

Yakitori Selection

Assorted Japanese grilled chicken skewers

32 หมึกย่าง ซอสเทรียกิ 🌿🐟🐟

360

Charcoal Squid

Charcoal-grilled squid seasoned with teriyaki sauce

33 ปลาอินทรีย่าง ซอสมิโสะ 🌿🐟🐟

420

Miso-Glazed Spanish Mackerel

Grilled Spanish mackerel glazed with a sweet miso sauce

Charcoal Squid

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

GRILLED



THB/NET

360

34 ยากิโซบะ ชิฟูต 

ผัดพร้อมผักและซอสญี่ปุ่น

Sunset Seafood Yakisoba

Japanese stir-fried noodles

with mixed seafood and vegetables

35 ข้าวผัดกระเทียมสโตล์ญี่ปุ่น 

เสิร์ฟพร้อมเนื้อวากิว

Wagyu Beef Garlic Fried Rice

Japanese garlic fried rice

topped with grilled Wagyu beef

480

Wagyu Beef
Garlic Fried Rice

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

RICE & HOT DISHES

THB/NET

100

36 ซุปมิโซะ 🌿🍄🥬

เต้าหู้ และ สาหร่ายวากาเมะ

Miso Soup, Tofu & Wakame

*Traditional Japanese miso soup
with tofu and wakame seaweed*

37 ซุปหอยตลับ 🌿🍄🥬🦪

น้ำใส สโตล์ญี่ปุ่น

Clear Clam Soup

Japanese clear soup with fresh clams

140

Miso Soup

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

SOUP



38 โมจิย่าง 🍡 🍡 🍡

เสิร์ฟพร้อมถั่วแดง
และไอศกรีมชาเขียว

**Grilled Mochi
with Red Bean &
Matcha Ice Cream**

*Grilled Japanese mochi
served with sweet red bean
and matcha ice cream*

THB/NET

340

39 เมล่อนญี่ปุ่น

คัดพิเศษ ตามฤดูกาล

Japanese Seasonal Melon

*Premium Japanese melon,
specially selected for the season*

150

Japanese melon

All prices are quoted NET, inclusive of government tax and service charge.

DESSERTS

FOOD ALLERGY

-  Tree nuts
-  Celery
-  Crustaceans
-  Fish
-  Eggs
-  Peanuts
-  molluscs
-  Gluten
-  Sesame seeds
-  Milk
-  Soy
-  Seafood
-  Pork
-  Vegetarian