FOOD MENU

TENSHINO

Inusuru

天使の

STARTERS 前菜

Ebi Consommé with Puff Pastry
ซุปใสกุ้งญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมแป้งฟัฟสาหร่าย
Ebi, Seasonal Vegetables,
Homemade Seaweed Puff
กุ้งญี่ปุ่น ผักตามฤดูกาล แป้งพัฟสาหร่าย
450 THB

Hokkaido Scallop
หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง
Shiso Pesto, Cauliflower, Dashi
ใบโอบะ เพสโต้ กะหล่ำดอก
และน้ำซุปปลาแห้งญี่ปุ่น
650 THB

Cereal Kuruma Ebi
กุ้งคุรุมะชุปซีเรียลทอด
Edamame Purée, Yuzu Vinaigrette,
Mashed Baked Potatoes
ถั่วแระญี่ปุ่นพูเร่ น้ำ สลัดยูซุ มันฝรั่งอบบด
1,350 THB

Daikon Salad
สลัดหัวไชเท้า
Apple, Pear, Sesame Dressing
แอปเปิ้ล ลูกแพร์ และน้ำสลัดงา
300 THB

Squid & Uni Dumplings
ขนมจีบปลาหมึกไส้ไข่หอยเม่น
Hokkaido Uni, Ginger, Onion, Sake
ไข่หอยเม่นฮอกไกโด ขิง หัวหอม และเหล้าสาเก
880 THB

IMPORTANT : Let us suggest you well-being dishes and dietary needs.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

STARTERS 前菜

Poached Périgord Foie Gras
ตับห่านตุ๋น นำเข้าจากแคว้นเปริกอรด์
Pumpkin, Red Bean, Ginger Dashi
ฟักทองญี่ปุ่น ถั่วแดง และน้ำซุปปลาแห้งญี่ปุ่นใส่ขิง
550 THB

Daikon Crab Cake
โมจิหัวไชเท้าเนื้อปูทอด
Japanese Leek, Mitsuba Leaf, Daikon Mochi
ต้นหอม และผักชีญี่ปุ่น โมจิหัวไชเท้า
360 THB

Tempura Oyster
เทมปุระหอยนางรม
Monsieur Jean-Paul Oyster, Curry Powder
หอยนางรม "เมอซิเออร์ ฌอง ปอล" จากประเทศฝรั่งเศส
เสิร์ฟคู่ผงกะหรี่
490 THB

Lobster Salad
สลัดกุ้งล็อบสเตอร์
Lobster, Sunkist Orange, Yuzu Kosho
กุ้งล็อบสเตอร์ ส้มซันคิส พริกเกลือส้มยูซุ
1,250 THB

King Crab Miso Soup
ซุปมิโซะปูยักษ์
Crab Dashi, Miso, Wakame
น้ำซุปปู เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น และสาหร่ายวากาเมะ
530 THB

IMPORTANT : Let us suggest you well-being dishes and dietary needs.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

RAW 寿司 刺身

Sushi of the Day
ซูชิ ประจำวัน
Fresh from Toyosu Market/Tokyo
ปลานำเข้าจากตลาดปลาโทโยสุ กรุงโตเกียว
1,240 THB

Sashimi of the Day
ปลาดิบ ประจำวัน
Fresh from Toyosu Market/Tokyo
ปลานำเข้าจากตลาดปลาโทโยสุ กรุงโตเกียว
1,170 THB

Monsieur Jean-Paul Oyster
หอยนางรม "เมอซิเออร์ ฌอง ปอล"
Raspberry Sake Granité
เสิร์ฟพร้อมเกล็ดน้ำแข็งรสราสเบอร์รี่สาเก
190 THB

Saba Maki
ข้าวห่อสาหร่ายปลาซาบะ
Preserved Saba, Umeboshi Purée
ปลาซาบะดอง ซอสบ๊วย
260 THB

Tuna Ceviche
ปลาทูน่าเซบิเช่
Japanese Bluefin Tuna, Sake Gelée, Ikura
ปลาทูน่าญี่ปุ่น สาเกเจลลี่ และไข่ปลาแซลมอน
880 THB

IMPORTANT : Let us suggest you well-being dishes and dietary needs.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

MAINS 主菜

Snow Fish Yuzu Miso
ปลาหิมะจากฝรั่งเศส
White & Red Miso, Yuzu Mustard
เสิร์ฟคู่ซอสมิโซะ กับมัสตาร์ด รสส้มยูซุ
1,450 THB

Wagyu Beef Suki
สุกี้เนื้อวากิว
Kagoshima Beef, Sake Broth
Served with Egg and Vegetables
เนื้อวากิวจากคาโกชิม่า น้ำซุปสาเก
เสิร์ฟคู่กับไข่และผักญี่ปุ่น
1,870 THB

Hokkaido Uni Fettuccini
พาสต้าเฟตตูชินี่ไข่หอยเม่น
Hokkaido Sea Urchin, Piment d'Espelette
ไข่หอยเม่นฮอกไกโด และพริกป่นเอสเพอแลต
1,770 THB

Grilled Chicken Kyoto Style
ไก่ย่างสไตล์เกียวโต
Free-Range Chicken, Soy Glaze
ซอสซีอิ๊วหวาน ย่างสไตล์เกียวโต
490 THB

Wagyu Tenderloin Steak
สเต๊กเนื้อวากิว เสิร์ฟพร้อมซอสเนยโชยุ
Wagyu, Soya Butter,
Roasted Bone Marrow
เนื้อวากิวสันใน ซอสเนยโชยุไขกระดูก อบเครื่องเทศ
1,550 THB

IMPORTANT : Let us suggest you well-being dishes and dietary needs.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

MAINS 主菜

Iberico Pluma
เนื้อหมูพันธุ์อิเบอริโก ย่างหมักเกลือ
Poached Egg, Pickled Ginger
เสิร์ฟพร้อมไข่ออนเซ็น และขิงดองญี่ปุ่น
890 THB

Live Lobster and Seaweed Butter
กุ้งล็อบสเตอร์ย่างกับเนยรสสาหร่าย
Bordier Seaweed Butter, Yuzu Ponzu
Tōgarashi Spice
เนยบอร์ดิเยอร์รสสาหร่าย และซอสเปรี้ยวส้มยูซุ
ผงพริกแห้งญี่ปุ่น
1,760 THB

Seared Salmon with Matcha Sauce
สเต๊กปลาแซลมอนกับซอสชาเขียวญี่ปุ่น
Salmon, Japanese Leek, Matcha Sauce
ปลาแซลมอน ต้นหอมญี่ปุ่น ซอสชาเขียว
950 THB

Monkfish Cheeks
แก้มปลามังค์ฟิชย่าง
Foie Gras, Sweet Potato Juice
Crispy Burdock Root
เสิร์ฟพร้อมตับห่าน และน้ำซอสมันฝรั่งหวาน
รากไม้ญี่ปุ่นทอด
1,350 THB

IMPORTANT : Let us suggest you well-being dishes and dietary needs.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

SIDES 副菜

Alaska King Crab Rice
ข้าวอบญี่ปุ่นกับก้ามปูยักษ์อลาสก้า
450 THB

Japanese Purple Sweet Potatoes Croquettes
มันม่วงทอดสไตล์ครอกเก้
Sake Yogurt, Matcha, Lobster Bisque, Black Sesame and Plain Filling
สาเกโยเกิร์ต ชาเขียว ซุปข้นกุ้งล็อบสเตอร์ งาดำ และรสมันม่วง
350 THB

Japanese Pickles
ผักดองญี่ปุ่น
280 THB

Black Truffle Cold Soba
โซบะเย็นกับเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ
300 THB
additional truffle of the season* 200 THB / g
*subject to availability

IMPORTANT : Let us suggest you well-being dishes and dietary needs.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

DESSERTS デザート

Chestnut Flan
with Raspberry Sauce
พุดดิ้งรสเกาลัด
ราดซอสราสเบอร์รี่
290 THB

Cherry-Sake Clafoutis
ขนมอบคลาฟูร์ตี รสเชอร์รี่ สาเก
480 THB

Yuzu Tiramisu
ทีรามิสุ รสส้มยูซุ
250 THB

Azuki-Matcha Mochi
โมจิไส้ถั่วแดง ซอสชาเขียว
250 THB

Matcha Ice Cream
ไอศกรีมชาเขียว
110 THB / SCOOP

Kinako Ice Cream
ไอศกรีมถั่วเหลืองญี่ปุ่น
110 THB / SCOOP

Strawberry Sorbet
ซอร์เบท สตรอเบอร์รี่
110 THB / SCOOP

IMPORTANT : Let us suggest you well-being dishes and dietary needs.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.