



INUAU:
T E N S H I N O
天徳の





Sushi of The Day

THB 1,750



"Hunger" Whole Boston Lobster with Yuzu Hollandaise and Tempura Asparagus

THB 1,950

STARTERS

	THB
Brittany Cockles and Oyster Chowder Crusted with Puff Pastry ซูปหอยนางรมและหอยแครงฝรั่งเศสเสิร์ฟในแป้งพัฟ	450
Asari Miso Soup ซูปมิโซะหอยลายญี่ปุ่น	450
Sushi of The Day ข้าวปั้นประจำวัน	1,750
Sashimi of The Day ปลาดิบประจำวัน	1,550
Tofu and Avocado Sesame Dressing (V) สลัดอโวคาโดและเต้าหู้ พร้อมน้ำสลัดงา	300
Pumpkin Salad Ginger Maple Dressing (V) สลัดฟักทองญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดเมเปิ้ลซิง	300
Seared Duck Liver with Rocket and Aged Balsamic สลัดร็อกเก็ตและตับเบ็ดย่าง ซอสบัลซามิก	850
Boston Roasted Lobster, Citrus and Chorizo and Baby Rocket Cress & Balsamic กุ้งล็อบสเตอร์อบเสิร์ฟพร้อมโชริโซ่ ซอสบัลซามิก	1,950
Iberico Pluma (P) หมูอิเบอริก้อย่าง พร้อมไข่ออนเซ็น	850
Grilled Sardines with Beetroot Hummus and Parsley Oil ปลาซาร์ดีนย่างเสิร์ฟพร้อมพาร์สลีย์ออยและฮัมมุสบีทรูท	850

	THB
Buckwheat Pancake with Vegetable and Oyster Tempura แพนเค้กบัควีทเสิร์ฟพร้อมเทมปุระหอยนางรมผัก	700
River Prawn Tempura and Passion Fruit Espuma เทมปุระกุ้งแม่น้ำเสิร์ฟพร้อมโฟมเสาวรส	900

MAINS

Snow Fish Miso ปลาหิมะย่างมิโซะ	1,550
Roasted Shio Koji Rack of Lamb ซี่โครงแกะหมักชิโอะโคจิย่าง	2,100
Grilled Wagyu Ribeye 4/5 in Hoba เนื้อวากิวริบอายออสเตรเลียย่างในโฮบะ	2,450
Roasted Fillet Madai Dashi Butter Sauce ปลาเมะไคย่างซอสเนยดาชิ	950
Spaghetti Mentaiko and Hokkaido scallop* สปาเกตตีหอยเชลล์ซอกไกโดและไขปลามาเนโทโกะ	900
Miso Glazed Tofu Steak (V) เต้าหู้ย่างมิโซะ	900
Iberico Cheek (P) แก้มหมูอิเบอริก้อย่าง	950
Bresse Chicken Ballotine with Duck Liver 🍷 ไก่ม้วนฝรั่งเศสเสิร์ฟพร้อมตับเบ็ด	1,600



Snow Fish Miso

THB 1,550



Grilled Tajima Wagyu 4/5 Tomahawk,
Pommes Allumettes & Wasabi Hollandaise

THB 7,500



King Crab Rice

THB 950



Roasted Fillet Madai Dasi Butter Sauce

THB 950

SIDE DISHES

THB

- King Crab Rice 950
ข้าวอบปู
- Sautéed Mushrooms with Garlic and Herbs (V) 150
ผัดเห็ดกระเทียม
- Mash Potato with Truffle (V) 250
มันบดทรัฟเฟิล
- Asparagus Bacon (P) 250
หน่อไม้ฝรั่งผัดเบคอน

DESSERTS

- Chocolate Soufflé 300
ซูเฟล้ช็อกโกแลต
- Ichigo Tart 250
ทาร์ตสตอว์เบอร์รี่
- Yuzu Tiramisu 250
ทiramisu ส้มยูซุ
- Azuki Mochi Matcha 250
โมจิถั่วแดงนมมัทฉะ
- Vanilla Ice Cream 150
ไอศกรีมรสวานิลลา
- Hojicha Ice Cream 150
ไอศกรีมรสโฮจิฉะ

SHARING ITEMS (2/4 PERSONS)

THB

- "Hunger" Whole Boston Lobster with Yuzu Hollandaise and Tempura Asparagus 1,950
ล็อบสเตอร์ย่าง เสริฟพร้อมเทมปุระหน่อไม้ฝรั่งและซอสซอแลนเดซยูซุ
- Brittany Tourteaux Crab Gratin in Shell with Wasabi Foam 2,500
ปูจากเมืองบริทานนีอบชีสและโฟมวาซาบิ
- ½ Chicken "Diablo" (Cooking Time 30 mins), Rosemary Sauce 2,750
ไก่อบเครื่องเทศ ซอสโรสแมรี่ (ครึ่งตัว)
- Grilled Tajima Wagyu 4/5 Tomahawk, Pommes Allumettes & Wasabi Hollandaise 7,500
เนื้อโทมาฮอว์คควากิวทาจิม่า 4/5 ย่าง เสริฟพร้อมมันฝรั่งทอดและซอสซอแลนเดซวาซาบิ

Discount is not applicable for sharing items.

Note: For more choices of Vegan or Vegetarian options, please ask the waiter
All prices are net and inclusive of service charge and government tax

H : healthy อาหารเพื่อสุขภาพ **V** : vegetarian อาหารมังสวิรัติ **P** : pork มีส่วนผสมของหมู
 : gluten free ปราศจากกลูเตน : contains nuts มีส่วนผสมของถั่ว



Tofu and Avocado Sesame Dressing THB 300



Bresse Chicken Ballotine with Duck Liver THB 1,600



Sautéed Mushrooms with Garlic and Herbs THB 150



Spaghetti Mentaiko and Hokkaido scallop* THB 900



Asari Miso Soup THB 450



Brittany Cockles and Oyster Chowder Crusted with Puff Pastry THB 450



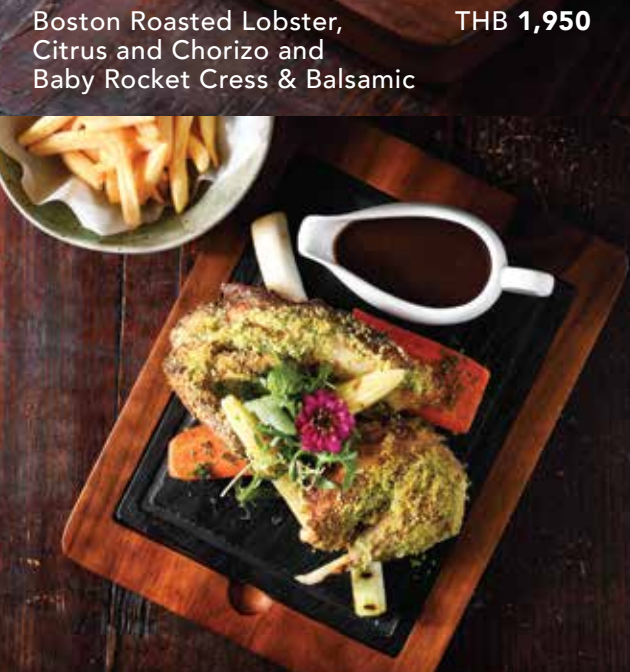
Boston Roasted Lobster, Citrus and Chorizo and Baby Rocket Cress & Balsamic THB 1,950



Iberico Pluma THB 850



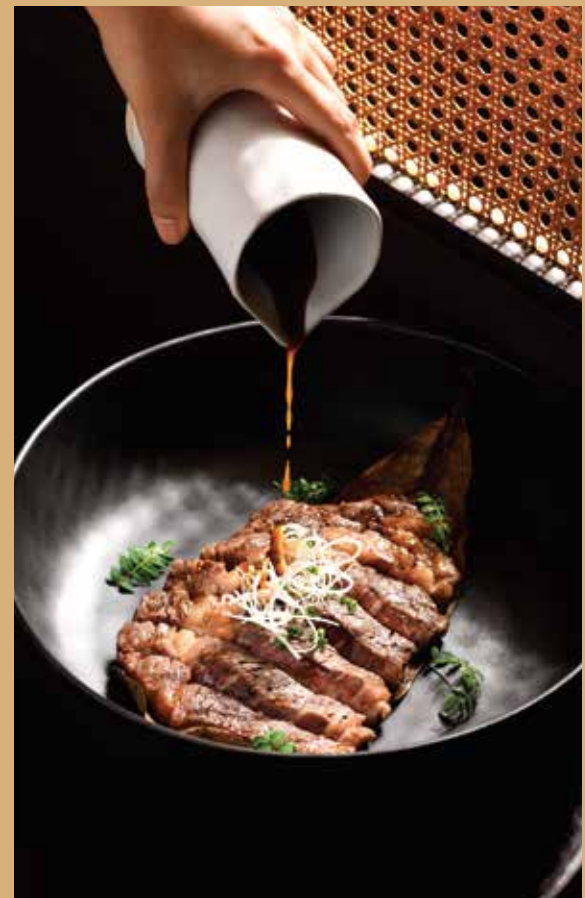
Grilled Sardines with Beetroot Hummus and Parsley Oil THB 850



1/2 Chicken "Diablo" (Cooking Time 30 mins), Rosemary Sauce THB 2,750



Roasted Shio Koji Rack of Lamb THB 2,100



Grilled Wagyu Ribeye 4/5 in Hoba THB 2,450



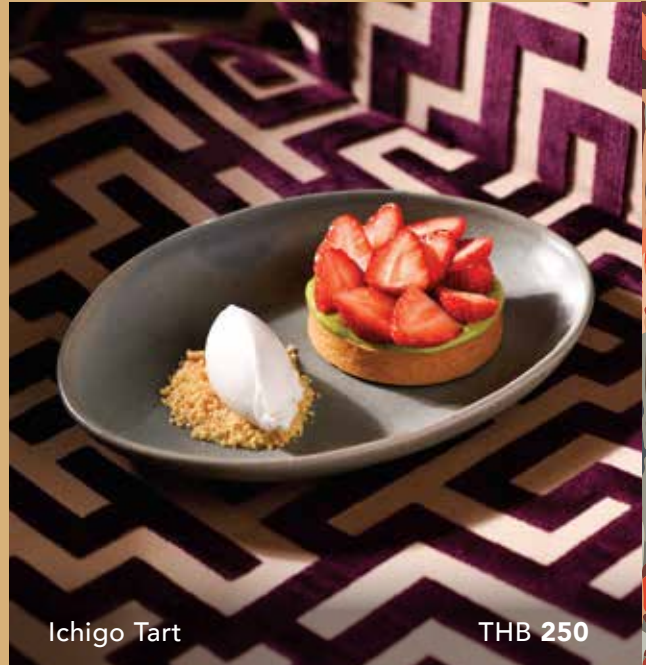
Sashimi of The Day THB 1,550



Mash Potato with Truffle THB 250



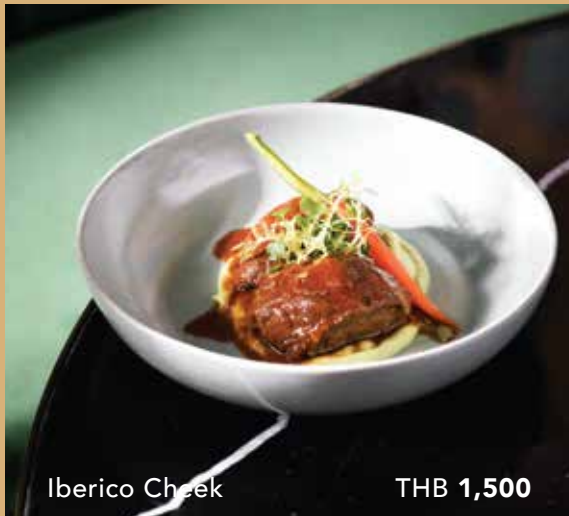
Yuzu Tiramisu THB 250



Ichigo Tart THB 250



Asparagus Bacon THB 250



Iberico Cheek THB 1,500



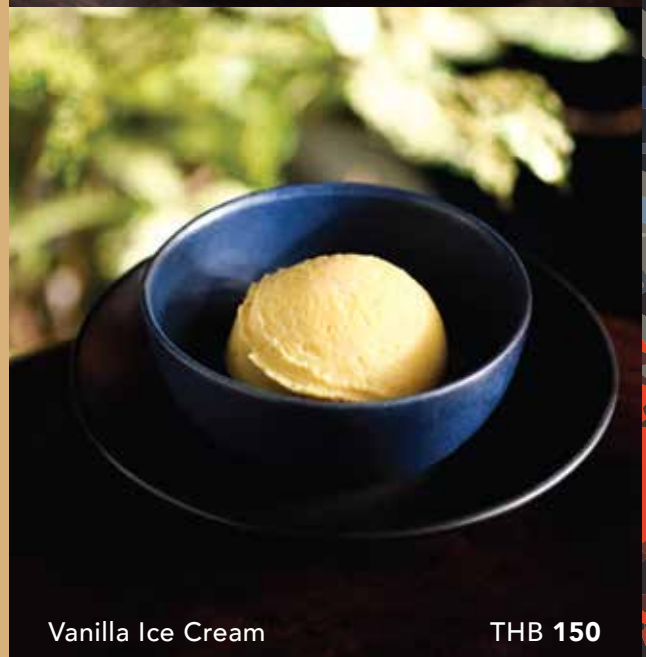
Azuki Mochi Matcha THB 250



Pumpkin Salad Ginger Maple Dressing THB 300



Buckwheat Pancake with Vegetable and Oyster Tempura THB 700



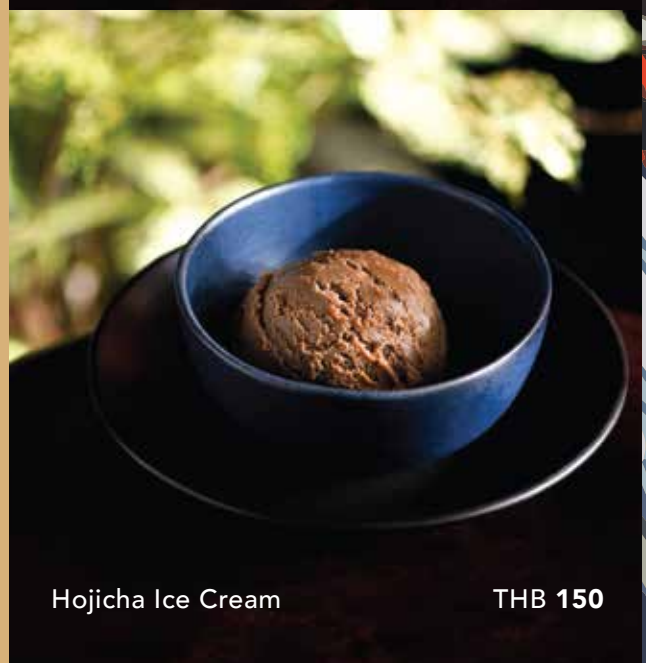
Vanilla Ice Cream THB 150



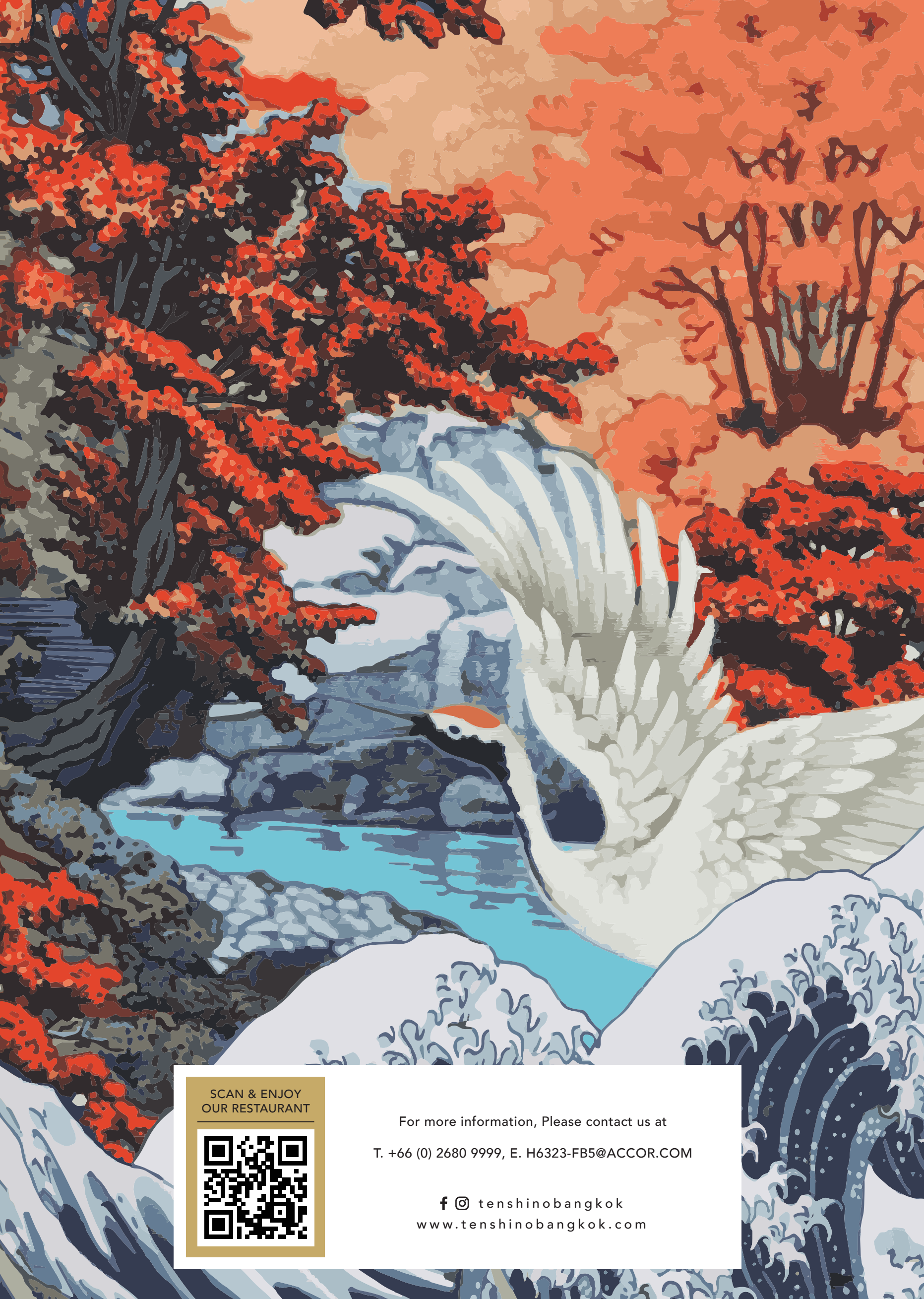
Seared Duck Liver with Rocket and Aged Balsamic THB 850



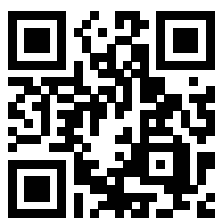
River Prawn Tempura and Passion Fruit Espuma THB 900



Hojicha Ice Cream THB 150



SCAN & ENJOY
OUR RESTAURANT



For more information, Please contact us at

T. +66 (0) 2680 9999, E. H6323-FB5@ACCOR.COM

f @ tenshinobangkok
www.tenshinobangkok.com