



CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE

Saturday & Sunday All you can eat lunch

刺身と寿司

サーモン
ボイル蛸
蟹蒲鉾
ほっき貝
黄肌鮪
寿司玉子焼き
鰻
アオリイカ
ハマチ
サーモン山葵サルサ

Sashimi and Sushi selection

Sake - salmon
Tako -boiled octopus
Kanikama - crab stick
Hokkikai - shellfish
Kihada maguro - tuna
Tamago - sushi egg
Unagi - eel teriyaki
Aoriika - bigfin reef squid
Hamachi - yellowtail
Salmon wasabi, salsa, ponzu, olive oil

寿司巻き

胡瓜巻
アボカド巻
鉄火巻
カリフォルニア巻き
海老天 クランチ巻き
ソフトシェル
クラブ巻き
スパイシー鮪又は
サーモン巻き
ドライスパイシー
サーモンチーズロール
濃縮炙り海老
寿司ロール

Maki roll

Cucumber roll
Avocado roll
Tuna roll
California roll
Avocado, asparagus, crab stick, tobiko
Crunchy roll
Shrimp tempura, asparagus, tanuki, tobiko
Deep fried soft shell crab roll
Crispy fried soft shell crab, cucumber
Spicy yellowfin tuna roll
Spicy salmon roll
Dry spicy salmon, cream cheese roll
Honey, chili butter sauce
Concentrated aburi shrimp roll
*aburi engawa, shrimp, cucumber
concentrated shrimp sauce,
spring onion*

前菜

枝豆塩蒸し
銀杏塩煎り
白胡麻豆腐
甘海老から揚げ
ししゃもから揚げ
蛸山葵アボカド和え
浅利ガーリックバター
茶碗蒸し
たこ焼き
冷やしわかめ
ポテトサラダ
カリカリ白魚サラダ
蒸し鶏と厚揚げ豆腐サラダ
辛味噌胡麻ドレッシング

Starters

Steamed edamame broad beans
Roasted ginkgo nuts, sea salt
Homemade white sesame tofu,
bonito soy sauce
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge
and applicable government tax.
Deep-fried sweet shrimp, lemon
Deep-fried shishamo smelt fritta
Marinated octopus and wasabi,
avocado
Japanese asari garlic butter yaki
Chawan mushi steamed egg custard
Takoyaki - octopus pancake
Hiyashi wakame
Japanese potato salad
Krispy shirauo fish green salad with
teriyaki mayo sauce
Steamed chicken and fried tofu salad
spicy miso sesame sauce

スープ

若布と豆腐の味噌汁

Soup

Seaweed and beancurd miso

揚げ物

舞茸天婦羅
野菜 5 種天婦羅
海老天麩羅 (3 匹)
天麩羅盛合せ

Deep Fried

Maitake mushroom tempura
5 kinds of vegetable tempura
Tiger prawn tempura (3pieces)
Tiger prawn, sea conger eel, seafood
and vegetable tempura
Deep-fried oyster in houba leaf with
miso paste
Deep fried spicy herbs chicken thigh
Deep-fried mature kurobuta pork
cutlet

牡蠣朴葉焼き

山椒香味鶏唐揚げ
黒豚熟成とんかつ

肉類と魚類

アンガステンダー
ロイン陶板焼塩
烏賊一夜干しの炙り焼

Meat & Seafood

Grilled Australian angus tenderloin
Grilled Japanese soft dried squid,
chili mayonnaise
Black pork sukiyaki
Black pork shabu shabu
Grilled salmon with salt
Grilled salmon with teriyaki
Grilled saba mackerel with salt
Grilled saba mackerel with teriyaki
Grilled eel sweet BBQ sauce

黒豚すき焼き

黒豚しゃぶしゃぶ
サーモン塩焼き
サーモン照り焼き
鯖塩焼き
鯖照り焼き
鰻蒲焼

麺類と御飯

野菜温氷見饅頭
野菜温蕎麦

Rice and Noodle

Seasonal vegetables with choice of
hot himi udon or hot soba noodles
Shrimp tempura with choice of
cold udon or cold soba noodles
Kyoto uji cold green tea noodles

天海老氷見饅頭
天海老ざる蕎麦

京都宇治の冷茶蕎麦

黒豚熟成かつ丼

Deep-fried mature Kurobuta pork
cutlet rice topped with egg and
onion sauce

海老と野菜の天井

Shrimp and vegetable tempura on rice

和牛カルビ牛丼

Wagyu Kalbi beef bowl on rice,
onsen egg

鮪とサーモン
胡麻醤油寿司丼

Tuna and salmon sesame soy sauce
sushi on rice

白御飯

Steamed rice

デザート

マスク品種メロン
宇治抹茶プリン
自家製蓬おやき
抹茶アイスクリーム

Japanese Dessert

Melon
Uji green tea pudding
Homemade yomogi red bean mochi
Green tea ice cream

THB 2,195 PER PERSON

All prices are in Thai Baht subject to 10 % service charge and applicable government tax.