











LUNCH WEEKDAY

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)
Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions. / หากมีข้อจำกัดหรือแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานของเรา

SPECIAL MENU / เมนูพิเศษ

- 01 SHAKE SALADA
ยำแซลมอน 
- 02 IGAI SALADA
ยำหอยแมลงภู่ 
- 03 KAKI PONSU
หอยนางรมราดซอสพอนซึ 
- 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
เกี้ยวซ่า 
- 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
หอยปีกนก 

MAKI MONO / เมนูข้าวห่อสาหร่าย

- 38 CALIFORNIA MAKI
แคลิฟอร์เนียมากิ 

- 39 CALIFORNIA SALMON MAKI
แคลิฟอร์เนียแซลมอนมากิ 

- 40 PHILLY ROLL
แซลมอนมากิไส้ครีมชีส 

- 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 ซุปชาบูชาบูหรือสุกี้ยากิ
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
This menu is available from 9th January 2021. / เมนูเริ่มตั้งแต่วันที่ 9 มกราคม 2564

LUNCH WEEKDAY

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)
Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions. / หากมีข้อจำกัดหรือแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานของเรา



AGE MONO / เมนูของทอด

- 51 TONKATSU
หมูชุบแป้งทอด 
- 52 EBI TEMPURA
เทมปุระกุ้ง 
- 53 YASAI TEMPURA
เทมปุระผัก 
- 54 TORI KARAAGE
ไก่ทอดคาราอาเกะ 
- 55 NORI TEMPURA
เทมปุระสาหร่าย 

YAKIMONO / เมนูของย่าง

- 56 KAKI MOTOYAKI
หอยนางรมอบมายองเนสชีส 
- 57 SHAKE TERIYAKI
แซลมอนย่างราดซอสหวาน 
- 58 SHAKE SHIOYAKI
แซลมอนย่างเกลือ 
- 59 SABA TERIYAKI
ปลาซาบะย่างราดซอสหวาน 
- 60 SABA SHIOYAKI
ปลาซาบะย่างเกลือ 
- 61 TORI TERIYAKI
ไก่ย่างราดซอสหวาน 
- 62 TORI SHIOYAKI
ไก่ย่างเกลือ 
- 63 KUROBUTA TERIYAKI
หมูคุโรบุดะย่างราดซอสหวาน 
- 64 NIKU TERIYAKI
เนื้อย่างราดซอสหวาน 
- 65 HARA SHAKE TERIYAKI
ท้องแซลมอนย่างราดซอสหวาน 
- 66 HARA SHAKE SHIOYAKI
ท้องแซลมอนย่างเกลือ 
- 67 SHISHAMO YAKI
ปลาไชย่าง 

SOUP / เมนูซุปร

- 68 MISOSHIRU
ซุปรมิโสะ 
- 69 OSUI MONO
ซุปรใส 

TEPPANYAKI / เมนูกระทะร้อน

- 70 YAKISOBA
ยากิโซบะ 
- 71 TORI TEPPANYAKI
สเต็กไก่กระทะร้อน 
- 72 BUTA TEPPANYAKI
สเต็กหมูกระทะร้อน 
- 73 NIKU TEPPANYAKI
สเต็กเนื้อกระทะร้อน 
- 74 EBI TEPPANYAKI
สเต็กกุ้งลายเสือกระทะร้อน 
- 75 KAISEN TEPPANYAKI
สเต็กทะเลกระทะร้อน 
- 76 KINOKO BATAAYAKI
เห็ดผัดเนย 
- 77 YASAI ITAME
ผัดผัก 

NOODLE / เมนูเส้น

- 78 UDON / อุด้ง 
 - 79 SOBA / โซบะ 
 - 80 RAMEN / ราเมง 
- Choose Topping / กรุณาเลือกท็อปปิ้ง
- Tanuki Tempura / แป้งทอด
 - Ebi Tempura / กุ้งเทมปุระ
 - Buta / หมู
 - Tonkatsu / หมูชุบแป้งทอด
 - Kamaboko / ลูกชิ้นปลา

DESSERT / เมนูของหวาน

- 81 SEASONAL FRESH FRUIT
ผลไม้ตามฤดูกาล 
- 82 CARAMEL ICE CREAM
ไอศกรีมคาราเมล 
- 83 MATCHA ICE CREAM
ไอศกรีมชาเขียว 
- 84 BANANA ICE CREAM
ไอศกรีมกล้วย 
- 85 PLUM SORBET
ไอศกรีมซอร์เบตร์สับวาย 
- 86 ZENSAI
ไอศกรีมชาเขียวกับโมจิ ถั่วแดง ราดด้วยน้ำเต้าหู้ 
- 87 MATCHA PURIN
พุดดิ้งชาเขียว 
- 88 GYUNYU TO CHEESE PURIN
พุดดิ้งนมกับชีส 

DRINKS / เครื่องดื่ม

- 89 GREEN TEA (refill) hot / cold
ชาเขียววีรฟิล (ร้อน / เย็น)
- 90 SOFT DRINK Orange / Cola
น้ำอัดลม (น้ำส้ม / โคล่า)

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. / กรุณารับประทานไม่หมดทางร้านจะคิดค่าปรับ 200 บาท ต่อ 100 กรัม
This menu is available from 9th January 2021. / เมนูเริ่มตั้งแต่วันที่ 9 มกราคม 2564