

Seasonal menu for April –June 2017 季節のお勧め 4月–6月 2017

อาหารพิเศษประจำฤดูกาลจากซากุระโซบะ ปลาอาจิ และเนื้อคาโกชิม่าวากิว

さくら蕎麦 Sakura Soba Noodles

さくら蕎麦（冷）、野菜と海老のかき揚げ添え Kakiage sakura soba Chilled sakura soba noodles served with chopped vegetables and shrimp tempura ซากุระโซบะ ผักและซีฟู้ดเทมปุระ เสริฟเย็น	320
さくら蕎麦（温）、オーストラリア産和牛入り Aus wagyu beef sakura soba Hot sakura soba noodles served with beef ซากุระโซบะเนื้อ เสริฟร้อน	420
さくら蕎麦（温）、海老天ぷら添え Ebi tempura sakura soba Hot sakura soba noodles served with tempura ซากุระโซบะเทมปุระ เสริฟร้อน	280

鰹 Aji (Fresh Japanese Horse Mackerel)

鰹、生姜と葱乗せ Aji, shoga, negi nose Fresh Japanese horse mackerel with grated ginger and shallot ยำซาซิมิเนื้อปลาอาจิสไตล์ญี่ปุ่น	680
鰹の炭火焼き Aji sumibi yaki Charcoal grilled Japanese horse mackerel with rock salt ปลาอาจิช่างเกลือ	620
鰹フライ、特製柚子タルタルソース添え Aji furai tokusei yuzu tartar sauce Breaded and fried Japanese horse mackerel with yuzu tartar sauce ปลาอาจิทอดเกลือดชนมปัง เสริฟพร้อมทาร์ทาร์ทาร์ซอส	550

鹿児島産黒毛和牛 Premium Japanese Kagoshima Wagyu Beef

鹿児島産黒毛和牛の炭火焼き（120g） Kagoshima wagyu sumibi yaki (120g) Charcoal grilled Premium Japanese Kagoshima wagyu beef สเต็กเนื้อคาโกชิม่าวากิว	1,680
鹿児島産黒毛和牛のしゃぶしゃぶ（お肉 150g お野菜、タレ付き） Kagoshima beef shabu shabu (150g) Premium Japanese Kagoshima wagyu beef shabu เนื้อคาโกชิม่าวากิวชามู	1,950
鹿児島産黒毛和牛と鰻巻き Kagoshima wagyu beef unagi maki Kagoshima wagyu beef and eel roll ข้าวห่อสาหร่ายเนื้อคาโกชิม่าวากิวสอดไส้ปลาไหล	900

Allow us to fulfill your needs – please let us know if you have
Any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
All prices are in Thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable