LUNCH MENU

1Fカウンター席ではお客様の目の前で一品一品を丁寧に揚げ、
そのまま出来たてをご提供しております。

We fry Tempura expertly one by one in front of the counter seats on the first floor and serve fresh and delicious Tempura to our customers.

ที่นั่งเคาเตอร์ที่ชั้น 1 นั้น เราบรรจงทอด เทมปุระทีละชิ้นต่อหน้าลูกค้าทุกท่านจนเสร็จพร้อมเสิร์ฟ

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.

カラダに優しい!
太白胡麻油使用
We use healthy sesame oil
เราใช้น้ำมันงาที่ดีต่อสุขภาพ

江戸前天ぷら定食
(穴子1本、海老2尾、イカのかき揚げ、竹輪、野菜2種) ご飯・味噌汁付
EDOMAE TEMPURA TEISHOKU — 510 Baht
เอโดะมาเอะ เทมปุระ เทโชคุ (ปลาไหลทะเล, กุ้ง x2, ปลาหมึกคลุกผักรวมชุบแป้งทอด, ชิคุวะ, ผัก x2), ข้าว, ซุปมิโซะ
Tempura (Sea eel, Shrimp x2, Mixed tempura with squid, Chikuwa, Vegetables x2),
Soup, Steamed rice

上天ぷら定食
(キス、海老2尾、イカのかき揚げ、竹輪、野菜2種) ご飯・味噌汁付
JYO TEMPURA TEISHOKU — 380 Baht
โจ เทมปุระ เทโชคุ (ปลาทรายขาว, กุ้ง x2, ปลาหมึกคลุกผักรวมชุบแป้งทอด, ชิคุวะ, ผัก x2), ข้าว, ซุปมิโซะ
Tempura (Sillago, Shrimp x2, Mixed tempura with squid, Chikuwa, Vegetables x2),
Soup, Steamed rice

天ぷら定食
(海老2尾、イカのかき揚げ、竹輪、野菜2種) ご飯・味噌汁付
TEMPURA TEISHOKU — 350 Baht
เทมปุระ เทโชคุ (กุ้ง x2, ปลาหมึกคลุกผักรวมชุบแป้งทอด, ชิคุวะ, ผัก x2), ข้าว, ซุปมิโซะ
Tempura (Shrimp x2, Mixed tempura with squid, Chikuwa, Vegetables x2),
Soup, Steamed rice

1Fカウンター席ではお客様の目の前で一品一品を丁寧に揚げ、そのまま出来たてをご提供しております。
We fry Tempura expertly one by one in front of the counter seats on the first floor and serve fresh and delicious Tempura to our customers.
ที่นั่งเคาเตอร์ที่ชั้น 1 นั้น เราบรรจงทอด เทมปุระทีละชิ้นต่อหน้าลูกค้าทุกท่านจนเสร็จพร้อมเสิร์ฟ

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.

カラダに優しい!
太白胡麻油使用
We use healthy sesame oil
เราใช้น้ำมันงาที่ดีต่อสุขภาพ

江戸前天丼 (穴子1本、海老2尾、イカのかき揚げ、竹輪、卵、海苔、野菜) 味噌汁付
EDOMAE TENDON — 540 Baht
เอโดะมาเอะ เท็นดง (ปลาไหลทะเล, กุ้ง x2, ปลาหมึกคลุกผักรวมชุบแป้งทอด, ชิคุวะ, ไข่, สาหร่ายญี่ปุ่น, ผัก), ซุปมิโซะ
Tempura bowl (Sea eel, Shrimp x2, Mixed tempura with squid, Chikuwa, Egg, Dried laver, Vegetable), Soup

---

上天丼 (キス、海老2尾、イカのかき揚げ、竹輪、卵、海苔、野菜) 味噌汁付
JYO TENDON — 410 Baht
โจ เท็นดง (ปลาทรายขาว, กุ้ง x2, ปลาหมึกคลุกผักรวมชุบแป้งทอด, ชิคุวะ, ไข่, สาหร่ายญี่ปุ่น, ผัก), ซุปมิโซะ
Tempura bowl (Sillago, Shrimp x2, Mixed tempura with squid, Chikuwa, Egg, Dried laver, Vegetable), Soup

---

天丼 (海老2尾、イカのかき揚げ、竹輪、卵、海苔、野菜) 味噌汁付
TENDON — 380 Baht
เท็นดง (กุ้ง x2, ปลาหมึกคลุกผักรวมชุบแป้งทอด, ชิคุวะ, ไข่, สาหร่ายญี่ปุ่น, ผัก), ซุปมิโซะ
Tempura bowl (Shrimp x2, Mixed tempura with squid, Chikuwa, Egg, Dried laver, Vegetable), Soup

---

天ぷら追加単品 Additional order

- 海老 EBI กุ้ง Shrimp — 100 Baht
- 穴子1本 ANAGO ปลาไหลทะเล Sea eel — 200 Baht
- キス KISU ปลาทรายขาว Sillago — 30 Baht
- 卵 TAMAGO ไข่ Egg — 40 Baht
- イカのかき揚げ IKA KAKIAGE — 40 Baht
  ปลาหมึกคลุกผักรวมชุบแป้งทอด
  Mexed tempura with squid
- 野菜各種 (スタッフにお尋ねください。) — 20 Baht
  ผัก (กรุณาสอบถามรายละเอียดจากพนักงาน)
  Vegitables (Please ask a staff.)

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.

白のもつ鍋定食 (味噌風味)

SHIRO NO MOTSUNABE TEISHOKU

950 Baht

ชิโระ โมทสึนาเบะ เซ็ต (ชุปมิโซะ)

Shiro Motsunabe set meal

(Beef offal hot pot in Miso garlic soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

赤のもつ鍋定食 (醤油風味)

AKA NO MOTSUNABE TEISHOKU

950 Baht

อะกะ โมทสึนาเบะ เซ็ต (ชุปโชยุ)

Aka Motsunabe set meal

(Beef offal hot pot in Soysauce garlic soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

銀のもつ鍋定食 (塩・黒胡椒風味)

GIN NO MOTSUNABE TEISYOKU

950 Baht

ดิน โมทสึนาเบะ เซ็ต (ชุปรสเกลือและพริกไทยดำ)

Gin Motsunabe set meal

(Beef offal hot pot in Solt and Black pepper soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.

白の豚鍋定食 (味噌風味)
SHIRO NO BUTANABE TEISHOKU

550 Baht

ชิโระ บูตะ นาเบะ (ชุดมิโซะ)
Shiro Butanabe set meal
(Pork hot pot in Miso garlic soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

赤の豚鍋定食 (醤油風味)
AKA NO BUTANABE TEISHOKU

550 Baht

อะกะ บูตะ นาเบะ (ชุดโชยุ)
Aka Butanabe set meal
(Pork hot pot in Soysauce garlic soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

銀の豚鍋定食 (塩・黒胡椒風味)
GIN NO BUTANABE TEISYOKU

550 Baht

กิน บูตะ นาเบะ (ชุดรสเกลือและพริกไทยดำ)
Gin Butanabe set meal
(Pork hot pot in Solt and Black pepper soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

当店の豚肉は、すべてS-Pure Pork (SPF豚) を使用しております。
All the pork that we use is S-Pure Pork (SPF Pork). เนื้อหมูของทางร้านนั้น ใช้เนื้อหมูของ S-Pure (หมู SPF) ทั้งหมด

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.

蟻月定食
ARIZUKI TEISHOKU
อาริทซึกิ เซ็ต
Arizuki set meal
(Today's special dish, appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

480 Baht

※内容はスタッフにお尋ねください。
*กรุณาสอบถามรายละเอียดจากพนักงาน *Please ask a staff.

若鶏唐揚げ
博多秘伝たれ仕込み定食
WAKADORI KARAAGE TEISHOKU
ไก่ทอดคาราอาเกะ เซ็ต
Deep fried chicken set meal
(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

250 Baht

宮崎名物 チキン南蛮定食
CHICKEN NANBAN TEISHOKU
ไก่ทอดราดซอสทาร์ทาร์ เซ็ต
Deep fried chicken with tartar sauce set meal
(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

380 Baht

豚生姜焼き定食
BUTA SHOUGAYAKI TEISHOKU
หมูผัดขิง เซ็ต
Stir-fried pork with ginger set meal
(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

300 Baht

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.

当店の豚肉は、すべてS-Pure Pork (SPF豚) を使用しております。
All the pork that we use is S-Pure Pork (SPF Pork).
เนื้อหมูของทางร้านนั้น ใช้เนื้อหมูของ S-Pure (หมู SPF) ทั้งหมด

豚ロースかつ定食
BUTA KATSU TEISHOKU
หมูทอดทงคัทสึ เซ็ต
Deep fried pork cutlet set meal
(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

350 Baht

豚ロースのかつ煮定食
BUTA KATUNI TEISHOKU
เนื้อหมูสันนอกหมักมิโซะชุบแป้งทอด
Simmered pork cutlet set meal
(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

400 Baht

かつ丼定食
KATSUDON TEISHOKU
คัทสึด้ง เซ็ต
Pork cutlet rice bowl set meal
(with appetizer, soup, pickles, salad)

380 Baht

半熟卵の親子丼定食
OYAKODON TEISHOKU
โอยะโกะด้ง เซ็ต
Chicken and eggs rice bowl set meal
(with appetizer, soup, pickles, salad)

330 Baht

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.

DRINK MENU

ビール BEER

生ビール (アサヒスーパードライ)
อาซาฮี ซูเปอร์ดราย (เบียร์สด)
Draught beer (Asahi Super DRY)
120 Baht

瓶ビール (シンハービール)
สิงห์ (เบียร์ขวด)
Bottled beer (Singha)
150 Baht

日本酒 SAKE

繁枡 純米大吟醸
"ชิเกมัสซึ" จุนไม ไดกินโจ จาก ฟุกุโอกะ
"SHIGEMASU" Junmai Daiginjyo from Fukuoka
Carafe 1,600 Baht
Bottle 3,200 Baht

繁枡 大吟醸
"ชิเกมัสซึ" ไดกินโจ จาก ฟุกุโอกะ
"SHIGEMASU" Daiginjyo from Fukuoka
Carafe 1,450 Baht
Bottle 2,900 Baht

酎ハイ CHU-HAI JAPANESE SHOCHU WITH SODA WATER

レモンハイ
โชจูญี่ปุ่นผสมมะนาวโซดา
Japanese shochu with soda water & lemon
140 Baht

緑茶ハイ
โชจูญี่ปุ่นผสมชาเขียว
Japanese shochu with green tea
140 Baht

焼酎 SHOCHU JAPANESE DISTILLED LIQUOR

オン・ザ・ロック、水割り、ソーダ (+20 Baht) をお選びください。
โปรดเลือกหากต้องการมิกซ์ น้ำแข็ง น้ำ หรือโซดา (+20 Baht)
Please choose to mix with ice or water or soda (+20 Baht).

黒霧島 (芋)
"คุโรคิริชิม่า" ทำจากมันหวานญี่ปุ่น
"KUROKIRISHIMA" made from sweet potato
Glass 120 Baht
Bottle 1,800 Baht

二階堂 (麦)
"นิไคโด" ทำจากข้าวสาลี
"NIKAIDOU" made from wheat
Glass 120 Baht
Bottle 1,800 Baht

久米仙 (泡盛)
"คุเมะเซน" ทำจากข้าวเมืองโอกินาว่า
"KUMESEN" made from Okinawa rice
Glass 100 Baht
Bottle 1,500 Baht

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.

DRINK MENU

ウヰスキー WHISKY

オン・ザ・ロック、水割り、ソーダ (+20 Baht) をお選びください。
โปรดเลือกหากต้องการนิกซ์ น้ำแข็ง น้ำ หรือโซดา (+20 Baht)
Please choose to mix with ice or water or soda (+20 Baht).

竹鶴 จอนเดอะร็อค Japanese Whisky "TAKETSURU"	Glass	270 Baht
	Bottle	4,500 Baht

果実酒 FRUIT LIQUEUR

オン・ザ・ロック、水割り、ソーダ (+20 Baht) をお選びください。
โปรดเลือกหากต้องการนิกซ์ น้ำแข็ง น้ำ หรือโซดา (+20 Baht)
Please choose to mix with ice or water or soda (+20 Baht).

繁枡 梅酒 "ชิเกมัสชึ" เหล้ารสบ๊วย "SHIGEMASU" plum liqueur	Glass	350 Baht
	Bottle	2,300 Baht
梅の宿 ゆず酒 "อุเมโนะยาโดะ" เหล้ารสส้ม "UMENOYADO" yuzu liqueur	Glass	220 Baht
	Bottle	2,500 Baht
梅の宿 もも酒 "อุเมโนะยาโดะ" เหล้ารสพีช "UMENOYADO" peach liqueur	Glass	220 Baht
	Bottle	2,500 Baht

ソフトドリンク SOFT DRINK

ミネラルウオーター น้ำแร่ Mineral water	30 Baht
シンハーソーダ โซดาสิงห์ Singha Soda Water	60 Baht
ペリエ เปอริเอ้ Perrier	110 Baht
コカ・コーラ โค้ก Coca-cola	110 Baht
温かい緑茶 ชาเขียวร้อน Hot Japanese green tea	Free
冷たい緑茶 ชาเขียวเย็น Cold Japanese green tea	Free

This price is subject to service charge 10% and VAT 7%.