



DRINK 飲み物

- 1. Green Tea Hot /Cold (Re-fill) 40.-
緑茶 緑茶 熱/冷(リフィル)
- 2. Honey Lemon 90.-
ハニーレモン
- 3. Lemon Soda 90.-
レモンソーダ
- 4. Coke / Sprite 40.-
コーラ/スプライト
- 5. Mineral Water 30.-
ミネラルウォーター
- 6. Soda 30.-
ソーダ
- 7. Ice (Bucket) 30.-
アイス (バケツ)

Alcohol アルコール類

- 8. Asahi (Draft) 150.-
アサヒビール (ドRAFT)
- 9. Kacha Umechu (梅酒) 220.-
Kacha うめ酒
- 10. Karakuchi (焼酎) 350.-
酒 (辛口)
- 11. Hana - Kizakura (焼酎) 350.-
酒 花きざくら



*All prices are exclusive of 7% VAT and 3% service charge.

● WASABI
わさび

3 เรื่องที่คุณไม่เคยรู้! เกี่ยวกับวาซาบิ ในมือ Sushi อาหารญี่ปุ่น

ถ้าพูดถึง วาซาบิ (Wasabi) เราจะรู้จักกันดี เวลาไปทานอาหารญี่ปุ่น ประเภท ซูชิ และ ปลาดิบ แล้วทุกๆร้านจะมีวาซาบิมาเสิร์ฟให้ วาซาบิจะมีรสเผ็ด ดุน เวลากินแล้วจะขึ้นจมูกน้ำตาไหล แต่หลายๆ คนก็ชอบรสชาติและความสนุกเวลากินวาซาบิคู่กับปลาดิบ และอาหารญี่ปุ่น วาซาบิสำหรับอาหารญี่ปุ่น เมื่อเทียบกับอาหารไทยแล้ว ก็เหมือนพริกน้ำปลานั้นเอง เป็นเครื่องปรุงจากธรรมชาติที่ขาดกันไม่ได้เลย เราจะเห็นคนญี่ปุ่นชอบทานวาซาบิกันมาก



ก็นี่เรามาดูกัน ว่าวาซาบิที่เรากินกันบ่อยๆนั้น มีเรื่องน่าสนใจอะไรบ้าง ?

1. วาซาบิเป็นสมุนไพรที่ใช้มากกว่า 1,000 ปีแล้ว

ชาวญี่ปุ่นเอง กินวาซาบิมาตั้งแต่ 1,000 ปีที่แล้ว โดยมีความเชื่อว่าวาซาบิเป็นสมุนไพร และในช่วงหลังนี้เอง (ประมาณ 100 ปีที่ผ่านมา) ที่มีความนิยมมากขึ้น และมีการวิจัยทางวิทยาศาสตร์และการแพทย์ว่า วาซาบิ ช่วยต้านมะเร็ง และยับยั้งเซลล์มะเร็งในตับอ่อน รวมไปถึงมะเร็งในกระเพาะอาหารและลำไส้

นอกจากนี้ ยังรวมไปถึงมีสารที่ช่วย ต้านเชื้อจุลินทรีย์ ที่เป็นสาเหตุของแผลในกระเพาะอาหาร (คนที่เป็นโรคกระเพาะเรื้อรังน่าจะชอบ) และช่วยต้านเชื้ออีโคไลที่เป็นสาเหตุของโรคท้องร่วงได้ด้วย

ที่สำคัญ วาซาบิยังอุดมไปด้วยวิตามินซี ที่ช่วยต้านหวัดได้ และวิตามินซียังช่วยเสริมสร้าง คอลลาเจน เสริมสร้างเนื้อเยื่อ ที่หลายๆคนชอบทานเป็นอาหารเสริมเพื่อช่วยให้หน้าตึง หน้าใส

2. การกินวาซาบิที่ถูกต้อง จะไม่เอาไปคนในซอสโชยุ

เพื่อนคนญี่ปุ่นของผม ที่ทำฟาร์มปลารายใหญ่บอกว่า วิธีการกินวาซาบิของชาวญี่ปุ่นดั้งเดิม จะไม่เอาวาซาบิ ใส่ลงไปนซอสโชยุ แล้วคนให้เข้ากัน แต่จะเอาวาซาบิ ป้ายลงไปทีเนื้อปลาดิบ แล้วนำอีกด้านของปลาที่ไม่มีวาซาบิ และที่ซอสโชยุนิดๆ แทน

หน้าที่ของวาซาบิ ที่มีความเผ็ดและกลิ่นดุน จะช่วยจับความหวานของเนื้อปลาดิบ คุณภาพดี ให้หวาน สด อร่อย ละนุน ได้มากขึ้น การแตะซอสโชยุนิดๆ สดเค็มจะช่วยจับความอร่อยของปลาได้มาก ทำให้มือ Sushi และปลาดิบ อร่อยยิ่งขึ้น

แต่โดยส่วนใหญ่ เราจะเห็นหลายๆคน เอาวาซาบิลงไปคนกับโชยุแล้วจิ้มเยอะๆแล้วค่อยกิน (ซึ่งคนญี่ปุ่นบางคนในปัจจุบันเองก็ทำแบบนี้) การทำแบบนี้จะทำให้กลิ่นและรสของโชยุ ไปทวนและกลบความสดและความอร่อยของเนื้อปลาคุณภาพดีครับ

3. เวลาวาซาบิขึ้นจมูก ให้ หายใจทางจมูกแทน จะช่วย ให้หายใจได้ดี

บางครั้งที่เราแะวาซาบิมากเกินไปมันจะ
ขึ้นจมูก จู๊ดๆ เวลาที่มันขึ้นจมูก คนส่วนมาก
มักจะกลั้นหายใจ ทำให้ยิ่งทรมาณ วิธีที่ถูกต้อง
คือให้เรา สูดหายใจเข้าทางจมูก จะช่วยให้หายใจ
เปิดและน้ำตาไหลได้



MINI Sushi Set
เราได้แรงบันดาลใจมาจาก Sushi ในยุคโบราณ ที่ชาวญี่ปุ่นยืมจาก Sushi ในรูปแบบต่างๆ ที่มีข้าวญี่ปุ่นกับปลา หรืออาหารทะเล หยิบมาทำเป็นคำเล็ก จัดเป็น Set ให้คุณได้ลองชิมหลายชนิดใน Set เดียว

490.-

Mini Edo Classic Set
ミニ江戸クラシックセット

เราใช้ปลาชั้นดีจากแถบ Pacific Ocean ที่กระแสน้ำจะมีความอุ่นกว่า เนื้อปลามีความอร่อยและเนื้อแน่น กับ Hon-Maguro ส่วน Otoro และ Akami ,Hamachi, Agagai และ Mackerel



Mini Edo Aburi Set
ミニ江戸アブリセット

ความอร่อยจากวัตถุดิบที่นำมาย่างไฟพอสุก ที่คุณเคี้ยวได้กลิ่นที่นำลายไหล เขกนี้กับ Engawa ปลาไหลทะเล, ปลาไหลน้ำจืด, Foie Gras HOU มินิ และท้องปลา Salmon เมาไฟ

390.-



590.-

Mini Hokkaido Classic Set
ミニ北海道クラシックセット

เขกนี้ที่อุดมไปด้วยรสชาติ เรารวมของสดจากทะเลนอกฮอกไกโด ที่น้ำทะเลจะมีความหนาวเย็นมากกว่า มีทั้งของอร่อยอย่าง Uni, ซาปู Zuwaii, กุ้ง Botan, หอยเชลล์ฮอกไกโด และ Ikura



Gindara Saikyo
เนื้อปลา Gindara หวานนุ่ม หนักกับรสชาติและซอส Saikyo 3 วัน ใช้วิธีย่างแบบพิเศษที่เนื้อปลารสหวาน.. และหอมซอสที่ซึมเข้าไปในเนื้อ ใครที่ชอบปลาค้นคว้าไปตลาดเมนู Gindara ย่างนี้ด้วย

630.- set 650

Sanma Yaki
ปลาชั้นดีจากมหาสมุทร Pacific สูดย่างเกลือ ย่างบนเตาไฟร้อนๆ จนเกลือซึบลงไปเป็นหมึก กับ Lemon นิดๆ แล้วกินกับข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ อิ่มพอดี

350.- set 370.-



4 seasons Salmon Set
四季ズンサーモンセット

750.-

ความสดชื่นจาก Salmon สด ที่พวกเราชอบกินจับมาทำเป็น ความอร่อยจากบรรยากาศใน 4 ฤดูที่คลุกเคล้ารอบอวลอยู่เต็ม ปาก ที่เขฟบอกว่า เขกนี้ถูกใจ มากที่สุดตั้งแต่ทำเมนู Salmon มา



SPRING / 春
เนื้อแซลมอนสด เมาไฟที่พอดีๆ ให้พอสุกเบาๆ คลุกกับน้ำตาลหอม และตะขุมืดดีแล้วเอาใส่ปากได้เลย



SUMMER / 夏
แซลมอนสับ คลุกซอสโชยุ ทานพร้อมกับไข่ปลา Salmon ที่เวลาเคี้ยวแล้วแตกในปาก ให้บรรยากาศเย็นสบายเหมาะกับการดูร้อน



AUTUMN / 秋
หมักแซลมอนติดเนื้อ ทอดแบบกรอบนุ่ม เวลาทานให้ Dip กับซอส Avocado สูตรพิเศษหอมมัน ที่เราได้สัดส่วนผสมอร่อยกว่า 10 ชนิด



WINTER / 冬
คือแซลมอนสด หั่นชิ้นใหญ่ ความอร่อยของเมนูนี้ ไปได้อยู่ที่เนื้อปลา แต่อยู่ที่เนื้อปลาที่มีไขมันแทรกเยอะกว่าส่วนอื่น เวลาทานแล้วความมันจะละลายในปาก อร่อยมาก





Beef Lovers

เนื้อวัวที่เราใช้ เป็นเนื้อ Matsusaka A5 นำเข้ามาจากฟาร์มวัว พันธุ์ดี ในญี่ปุ่น



1,200.-

Matsu Hoba Miso

อาหารท้องถิ่นชื่อดังจากเมือง Takayama ที่ใช้ใบ Magnolia รวมนมเต้าย่าย่างกับ Miso หอมหัวใหญ่ และเค็ดชิตาเกะ ทานกับเนื้อบีตลีซาคะนุ่มๆ ย่างแบบ rare ละลายในปาก คนรักเนื้อต้องลอง



490.-

Full Frame Matsu

เนื้อบีตลีซาคะ: A5 สไลด์บางแบบหน้ากว้าง นำมาย่างไฟ และราดด้วยซอสหวานสุดพิเศษ อร่อยเต็มปากเต็มคำ



490.-

3 Kings

เนื้อสุดยอดของวัตถุดิบมารวมกัน บีตลีซาคะ, พิวราสึ และ อุบาวี รสชาติคำนี้จึงไร้คำบรรยาย



490.-

Color of Life

เกิดเป็นความลงตัวที่สุดเมื่อ เนื้อบีตลีซาคะ: A5, พิวราสึ, กุ้งหวาน และไข่กุ้ง มาอยู่รวมกันในคำเดียว



Yaki Maki Roll
ヤキマキロール

"โรลย่างบนเตาถ่าน" โรลปลาชั้นะย่าง ราดซอสสูตรลับ "Saikyo-Suke" แป้งหน้าด้วยเครื่องเทศ หอมเผ็ดอ่อนๆที่เราสั่งพิเศษมาจากญี่ปุ่น เสริฟตอนร้อนๆพร้อมเตาถ่าน ย่างบนใบ Hobo

380.-



250.-

Akami Yamaimo 5 pcs.

เนื้อ Tuna สดหมักซอสโชยุ นำไปเผาไฟเบาๆ พับกับมันมือเสือนำเข้าจากญี่ปุ่น ราดซอสโชยุเปรี้ยว สัมผัสวาไรตี้รสกลมกลืน อร่อยพร้อมกับเพื่อน



150.-

Red Miso Soup

ซูปรสชาติโตเกียว Osaka หอมกลิ่นเต้าหู้ยวและหอมยถลิบ ต่อมานความอร่อยของเต้าหู้ยวละลายออกมาในน้ำซุป ชาวญี่ปุ่นโบราณเอาไว้ชงร้อนๆ เพื่อช่วยย่อยอาหารตอนเปิดมือ



630.-
set 650.-

Ayu no Shioyaki

ปลาชื่อดังจากแม่น้ำโทมิอิวากิฟู เนื้อนุ่ม หวาน ขบถขชาตะวันตกนำไปต้มซึ้งเรียกว่า "Sweet Fish" เวลาปรุงรสนิยมบย่างเกลือ หรือทำรสซาดีอ่อนที่สุดเพื่อให้ได้รสของเนื้อปลามากที่สุด



980.-

TakaseBune 5 pcs.

เมนูปี๊ดแสบมันดาลาจากเรือทาวโนแม่น้ำ Takase ในเมือง Kyoto เราเลยผสมวัตถุดิบต่างๆอย่าง Otoro สับ, โยชิ Ikura และ Caviar กับข้าวมันปู และ Nori ถอดรส

*All prices are exclusive of 7% VAT and 3% service charge.