

● FUSION SUSHI
寿司フュージョン

ズワイスコーピオン

Must Try



Zuwai Scorpion 250.-

ความสร้างสรรค์ของขงฟเกิดเป็นความอร่อยของ
ขาปูคู่ใจกับหอยเชลล์ หลับตาได้กลิ่นทะเล

ほたて明太

Must Try



Hotate Mentai 100.-

หอยเชลล์ออกโปรดราด ซอสเมนไตสุดรสเด็ดเพราะขงร้าน
รสชาติหอม มัน อร่อย มากี่ร้านแล้ว แนะนำว่าต้องลอง!



Kuruma Lava くるまラヴァ

220.-

กุ้งลายเสือเนื้อแน่นทอด ราดด้วย Spicy Sauce ลอมแล้วจะติดใจ

海老チーズ



Ebi Cheese 50.-

กุ้งขาวสดหวานนำด้วยชีส ย่างด้วยไฟอ่อนๆ อร่อย
ทุกคำที่กัดเข้าปาก

サーモン西京



Salmon Saikyo 80.-

แซลม่อนสดราดด้วยซอสไซเคียวเข้มข้น แล้วย่าง
ไฟให้หอมกรุ่น

えびはまち



Ebi Hamachi 190.-

กุ้งขาวสดอร่อย พินด้วยปลาฮามาจิสด ย่างไฟ
อ่อนๆ และราดซอสคัมปาริโจ อร่อยเข้ากันมาก

はまち アボカド



Hamachi Avocado 180.-

ฮามาจิย่างไฟ ห่อด้วยอโวคาโด ราดด้วยซอสไซเคียว
โรยหน้าด้วยไข่ปลาแซลม่อน เพิ่มมิติขงรสชาติ

● FUSION SUSHI
寿司フュージョン



大阪カースル

Osaka Castle 290.-

ปลาไหล 2 ชนิด และฟิวเจอร์ส จับมาบิดรวม
ด้วยสาหร่าย เมื่อเคี้ยวจะสัมผัสรสชาติที่เข้มข้นมาก



มาโกรุทาวเวอร์

Maguro Tower 420.-

โอมิโงโรละลายในปาก วามหน้าด้วย Negi Toro
ไข่แซลมอน ไข่หอยเม่น และคาเวียร์



เร็ดมูน

Red Moon 480.-

รวมสุดยอดวัตถุดิบ อีกระ อุชิ ฟิวเจอร์ส ฟัน
รอนด้วยแซลมอน รสชาติผสมผสานกันได้ลงตัว



ซันไชน์

Sunshine 350.-

ครึ่งปลาตาตียวย่างไฟ กลิ่นหอม วามหน้า
ด้วย Negi Toro และไข่คนกระเทียม



縁側 ラヴァ

Engawa Lava 120.-

ครึ่งปลาตาตียวนุ่มหนึบ โรยด้วยพริกขี้หนู
และซอสมายอนเนส ย่างไฟอ่อนๆ



สปรูม คุชิ

Supreme Akami 190.-

ปลาคุชิย่างไฟ วามหน้าด้วยตับห่านสับ
และไข่กุ้ง

แนวทาง
การทำเมนู FUSION ของเรา

เราเปรียบเสมือนงานศิลปะที่จะยึดหลัก
Japanese Authentic 5 นั่นคือ วัตถุดิบ,
ฤดูกาล, เรื่องราว, แหล่งที่มา และ รสชาติ
ที่อร่อย ทั้งหมดนั้นจะถูกสร้างสรรค์อย่าง
ถูกหลักการ เพื่อให้ประทับใจไปในใจของ
ลูกค้าอย่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีรสชาติ
ที่เข้ากัน กลิ่นหอมลงตัวเต็มเต็มทุกสัมผัส
เกิดเป็น Sensual Sushi ในวิถีของ MAGURO