

● GRILLED & FRIED
 グリルと & 揚げ物



TEMPURA
 天ぷら

เมนูปุระ ถูกเมบุงของเรา จะมีสีทองอร่าม เพราะเราใช้แป้งกรอบสูตรลับเฉพาะพิเศษ ซึ่งมีกลิ่นหอม กรอบนอก และนุ่มใน ไม่อมน้ำมัน

- Ebi Tempura 海老天ぷら
 (Shrimp Tempura) A la carte 240.-
- Mori Tempura もり天ぷら
 (Shrimp and vegetables Tempura)
 A la carte 280.-



Suwai Kani Tempura 480.-
 (すわい蟹天ぷら)

ข่าปูซิว นำมาทอดแบบเมนูปุระ มีสีทองอร่าม ได้รสชาติความสดของเนื้อปูแบบเต็มคำ



Aji Deep Fried 280.-
 (揚げあじ)

ปลาอาชีพสด นำมาทอดกรอบ จนได้สีเหลืองอร่าม ได้สัมผัสของความกรอบนอกนุ่มใน



FRESH
 HAMACHI KAMA
 (生はまちかま)
 Yellowtail cheek

ราคาตามน้ำหนัก
 600 ~ 900 .-

แค้นปลาอาชีพสด เราใช้ปลา Olive Hamachi สด ที่เลี้ยงด้วยใบ Olive (Olive Hamachi) ที่มีเฉพาะในเมือ Kagawa เท่านั้น เนื้อจะแน่น อร่อย และมีไขมันมากกว่า Hamachi จากแหล่งอื่นๆ ปลาที่เราใช้ จะเป็นปลาสด (ไม่ใช่ปลา frozen) ทำให้เนื้อปลามีความนุ่มนวล และรสชาติดีเยี่ยม



Salmon kabutoni 240.-
 (鮭のかぶと煮)

*ราคาพิเศษ เฉพาะภายในร้าน 120.- (ราคานี้ไม่สามารถห่อกลับน้ำได้)



+30 Baht Set menu includes
 Japanese Steamed rice, Salad and Soup
 สำหรับเซตเมนู จะเสิร์ฟพร้อม ข้าวสวยญี่ปุ่น สลัด และซุพ

ปลาฤดูการย่างถ่าน
 Grill seasonal item

เรามีปลาฤดูการย่าง ถอดทั้งปี ขึ้นอยู่กับในฤดูกาลนั้นๆ ปลาอะไรอร่อยที่สุด *สอบถามได้ที่พนักงาน

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

● GRILLED & FRIED
 グリルと & 揚げ物



1. Salmon (Teriyaki / Shioyaki)
 鮭 (照り焼き/塩焼き)
 A la carte 270.- / set 290.-
2. Saba (Teriyaki / Shioyaki)
 鯖 (照り焼き/塩焼き)
 A la carte 220.- / set 250.-
3. Snow Fish (Teriyaki / Shioyaki)
 雪の魚 (照り焼き/塩焼き)
 A la carte 450.- / set 480.-
4. Snow Fish Mentai
 雪の魚 明太
 A la carte 580.- / set 600.-
5. Salmon Mentai
 サーモン 明太
 A la carte 380.- / set 400.-



Mentai-Sauce ซอสที่ทำมาจากไข่ปลาเมนไทโกะ สูตรปรุงพิเศษของเรา มีความมัน หอม และมีรสเค็มอ่อนๆ ของน้ำทะเล

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