

● OUR CHEF RECOMMEND MENU

シェフのおすすめ



Taraba King Crab Leg 1,500.-

(タラバガニ足) ซาบูทาราบะ

ซาบูขนาดใหญ่ จากฮอกไกโด เนื้อนุ่มหวานย่างไฟอ่อนๆ พอสุก เกิดเป็นความนุ่มตัว รสชาติหวานหอมน้ำทะเล เรานำไปทำเป็นซูชิได้ด้วยประมาณ 6-8 คำ (โปรดแจ้งพนักงานก่อน) และวางานิดๆ ก็อร่อยไม่แพ้กัน



Salmon Engawa Roll 350.-
(サーモン縁側ロール)

โรลแซลมอนโปะหน้าด้วยคึริบปลาตาเดียว ราดซอสมายองเนสขิม.. แล้วย่างไฟพอให้มันล้นไหม้อ่อนๆ เป็นเมนูที่ทุกโต๊ะต้องสั่ง



Kaisen Don (海鮮) 480.-

เราใส่เนื้อสัตว์ ให้คุณได้เต็มอิ่มๆ ใจกับความอร่อยเหมือนยกทะเลมาใส่ไว้ในซามทังหอยเชลล์จากฮอกไกโด, เนื้อปลา Hamachi หวานสด, กุ้งสดตัวใหญ่ ไม่ผ่านการแช่แข็ง, Salmon เนื้อนุ่ม, Engawa คึริบปลาตาเดียวเผาไฟหอมๆ และปิดท้ายซามทังด้วย Foie Gras ตัวห่านชั้นดีจากฝรั่งเศส!



Hotate Tempura 380.-
ホタテ天ぷら

หอยเชลล์ฮอกไกโดคัดอย่างดี ทอดกรอบ สุกจนร้อน กรอบนอกนุ่มใน เพราะเราใช้แป้งกรอบสูตรลับพิเศษ ไม่เหมือนที่อื่นๆ

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

● OUR CHEF RECOMMEND MENU
 เชฟのおススメ



Aori Ika ปลาหมึกสดตามฤดูกาล (アオリイカ)

280.-

ปลาหมึกสด นำเข้าจากญี่ปุ่น ตัวใหญ่ สามารถนำมาแบ่งทำได้ 2 เมนู คือ แบบขอยึดเป็นเส้น
 บนๆ ตามในแบบ Sashimi และอีกส่วนนำไปย่างไฟจนหอมกรุ่น ได้ทั้งความสด กรอบ เด็ด



Foie Gras Don ข้าวหน้าฟัวกราส์ (フォアグラ丼)

550.-

ฟัวกราส์นำเข้าจากฝรั่งเศสเกรดที่ดีที่สุด หั่น 3 ชิ้นใหญ่เต็มคำ นำมาย่างไฟให้หอมกรุ่น
 วานลงบนข้าว โรยมา และซอสสูตรพิเศษ เหมาะกับเนื้อย่างๆ ตามเร็วแต่มีคุณภาพ



Bara Don (バラ丼)
 ข้าวหน้าปลาดิบรวม

450.-

ข้าวหน้าปลาดิบรวม ที่มีทั้งหั่นปลาในรูปทรงเหลี่ยม
 ชิ้นเล็ก ง่ายต่อการรับประทานแต่คุณภาพความ
 อร่อยไว้เต็มๆ ประกอบด้วย ซามาจิ, อิคุระ, แซลมอน,
 กุน่า วานลงบนข้าวซูชิ และ ปิดท้ายด้วยไข่ปลาโทโกะ
 โรยหน้า ตามกับวาซาบิ ได้รสชาติความสดใหม่ขจร
 ปลาดิบ



Hamaguri Sakemushi Soup
 ซุปหอยตลับ (ハマグリ酒スープ)

120.-

หอยตลับสด นำเข้าวันต่อวัน นำมาเคี่ยวกับซุปลาก่อนๆ ใส่เค็ดยก
 ทำให้น้ำซุป มีรสชาติ สดชื่น หอม นุ่ม และกลมกล่อม มากๆ

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

● OUR CHEF RECOMMEND MENU
 チェフのおすすめ



Modern Edo Set (モダン江戸セット)

Set 1,850.-

ซูชิชุดเอโดะยุคใหม่

ซูชิเช็กรวมซูชิสไตล์ดั้งเดิมของญี่ปุ่นผสมผสานการตกแต่งสมัยใหม่ไว้ด้วยกัน มีซูชิวัตถุดิบชั้นดีมากมาย อย่างเช่น โอโคโนะ, ซามาจิ, ฟูจิคาบิ, เบกโกโร และ อาบาจิ (ปลาไหลทะเล) ขนาดยักษ์ที่โตเต็มมากในญี่ปุ่น



Demon Roll (デーモンロール)

420.-

ซูชิกระทะร้อน

ใครจะคิดว่า "ซูชิ" กับ "กระทะร้อน" จะเป็นสิ่งที่เข้ากันได้? ด้วยแนวคิด "Sensual Sushi Creator" ของพวกเรา ทำให้เราได้ไอเดียสุดบรรจิด พาสานและรังสรรค์เมนูสุดเก๋ขึ้นมาได้ ด้วยขอสูตรพิเศษใส่กุ้งที่ไม่เหมือนที่ใครๆ รสชาติสุดจัดจ้านเข้ากันกับโรลใส่หอยเชลล์ออกกโตอย่างแท้จริง ที่เสิร์ฟบนกระทะร้อนๆ

Volcano Onsen Don 550.-

(ボルカノ温泉丼)

ข้าวผัดกระเทียมหน้าปลาไหลอุนิราดโชออนเซ็น

ข้าวผัดกระเทียมกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม วามหน้าด้วยปลาไหลอุนิ และ โชออนเซ็น กับโทบิโกะ ด้านบนสุด ตกด้วยภูเขาไฟระเบิด มีลาวาไหลออกมา นอกจากไอเดียสร้างสรรค์เป็นเลิศแล้ว ความอร่อยก็ไม่แพ้กัน



“เชฟ ของเรา..ถึงกรอบจำกัด
 ด้านการสร้างสรรค์”

“ก่อให้เกิดสิ่งใหม่ๆที่ไม่เคยเกิดขึ้นที่ไหนมาก่อน
 ที่ถึงพร้อมด้วย รสชาติที่ดี กลิ่นหอมที่ลงตัวความ
 แปลกใหม่ แบบมีหลักการ และหลักการที่ยังเคารพ
 ต่อวิธีญี่ปุ่นดั้งเดิมแต่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเรา”

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