

● ROLL  
ロール



Must Try

Salmon Engawa Roll  
(サーモン縁側ロール)

350.-

โรลแซลมอนโปะหน้าด้วยครึ่งปลาตาเดียว  
ราดซอสมายิโระสขุ่น.. แล้วย่างไฟพอให้มี  
กลิ่นไหม้อ่อนๆ เป็นเมนูที่ทุกโต๊ะต้องสั่ง



Crunchy Roll (克蘭奇ーロール)  
ebi tempura, ebiko and spicy sauce

250.-



Must Try

グランド松ロール

Grand Matsu Roll *matsusaka A5, uni, caviar, foie gras and avocado*

1,800.-

เนื้อมันส์ซากะนุ่ม สอดไส้ดับห่าน วานหน้าด้วยไข่หอยเม่นและคาเวียร์ อร่อยแบบละลายหายไปไหนพัก แต่คิดก็น้ำลายไหลแล้ว



California Roll (カリフォルニアロール)  
ebi, kani, tamago, avocado, cucumber and tobiko

220.-



Must Try

サーモン明太ロール

Salmon Mentai Roll *salmon, avocado and mentai sauce*

280.-

แซลมอนโรล ราดซอสไข่ปลาเมไต หอมกลิ่นไหม้มันดีๆ ได้รสเค็มอ่อนๆจากไข่ปลาและน้ำทะเล อร่อยลงตัว



Akami Ebiko Roll (赤身・えびこ ロール)  
akami, avocado and ebiko

250.-

● ROLL  
 ロール



Must Try

- Unagi Samma Roll 380.-  
 (デーモンロール)
- Salmon - Engawa Roll 350.-  
 うなぎ・さんまロール
- Demon Roll 420.-  
 サーモン縁側ロール
- Chutoro-Negi-Ikura Roll (4 pcs.) 750.-  
 中トロ・ネギ・いくらロール



Spicy Salmon Roll 250.-  
 (スパイシー サーモンロール)

salmon, avocado, ebiko and  
 spicy sauce



Must Try

Tsunami Roll (津波ロール) 580.-  
 unagi, foie gras and fresh mango

โรสปลาไหลย่าง ราวต๋อสหวาน สอดไส้ฟัวกราสและมะม่วงสุกหอมๆ รสชาติหวานสด จากผลไม้เนื้อร้อน



Salmon Saikyo Roll 240.-  
 (サーモン西京ロール)

salmon, tamako and saikyo sauce



Golden Sea Roll  
 (ゴールデンシーロール)  
 (4 pcs.) 1,200.-

otoro, caviar, uni and  
 akami blue fin

● ROLL  
ロール



ソフトシェルクラブロール

Soft Shell Crab Roll 390.-  
Soft shell crab fried, Tempura Flake and Spicy miso sauce

โรลสดใส่ปูเน้นทอดกรอบ โรยหน้าด้วยแป้งเทมปุระ ทอดกรอบราดด้วยซอส Spicy สุดพิเศษของเรา อร่อยแบบกรอบนอกนุ่มใน



ベビーホタテチョッパー

Baby Scallop Chopper 300.- Must Try  
baby scallop, crispy tempura flakes and spicy sauce

หอยเชลล์ตัวจิ๋วย่างไฟ ราดบน Maki โรยหน้าด้วยแป้ง Crunchy และซอส Spicy Mayo อร่อยนุ่มเต็มคำ



オーシャンパールズ

Ocean Pearls 380.-  
hotate, ebiko, tempura, Ikura, Spicy sauce

ไข่มุกแห่งท้องทะเล มีต้นกำเนิดมาจากการผสมผสานความคิด การรังสรรค์เมนู แบบยากกับซุชิเข้าด้วยกัน ประกอบด้วย หอยเชลล์ Hotate, ไข่ปลาเชลล์อ่อน, ไข่ปลาบิน, แป้งเทมปุระ และ Spicy sauce วางลงบนข้าวขนาดพอดีคำ



Must Try

Sei-Ryu (青龍) 龍 480.-  
Kuruma ebi fried, Ikura, Avocado and Demon sauce

โรลนี้ ได้รับแรงบันดาลใจในการทำ จาก "มังกรฟ้า" (ฮิงะรุ ในภาษาจีน) (เซริวในภาษาญี่ปุ่น)

มังกรสี่ขั้ว ตัวแทนแห่งฤดูใบไม้ผลิ และคุณงามความดี ความสงบสุข เซริว (青龍) เป็นสัญลักษณ์ของจักรพรรดิ และความมั่นคง ยิ่งใหญ่ Roll กิ่ง ลายเสือตัวใหม่ ใ้ปะหน้าด้วย Avocado หอม มัน และราดด้วยซอส Spicy