

● SUSHI  
寿司



มีชื่อปรากฏนามที่ขึ้นชานต่อเมื่อส่วนมากที่ขอกับโอโคโนะ  
ในประเภทญี่ปุ่น ถือปลาที่วางบนเบาะเป็น "King of Fish" เป็น  
เนื้อส่วนที่ไขมันของปลาค้างคาว (ทูน่า) ที่มีรสชาติอร่อยและไขมันดี  
ปลาค้างคาวชนิดโอโคโนะ ทุกชิ้นมีขนาดความยาวประมาณ 3-4 ซม. ส่วนเนื้อ  
ที่ติดกับกระดูกนั้นอยู่ในช่วงเนื้อปลาค้างคาวที่มันและรสชาติอร่อยที่สุด  
กินในกับที่เนื้อของคางคาว ในประเภทญี่ปุ่นมี "โอโคโนะ" คือเนื้อ  
ของปลาค้างคาวที่มีไขมันส่วนน้อยมาก ทำได้ปลาค้างคาวโรยเบาะตัวมีรสชาติ  
สูงลิ้น แต่ถ้าหากจะเพลิดเพลินกับเนื้อปลาค้างคาวนั้นให้เต็มที่  
ปลาค้างคาวที่โอโคโนะ



1. Hon maguro Otoro ホウマグロ 大トロ ทูน่าไขมันดีค้ำฉ่ำ	380.-
2. Anago アナゴ ปลาอินทรี	120.-
3. Matsusaka A5 松坂 A5 เนื้ออินทรี	380.-
4. Uni ウニ ไข่มุกทะเล	380.-
5. Hon maguro Chutoro ホウマグロ 中トロ ทูน่าไขมันดีค้ำฉ่ำ	260.-
6. Ikura イクラ ไข่ปลาค้างคาว	180.-
7. Batan Ebi バタンエビ กุ้งนางตัวใหญ่	220.-
8. Kani Miso カニミソ ทูน่าคั่ว	150.-
9. Agakai アガカイ หอยนางรม	60.-
10. Tako タコ ทูน่าปลาหมึก	40.-
11. Tsubugoi ツブゴイ ทูน่าปลาหมึก	60.-
12. Kaki カキ หอยนางรม	90.-
13. Iiyagai イイガイ หอยนางรม	80.-
14. Ankimo アノキモ ทูน่า	220.-
15. Ebiko エビコ ไข่ปลาค้างคาว	40.-

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

● SUSHI  
寿司



Salmon Toro 80.-  
Salmon Belly

SALMON TORO

サーモン トロ

แซลมอนโทโร (เนื้อแซลมอนส่วนท้อง)  
อีกหนึ่งงานที่ทุกโต๊ะต้องสั่ง!

เราใช้แซลมอนจากนอร์เวย์ คุณภาพสูงสุด  
เราใช้แซลมอนย่างทุกวัน และเราอบสดทุกวัน การ  
หมักเพียงแค่รวดเร็วเป็นเครื่องรับประกันความสด  
ไว้ดี นอกจากนี้ เราขอเชิญใหญ่ ใหญ่มาได้เต็ม  
คำ ส่วนถ้ายังไม่ปาก อยากรับประทานอีกหนึ่ง  
ชิ้นที่เรารุคเสิร์ฟแพกัน อดทนทานแซลมอนซูชิ  
และซาซิมิ ที่ MAGURO ดุสิตธานี



- |  |               |
|--|---------------|
| 1. Unagi <small>うなぎ 寿司</small><br>ปลาไหลย่าง   | 80.-          |
| 2. Nama Hotate <small>生ホタテ</small><br>หอยสด  | 120.-         |
| 3. Shima Aji <small>しまあじ</small><br>ปลาซิว   | 190.-         |
| 4. Engawa <small>鰻</small><br>ปลิง   | 100.-         |
| 5. Hamachi <small>ハマチ</small><br>ปลาฉลาม   | 140.-         |
| 6. Zuwai Kani <small>ズワイガニ</small><br>ปูสุก  | 140.-         |
| 7. Akami <small>赤身</small><br>Blue fin <small>クロマグロ</small><br>Yellow fin <small>キハダ</small> | 120.-<br>70.- |
| 8. Salmon <small>サーモン</small><br>แซลมอน  | 70.-          |
| 9. Ama Ebi <small>甘エビ</small><br>กุ้งหวาน  | 60.-          |
| 10. Ebi <small>エビ</small><br>กุ้งสด  | 40.-          |
| 11. Hokkigai <small>ホッキガイ</small><br>หอย   | 40.-          |
| 12. Saba <small>鯖</small><br>ปลาซิว  | 40.-          |
| 13. Sanma <small>サマ</small><br>ปลาซิว  | 60.-          |
| 14. Tako <small>タコ</small><br>หมึก   | 40.-          |
| 15. Kuruma Ebi <small>クルマエビ</small><br>กุ้งทะเล  | 150.-         |
| 16. Negi Toro <small>ネギトロ</small><br>ทูน่า   | 250.-         |

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

● SUSHI  
寿司



Otoro Truffle Salt 380.-  
オトロトリュフ塩

โอโทรัส ส่วนที่อร่อยที่สุดของปลา Maguro สะลายในปาก โรยด้วยทรัฟเฟิลที่สกัดจากเมล็ดฟองน้ำทำให้อาหารหอมแบบ Italian



Otoro Uni Caviar 480.-  
オトロ・ウニ・キャビア

อีกหนึ่งคำที่ระเบิดอร่อยใหญ่ของคุณให้พิเศษได้ โอโทรัสสุดดำ สะลายในปาก รวมน้ำหวานนุ่มนวลของไข่คาเวียร์ และ ดูนิดน่าน้ำปลา สละสลวยอย่างที่เราไม่ต้องการบอกกับคนอื่นได้เลย



Otoro Butterfly 420.-  
オトロ バタフライ

โอโทรัสสะลายในปาก ย่นพองสุดแบบตะเอบ รวดด้วยของสดไร้ไขมันเด็ดสุดรสของตรา มีความหนักที่ผิวเบาๆ และ กลืนหอมฉุยก็ใช้จากอาหารเย็น ร้อนสัมผัสความนุ่มสะลายในปาก



Foie Gras yusu 190.-  
フォアグラと

มีรสชาติมันจากเนื้อสัตว์ชั้นดี รสดีด้วยที่รสชาติด้วยของสดรสเข้มข้นรสชาต 17 ชนิดที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถันด้วยเทคนิคการหมักจากธรรมชาติแบบโยนกัน (Yuzu) และตกแต่งอย่างสวย เรียบเนียนสวยด้วยคำนี้คือรสชาติที่สมบูรณ์แบบที่สุด



Foie Gras Fresh Mango Sushi 220.-  
フォアグラとフレッシュマンゴー 寿司

ชาติโอโทรัสที่นำเข้ามาจากฝรั่งเศส สีสันอันใหญ่ เป็นคำวางหน้าด้วยมะม่วงสุก หวาน หอม หันขึ้นเพื่อลิ้มรสชาติความมันของโอโทรัสกับความหวาน และ Fresh ของ มะม่วงสุกที่เอาใจความหวานของมะม่วงพันธุ์ของสด



Foie Gras Raspberry 220.-  
フォアグラ ラズベリー

มีรสชาติ มันจากเนื้อสัตว์ชั้นดี รวดด้วยของสดนุ่มนวล และ ผลรสเปรี้ยว รสธรรมชาติที่นุ่มนวล คำนี้จับกับความหวาน กลิ่นหอม สละสลวยนุ่มลิ้น ใจจดใจจ่อลิ้มของโอโทรัสที่ ไม่เหมือนใคร

เรื่องที่เราไม่เคยรู้ เกี่ยวกับ  
**FOIE GRAS SUSHI**  
สุชิพรีเมียมหายาก

ก่อนที่จะมาเป็น Foie Gras Sushi ยอดเยี่ยมในร้านเราแบบทุกวันนี้ คุณเคยไหม? ที่ญี่ปุ่น ไม่ค่อยมีเมนูนี้มาก่อน | Sushi ในญี่ปุ่น วัตถุดิบที่นำมาใช้ส่วนมากจะเป็นปลา ส่วน Foie Gras นั้นเป็นวัตถุดิบจากตับสัตว์ปีก สุชิพรีเมียมหายาก นี้ไม่ใช่ Sushi ที่คนญี่ปุ่นรู้จัก และในญี่ปุ่นก็ไม่มีเมนูนี้มาก่อนในช่วง 10 ปีหลังนี้เองครับ ซึ่งอาหาร Fusion เริ่มเป็นที่นิยมไปทั่วโลก Foie Gras Sushi ก็เริ่มเป็นที่นิยมขึ้นมาอยู่ใประเทศไทยเมื่อ 5-6 ปีที่แล้ว แล้วทำไม Foie Gras Sushi ถึงได้เป็นที่นิยมมาก ในประเทศไทย? ก็เพราะว่า สละสลวยความอร่อยแบบน้ำตาไหลนั่นเอง



Ebi Foie Gras 120.-  
フォアグラ ラズベリー

ความนุ่มและรสชาติในปากของโอโทรัส ผสมผสานกับสัมผัสเนื้อกุ้งของญี่ปุ่นได้อย่างลงตัว หอมฉุยกระจายไปทั่ว ลิ้มรสชาติอันเข้มข้นด้วยรสชาติ Teriyaki สุดฉ่ำและ โรยหน้าด้วยโอโทรัส

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

● SUSHI  
寿司



**Oyster Shot** 100.-  
オイスターショット  
หอยนางรม หวาน นุ่ม อร่อย ตัวเต็มคำ ราดซอสพอนซี  
รสเปรี้ยวฉ่ำๆ ที่เราปรุงพิเศษสำหรับ Shot มีโดยเฉพาะ  
โดยตัว Tobiko อร่อยสุดๆ



**Oyster Kaki Fried** 380.-  
オイスター焼けた  
หอยนางรมนำเข้า ฝึกฝึกในด้านความสะอาด และ คุณภาพ ก่อนนำมา  
ทอดกรอบสไตล์ "คาเฟ่ ฟราย" กรอบนอก นุ่ม ชุ่มด้านใน



**Trio Oysters** 420.-  
トリオオイスター  
Oyster ๓๐ รสชาติสดชื่นติดลิ้นหอมปากทะเล ทานกับน้ำจิ้ม 3 ชนิด พอนซีสุด  
พิเศษ น้ำยำไทยสุดรสของเรา และ โนริพอนซี พิเศษสำหรับเราด้วยตัวเอง



**Oyster Uni** 220.-  
オイスターウニ  
จุดขึ้นดีจาก ออกลูกโต เติบ หอม ร่วนนุ่มหอยนางรมสด  
เพิ่มฉัตรสาเกตีกับหอยนางรม ไข่ต้มขมตัว



**Anago Horizon** 320.-  
アナゴ ホライゾン  
ปลาไหลทะเล อามาโมะ ตัวยาวพิเศษ ขนาด 8 นิ้วหากทานได้ยากในญี่ปุ่น  
จะนิยขายแต่ในเฉพาะร้านดังเก่าแก่ดั้งเดิม สำหรับคนชอบปลาไหลคำนี้  
ห้ามพลาด เราจัดตัวใหญ่พิเศษให้คุณได้ละไว้ตามคำ

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

● SUSHI SET SPECIAL  
寿司セットスペシャル



**Akami & Salmon Lovers Set**  
(赤身 & サーモンラバーセット) **650.-**

ชุดซูชิ 8 คำ สำหรับคนที่ชื่นชอบเนื้อนุ่มและเนื้อปลาแซลมอน อย่างละ 4 คำ เราจัดเป็น Fusion Sushi แบบพิเศษ ให้คุณได้ลิ้มรสความอร่อยกัน



**MAGURO Signature Set**  
ماغโร ซิกเนเจอร์เซต **650.-**

ใบชาพรีเมียม เอมมาว:ซูชิ ซูตรลาวา, ซาซงย่างไฟซอสหวาน, แซลมอนเกรียวโรยหน้าด้วยไข่กุ้ง, ฟีวเนโกะ (ฟีวเนโกะคิริน ผัดด้วยปลาไหลทะเล ๕เนโกะ), หอยเชลล์ตอกไฟโต ซาชิมี 3 ชิ้น, และเปิดท้ายด้วยโฮมเมด Oyster shot



**MAGURO On Fire Set**  
(ماغโร ออนไฟร์เซต) **580.-**

สำหรับท่านที่ไม่ชอบทานหอยดิบ เราได้เพิ่มของสุดพิเศษให้ท่านได้ลิ้มรสความอร่อย ใบชาพรีเมียมด้วย :  
Hotale Mentai - ซูชิหอยเชลล์ตอกไฟโต รวดเร็วไม่เลวแต่ก็รสชาติไม่เลวเหมือนกัน  
Salmon Mayo - แซลมอนย่างไฟให้สุกรวดด้วยมายองเนสสูตรพิเศษ  
Engawa - ซูชิหอยปลาสดย่างไฟ รวดเร็วแซ่บที่ราคาไม่ถึง 2 คน  
Foie Gras Sushi - ต้นตำรับใหญ่เป็นคำ อ่างไฟ ความหอม นุ่ม ของฟีวเนโกะคุณภาพดี ที่สุดที่เราแนะนำให้คุณได้ลิ้มรส  
Soba Sashimi - ปลาซาซงสด นำมาย่างไฟจนสุก รวดเร็วด้วยซอสหวานที่ฉ่ำลิ้มรสหอมด้วยของปลาแห้ง และปิดท้ายด้วย Tempura - ที่เราเลือกใช้กุ้งสด นุ่ม และเปิดท้ายรสอร่อย

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