

# SASHIMI



## Shun Sashimi Grand

Botan Ebi 2/ Ikura / Salmon 3/  
Salmon Toro 2/ Otoro 2/ Chutoro 2/  
Akami (Bluefin) 2/ Hamachi 2/  
Hotate (Scallop) 3  
กุ้งโบตัน 2/ ไข่แซลมอน/ แซลมอน 3/  
แซลมอนส่วนท้อง 2/ โฉโร 2/ ชูโอรุ 2/  
ทูน่าเนื้อแดง 2/ ฮามาจิ 2/ หอยเชลล์ 3

2499.-

## Sashimi Size L

Salmon 5/ Akami 3/ Hamachi 3/ / Ama Ebi 2/  
Kani Kama 3/ Assorted 2 Kinds of Chef's Selection  
แซลมอน 5/ กุ้ง 3/ ฮามาจิ 3/ หมวดหนักยักษ์/  
กุ้งหวานอะเมะอุมิ 2/ เซฟคิตสส 2 ชนิด

1499.-



## Sashimi Size M

Salmon 3/ Akami 2/ Hamachi 2/ Assorted 2  
Kinds of Chef's Selection  
แซลมอน 3/ กุ้ง 2/ ฮามาจิ 2/ เซฟคิตสส 2 ชนิด

699.-



## Sashimi Size S

Salmon 3/ Akami 2 And Assorted 1 Kind of Chef's  
Selection  
ชุดปลาดิบรวมน้องเล็ก แซลมอน 3/ กุ้ง 2/ เซฟคิตสส 2  
ชนิด

449.-



# SHUN NIGIRI

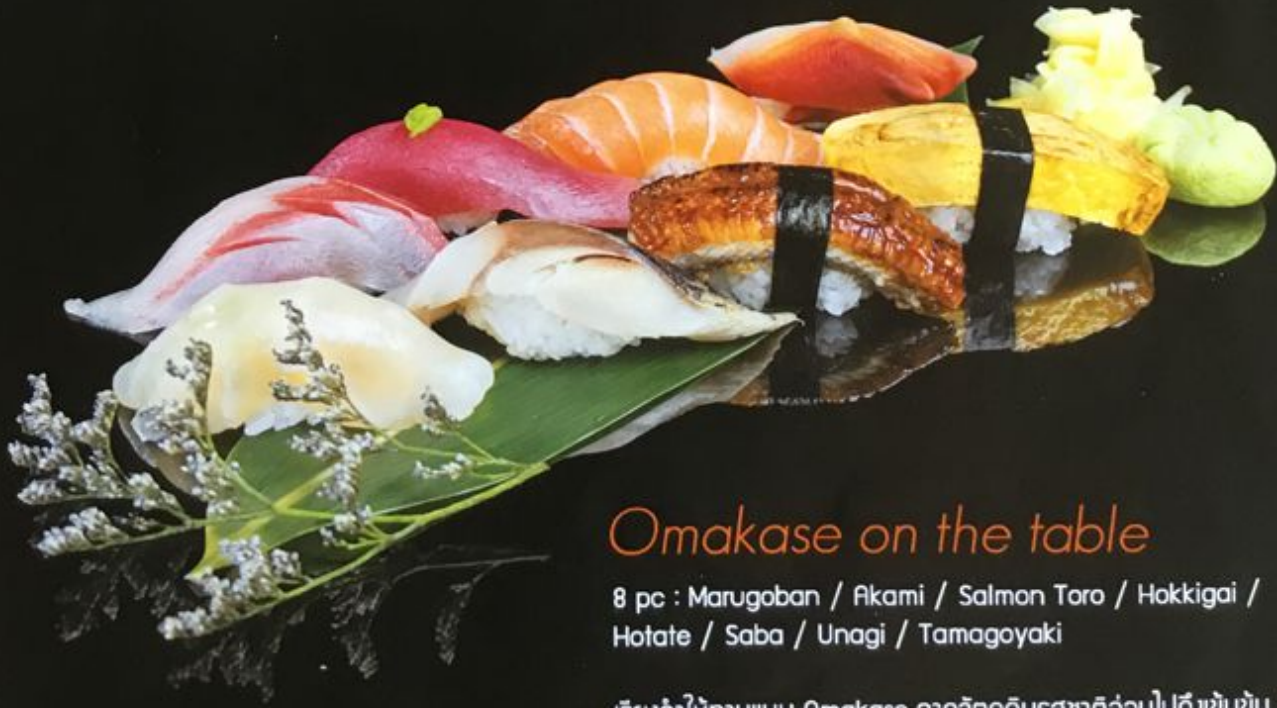


## Aburi Signature

All seared & grilled Nigirizushi : Unagi / Salmon Toro K-1 / Shime Saba / Engawa+Uni / Hotate+Ikura / Otoro

ทุกคำมีการปรุงไม่เหมือนกัน Signature ย่างไฟสลดล้น : ปลาไหลย่าง / แซลมอน K-1 ส่วนท้อง / ซาบะดองย่างไฟ / ครีบปลาตาเดียวท็อปปิ้งหอยเม่น / โอิโทริ

829.-



## Omakase on the table

8 pc : Marugoban / Akami / Salmon Toro / Hokkigai / Hotate / Saba / Unagi / Tamagoyaki

เรียงคำให้ทานแบบ Omakase จากวัตถุดิบรสชาติอ่อนไปก็งเข้มขึ้น : จารบีตญี่ปุ่น / คุน่าบือแฉง / ท้องแซลมอน / หอยปีทก / หอยเชลล์ / ซาบะดอง / ปลาไหลย่าง / ไช้หวาน

499.-

# SASHIMI



## Uni

(Sea Orchin) Known for its sweet flavor and delicate texture.

ไข่มุกหอยเม่นสดทานแบบซาซิมิ  
หรือจะห่อกับสาหร่ายโนริก็อร่อยอีกแบบ..  
อย่าลืมใส่วาซาบิเล็กๆ เข้าไปด้วยครับ  
(หากต้องการสั่งเป็นทาดสามารถสั่งจวงส่ง  
หน้าได้) แถบละลายเมื่อเข้าไปอยู่ในปาก

Tray: Ask.-

Sashimi 850.-

Gunkan/Nigiri Sushi 400.-



## Otoro

Fat and luxurious (Fattiest portion of Bluefin tuna belly)  
เนื้อส่วนท้องปลาทูน่าส่วนที่มันที่สุด และนุ่มที่สุด  
ให้ความหอมหวานนุ่มลิ้นจนแทบละลายเมื่อเข้าไปในปาก

1200.-



## Akami (Hon-Maguro) Chutoro

Red meat portion of Bluefin tuna An Edo sushi representative.  
ได้ชื่อว่าเป็นตัวแทนของซูชิถิ่นตำหรับ Edo Sushi

490.-



Medium Fatty portion of Bluefin tuna belly  
เนื้อส่วนท้องปลาทูน่าส่วนที่มีรสสัมผัสที่หวานนุ่มกว่าอะ  
คามิ มีไขมันค่อนข้างน้อยปลาอยู่ตลอดทั้งชิ้น

850.-



## Akami

Fresh Lean Tuna (Yellowfin or Big-eye Tuna) Yellowfin has a milder taste while Big-eye has texture.  
เนื้อแดงจากปลาทูน่าครึ่งเหลืองหรือบิ๊กอาย  
รับรองความสดสุดๆ ครับ

210.-



## Salmon

Fresh Norwegian Salmon  
แซลมอนนากนอร์เวย์ รับรองความสดๆเช่นกับครับ

250.-



## Salmon Toro

Salmon Fatty Belly  
แซลมอนส่วนท้อง มันๆ หวานๆ ครับ

210.-

# USUZUKURI



## Marugoban Usuzukuri

Golden prawn razor-thin slices with Ponzu sauce, crisp and fragrant flavor. Perfect dish to accompany with beer.

<Hamachi is also a good option>

จารเม็ดญี่ปุ่นแล่บางคู่กับซอสพอนซึ

ตัวนี้อร่อยกว่ากลิ่นหอมกว่าปลาเนื้อขาวตัวอื่นๆกินกับ

360.-

## Salmon Usuzukuri

แซลมอนแล่บาง อีกเมนูเบาๆ สบายๆที่ลูกค้าชื่นชอบ  
เหมาะสำหรับทานเป็นจานแรกๆ ครับ

270.-



## Tai Usuzukuri

Red Seabream razor-thin slices with Ponzu sauce  
(citrus-flavored soy sauce).

ปลาที่แล่บาง หวาน หอม สดชื่น รสชาติฉ่ำๆ เบาๆ

260.-



## Hamachi Usuzukuri

Yellow Tail razor-thin slices with Ponzu sauce  
(citrus-flavored soy sauce).

ปลาฮามาจิแล่บาง หวาน หอม สดชื่น

360.-



# SUSHI ROLL



## Shun Dragon Roll

Grilled Eel with Avocado

โรลปลาไหลย่างและอโวคาโดลายมังกร

360.-

## Shun Ebi Tempura Roll

โรลกุ้งเทมปุระ ตัดด้วยแตงกวาดมูชิบูบ  
พริกสลัดไฮโดรโฟบิก ไข่กุ้งเน้นๆ และซอส  
Spicy Ebiko mayo

240.-



## Shun Rainbow Roll

Salmon / Akami / Tamago / Kani kama / Avocado

โรลสังการจิตเต็มกับวัตถุดิบสดอร่อย แซลมอน / คุน่า /  
ไข่หวาน / กุ้งเทมปุระ / ปูอัด / อโวคาโด

380.-



## Unagi Cream Cheese Roll

ปลาไหลย่างมันหวาน ตัดด้วยหอมขอย เพิ่มอโวคาโด  
และครีมชีส อเมริกันสไตล์

360.-

