

## 波オリジナルフライドライス | Signature Japanese Fried Rice | ข้าวผัดญี่ปุ่น

梅山葵フライドライス Umeboshi, wasabi wafu fried rice ข้าวผัดเมือฮากาฮิ	260 ฿
日本和牛スパイスドライカレー Japanese wagyu spiced curry fried rice ข้าวผัดแกงกระหรี่เนื้อวากิว	420 ฿
黒毛和牛フライドライス A4 Kuroge wagyu fried rice ข้าวผัดเนื้อวากิว คุโรเกะเกรด 4	320 ฿
ファグラ照り焼きフライドライス Duck foie gras teriyaki fried rice ข้าวผัดพักร่างสดิบเป็น	390 ฿
波スタイル海老フライドライス Nami style shrimp fried rice ข้าวผัดกระเทียมกุ้ง	270 ฿

## デザート | Dessert | ของหวาน

柚子シャーベット Yuzu sorbet natural flavor ไอศกรีมซอร์เบตยูซุ	200 ฿
日本みかんシャーベット Japanese orange sherbet ไอศกรีมซอร์เบตส้มญี่ปุ่น	200 ฿
自家製蓮おやき Homemade Yomogi red bean mochi (2 pcs) โมจิโชมะ-โมจิไส้ถั่วแดง (2 ชิ้น)	200 ฿

**nami**  
TEPPANYAKI STEAKHOUSE

ARIGATO AND WELCOME TO  
“NAMI TEPPANYAKI RESTAURANT”

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.  
ราคาทั้งหมดเป็นเงินบาทไทยและยังมีค่าบริการ (10%) และภาษีมูลค่าเพิ่ม (7%)

Consuming raw or undercooked eggs, meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.  
การบริโภคไข่หรืออาหารที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเลหรือหอยที่มีเปลือก อาจก่อให้เกิดความเจ็บป่วยได้หากท่านรับประทาน โดยเพราะฉะนั้นจึงห้าขาดการปรุงสุกก่อนรับประทาน

If you are concerned about food allergies, please alert our server prior to ordering.  
ถ้าหากท่านมีความกังวลเกี่ยวกับอาการแพ้อาหาร โปรดแจ้งพนักงานของเราได้ก่อนสั่งอาหาร

おすすめセットメニュー | Nami Signature Set Menu | ชุดเมนูแนะนำ

アベタイザー | Appetizer | แอปะริตัยเซอร์

海老と唐黍ラップ アボガドレモンソース  
Prawn, corn wrap, avocado-lime onion  
กุ้งพันข้าวโพด

サラダ | Salad | สลัด

津スタイル日 本風サラダ 白胡麻ドレッシング  
Tsu style Japanese salad, white sesame dressing  
สลัดญี่ปุ่นสไตล์พร้อมน้ำสลัด

又は | Or | หรือ

新鮮野菜スティックサラダ

Fresh vegetable stick salad, spicy Thai flavor dip, dill sour cream dip  
สลัดผักสดเสิร์ฟพร้อมกับซอสเผ็ดแบบไทย และครีมเปรี้ยว

スープ | Soup | ซุป

椎茸と玉葱のコンソメスープ

Shiitake mushroom onion consommé  
ซूपีสกัดหอมขี้ตาคู และหัวหอม

又は | Or | หรือ

鶏つくね南京スープ

Pumpkin soup, chicken meatball  
ซूपฟักทอง เนื้อบอลไก่

(メインコースを一つお選びください。サイドに季節の野菜炒め付きです)

Choice of One Main with Seasonal Vegetables  
เลือกอาหารจานหลัก และผักตามฤดูกาล

野菜ガーリックチャーハン

Vegetable garlic fried rice  
ข้าวผัดกระเทียม

日本品種メロン又は抹茶アイスクリーム | Dessert | ของหวาน

Melon or Green tea ice cream  
เมล่อน หรือ โดกรั้นชาเขียว

アラカルトメニュー | A la Carte Menu | อาหารจานเดียว

刺身と握り寿司メニュー | Sashimi and Sushi Selections | ซาชิมิ และ ซูชิ

刺身盛り合せ | Assorted Sashimi | ปลาสดรวม

刺身5点盛  
Sashimi selection (5 pcs)  
ซาชิมิรวม (5 ชิ้น) 750 ฿

刺身10点盛  
Sashimi selection (10 pcs)  
ซาชิมิรวม (10 ชิ้น) 2,500 ฿

握り寿司盛り合せ | Assorted Sushi | ข้าวปั้นรวม  
握り寿司5貫  
Sushi selection (5 pcs)  
ข้าวปั้นซูชิรวม (5 ชิ้น) 1,400 ฿

握り寿司10貫  
Sushi selection (10 pcs)  
ข้าวปั้นซูชิรวม (10 ชิ้น) 3,500 ฿

魚の鮮度に応じて変更します

Changes according to the season and availability at Tsukiji Fish Market  
เมนูปรับเปลี่ยนตามฤดูกาล และการจำหน่ายอาหารทะเลของตลาดปลาอึกิจิ

スープ | Soup | ซุป

椎茸と玉葱のコンソメスープ

Shiitake mushroom onion consommé  
ซूपีสกัดหอมขี้ตาคู และหัวหอม 180 ฿

鶏つくね南京スープ

Pumpkin soup, chicken meatball  
ซूपฟักทอง เนื้อบอลไก่ 200 ฿

豆腐と苜蓿の味噌汁

Miso soup, silken tofu, wakame seaweed  
ซूपมิโซะ, เต้าหู้อ่อน และสาหร่ายวากาเมะ 150 ฿

前菜 | Japanese Style Snack | อาหารทานเล่นสไตล์ญี่ปุ่น

枝豆塩蒸し

Steamed edamame broad bean  
ถั่วแระญี่ปุ่นต้ม 150 ฿

銀杏塩揚げ

Roasted ginkgo nuts, sea salt  
แปะก๊วยน้ำเกลือ 150 ฿

甘海老から揚げ

Deep-fried sweet shrimp, lemon  
กุ้งทอด 200 ฿

ししよもから揚げ

Shishamo smelt fritta  
ปลาทอด 160 ฿

野菜薩摩揚げ

Vegetable fish cake, satsumaage  
ปลาเนื้อมะกอกใส่ผัก 150 ฿

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.  
ราคาอาหารบนเมนูนี้คิดเป็นเงินสกุลไทยรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Consuming raw or undercooked eggs, meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

การบริโภคไข่หรือเนื้อสัตว์ที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเลสดหรือหอยที่รับประทานสด อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับกลุ่มที่มีความเสี่ยงทางการแพทย์

If you are concerned about food allergies, please alert our server prior to ordering.  
ถ้าหากคุณมีความกังวลเกี่ยวกับอาการแพ้สาร โปรดแจ้งพนักงานของเราได้ทราบก่อนสั่งอาหาร

March 2018

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.  
ราคาอาหารบนเมนูนี้คิดเป็นเงินสกุลไทยรวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

Consuming raw or undercooked eggs, meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

การบริโภคไข่หรือเนื้อสัตว์ที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเลสดหรือหอยที่รับประทานสด อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับกลุ่มที่มีความเสี่ยงทางการแพทย์

If you are concerned about food allergies, please alert our server prior to ordering.  
ถ้าหากคุณมีความกังวลเกี่ยวกับอาการแพ้สาร โปรดแจ้งพนักงานของเราได้ทราบก่อนสั่งอาหาร

March 2018

## 鉄板メインコース | Teppan Main Course | อาหารจานหลักญี่ปุ่น

(メインを選びセットにする場合は別途 600 THB)  
(Set Menu please add supplement charge of 600 THB per person)  
สิ่งเพิ่มเติมญี่ปุ่น 600 บาทต่อท่าน

## มีดเซเลกชัน | From The Land | ฟอรัม เดอะ แลนด์

神戸牛サーロイン Kobe beef striploin (200g) เนื้อโทม สันนอก (200 กรัม)	6,480 ฿
松坂牛サーロイン Matsusaka beef striploin (200 g) เนื้อนิคชิซากะ:สันนอก (200 กรัม)	6,000 ฿
A5 佐賀牛リブアイ A5 Saga beef rib eye (400 g) เนื้อซากะ:สันขาย ธรรมดา 5 (400 กรัม)	5,500 ฿
A5 佐賀牛サーロイン A5 Saga beef striploin (200 g) เนื้อซากะ:สันนอก ธรรมดา 5 (200 กรัม)	3,650 ฿
A4 佐賀牛テンダーロイン A4 Saga beef tenderloin (200 g) เนื้อซากะ:สันใน ธรรมดา 4 (200 กรัม)	5,200 ฿
オーストラリア和牛サーロイン Australian wagyu beef striploin (200 g) เนื้อวัวหัวออสเตรเลียสันนอก (200 กรัม)	2,200 ฿
オーストラリア和牛テンダーロイン Australian wagyu beef tenderloin (200 g) เนื้อวัวหัวออสเตรเลียสันใน (200 กรัม)	2,550 ฿
オーストラリア Angus 牛เทนダーロイン Australian angus beef tenderloin (200 g) เนื้อแองกัสออสเตรเลียสันใน (200 กรัม)	1,700 ฿
ニュージーランドラムเทนダーロイン New Zealand lamb tenderloin (200 g) เนื้อแกะ:สันในนิวซีแลนด์ (200 กรัม)	1,050 ฿
ニュージーランドラムロック New Zealand lamb rack (300 g) เนื้อซี่โครงแกะ:นิวซีแลนด์ (300 กรัม)	1,400 ฿
熟成黒豚ロース Mature kurobuta pork loin (200 g) เนื้อหมูคุโรบุตะ:สันนอก (200 กรัม)	460 ฿
チキン胸肉 Chicken breast (200 g) เนื้ออกไก่ (200 กรัม)	550 ฿

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.  
ราคาอาหารเมนูนี้แสดงเป็นเงินบาทไทยและยังไม่รวมค่าบริการ (10%) และภาษีมูลค่าเพิ่ม (7%)

Consuming raw or undercooked eggs, meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.  
การบริโภคไข่หรืออาหารที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเลหรือหอยที่มีเปลือก อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าหากบุคคลมีภาวะทางการแพทย์

If you are concerned about food allergies, please alert our server prior to ordering.  
ถ้าหากคุณมีความกังวลเกี่ยวกับอาการแพ้ กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟก่อนสั่งอาหาร

## 鉄板メインコース | Teppan Main Course | อาหารจานหลักญี่ปุ่น

## 海鮮シーフードセレクション | From The Ocean | ฟอรัม เดอะ โอเชียน

北海道タラバ蟹 Hokkaido Taraba crab (500 g) ปูมังกรทะเลฮอกไกโด (500 กรัม)	3,400 ฿
ボストンロブスター Boston lobster (700 g) ปูมังกรบอสตัน (700 กรัม)	2,500 ฿
スノーフィッシュ Snow fish from USA (200 g) ปลาหิมะจากอเมริกา (200 กรัม)	1,300 ฿
キングタイガー Prawn King tiger prawn (200 g) กุ้งลายเสือ (200 กรัม)	1,200 ฿
北海道産帆立 Hokkaido Scallops (6 pcs) หอยนางเล็ดฮอกไกโด (6 ชิ้น)	1,900 ฿
アメリカ産ホタテ貝 Scallop from U.S.A (6 pcs) หอยนางเล็ดจากอเมริกา (6 ชิ้น)	750 ฿
サーモン Salmon (200g) ปลาแซลมอน (200 กรัม)	700 ฿
ガーデン野菜   From The Garden   ฟอรัม เดอะ การ์เดน	
ブロッコリー Green broccoli (200g) บรอกโคลี่ (200 กรัม)	150 ฿
アスパラガス Asparagus (200g) หน่อไม้ฝรั่ง (200 กรัม)	190 ฿
ミックス野菜 Mixed vegetables ผักรวมมิตร	260 ฿
ミックス茸 Assorted mushrooms เห็ดรวมมิตร	280 ฿

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.  
ราคาอาหารเมนูนี้แสดงเป็นเงินบาทไทยและยังไม่รวมค่าบริการ (10%) และภาษีมูลค่าเพิ่ม (7%)

Consuming raw or undercooked eggs, meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.  
การบริโภคไข่หรืออาหารที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเลหรือหอยที่มีเปลือก อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าหากบุคคลมีภาวะทางการแพทย์

If you are concerned about food allergies, please alert our server prior to ordering.  
ถ้าหากคุณมีความกังวลเกี่ยวกับอาการแพ้ กรุณาแจ้งพนักงานเสิร์ฟก่อนสั่งอาหาร

おすすめ一品料理 | Nami Signature Dishes | ชุดเมนูแนะนำ

海老と唐葉ラップ アボガドレモンソース  
Prawn, corn wrap, avocado-lime onion  
กุ้งพันข้าวโพด 380 ฿

ムール貝ハーブガーリックバター蒸し  
Mussels, green herbs, garlic butter 350 ฿  
หอยนางรมสด เสิร์ฟพร้อมเนย และสมุนไพรสด

津スタイル日本風サラダ 白胡麻ドレッシング  
Tsu style Japanese salad, white sesame dressing 400 ฿  
สลัดญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัด

鮪胡麻タキサラダ 玉葱ドレッシング  
Baked tuna salad, sweet onion dressing 530 ฿  
สลัดทูน่าอบเสิร์ฟพร้อมซอสหัวหอม

フォアグラ2pc ポートワイン又はテリヤキソース  
Duck foie gras (2pcs), port wine or teriyaki sauce 980 ฿  
ฟองรังสีเป็ด (2 ชิ้น), ซอสพอร์ตไวน์ หรือ ซอสเทริยากิ

A5宮崎サーロイン 薄焼きスタイル100g 和牛ソース  
A5 Miyazaki sirloin slice Usuyaki style (100 g), wagyu sauce 1,800 ฿  
เนื้อวัวซากิสันนอกสไตล์ สลัดซูซากิ หมด 5 (100 กรัม) และซอสวากิ

静岡 鰻 山椒粉と山椒節添え  
Shizuoka eel sansho pepper, wasabi radish 2,300 ฿  
ปลาไหลจากอิโตะ: ผ่าพริกไทยญี่ปุ่น และวาซาบิ

日本和牛スパイスドライカレーライス  
Japanese wagyu spiced curry fried rice 420 ฿  
ข้าวผัดทะเลหรือเนื้อวากิ

自家製焼き蓬餅2pc  
Homemade Yomogi red bean mochi (2 pcs) 200 ฿  
โมจิโยเม-โกะกิสัวตอง (2 ชิ้น)

(メインコースを一つお選びください。サイドに季節の野菜炒め付きます)

Choice of One Main with Seasonal Vegetables

เมนูอาหารจานหลัก และผักตามฤดูกาล

ボストンロブスター 1 匹と A5 佐賀サーロイン 100g  
Boston lobster (700 g) 1 pc, A5 Saga beef striploin (100 g) 5,350 ฿  
กุ้งมังกรบอสตัน (700 กรัม) และเนื้อซากิสันนอก หมด 5 (100 กรัม)

A5佐賀サーロイン 200g とタイガーブラウン 1pc  
Japanese A5 Saga beef strip loin (200 g), tiger prawn (1 pc) 4,200 ฿  
เนื้อซากิสันนอก หมด 5 (200 กรัม) และกุ้งลายเสือ (1 ตัว)

オーストラリア和牛テンダーロイン200g とタイガーブラウン 1pc  
Australian wagyu beef tenderloin (200 g), tiger prawn (1 pc) 3,750 ฿  
เนื้อวากิวออสเตรเลียสันใน (200 กรัม) และกุ้งลายเสือ (1 ตัว)

オーストラリア和牛サーロイン 200g と北海道帆立 2pc  
Australian wagyu beef strip loin (200 g), Hokkaido scallops (2 pcs) 2,800 ฿  
เนื้อวากิวสันนอกออสเตรเลีย (200 กรัม) และหอยนางรมฮอกไกโด (2 ตัว)

北海道帆立3pc とタイガーブラウン 2pc  
Hokkaido scallops (3 pcs), tiger prawn (2 pcs) 2,600 ฿  
หอยนางรมฮอกไกโด (3 ตัว) และกุ้งลายเสือ (2 ตัว)

サーモン 200g とタイガーブラウン 1pc  
Salmon (200 g), tiger prawn (1 pc) 2,000 ฿  
ปลาแซลมอน (200 กรัม) และกุ้งลายเสือ (1 ตัว)

熟成黒豚 200g とタイガーブラウン 2pc  
Mature Kurobuta pork loin (200 g), tiger prawn (2 pcs) 2,300 ฿  
เนื้อหมูคุโรบุดะสันนอก (200 กรัม) และกุ้งลายเสือ (2 ตัว)

スノーフィッシュテリヤキ 200g と下記の一品をお選び下さい  
Snow fish teriyaki (200 g) 200 ฿  
ปลาทึบซอสเทริยากิ (200 กรัม)

鶏モモ肉 with chicken leg 1pc 2,230 ฿  
กับเนื้อข่องไก่

アメリカ産帆立 3pc with U.S. scallops (3 pcs) 2,650 ฿  
กับหอยนางรมอเมริกา (3 ตัว)

タイガーブラウン 1pc with tiger prawn (1 pc) 2,600 ฿  
กับกุ้งลายเสือ (1 ตัว)

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.  
ราคาอาหารเมนูนี้แสดงเป็นมูลค่ารวมภาษีและบริการ (10%) และภาษีมูลค่าเพิ่ม (7%)

Consuming raw or undercooked eggs, meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

การบริโภคไข่ดิบหรืออาหารที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเลหรือหอยที่มีเปลือก อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าหากบุคคลมีภาวะสุขภาพที่อ่อนแอ

If you are concerned about food allergies, please alert our server prior to ordering.  
ถ้าหากคุณมีความกังวลเกี่ยวกับอาการแพ้สาร โปรดแจ้งพนักงานของเราให้ทราบก่อนสั่งอาหาร

March 2018

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.  
ราคาอาหารเมนูนี้แสดงเป็นมูลค่ารวมภาษีและบริการ (10%) และภาษีมูลค่าเพิ่ม (7%)

Consuming raw or undercooked eggs, meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

การบริโภคไข่ดิบหรืออาหารที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก อาหารทะเลหรือหอยที่มีเปลือก อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าหากบุคคลมีภาวะสุขภาพที่อ่อนแอ

If you are concerned about food allergies, please alert our server prior to ordering.  
ถ้าหากคุณมีความกังวลเกี่ยวกับอาการแพ้สาร โปรดแจ้งพนักงานของเราให้ทราบก่อนสั่งอาหาร

March 2018