

# SIGNATURE DISHES

<b>Grilled Ribeye Beef</b> เนื้อย่างกับซอสเนกิมา เสริฟกับผักคอส ชัมจัง	600.-
<b>Sake Toba</b> ปลาซัลมอนตากแห้งย่าง	350.-
<b>Tsubodai Yaki</b> ปลาซีโบไตแดดเดียวย่าง	220.-
<b>Hiyayakko</b> เต้าหู้เย็น	120.-
<b>Tofu Ankake</b> เต้าหู้น้ำแดงสไตล์ญี่ปุ่น	180.-
<b>Chashu (4p)</b> หมูชาชูตุ๋น	200.-
<b>Tsukune (4p)</b> ไก่ทรงเครื่องย่าง	160.-
<b>Tori-Yaki (4p)</b> ไก่ทรงเครื่องย่างทอดสไตล์ทาโทธิยากิ	160.-
<b>Gyu Suji netsuke</b> เนื้อน่องลายตุ๋นแบบญี่ปุ่น	220.-
<b>Maki Set (Tuna, Salmon, Negi Hamachi and Cucumber)</b> ข้าวห่อสาหร่ายชุดรวมมิตร	360.-
<b>Black Widow</b> แมงกิ้งก่า	320.-
<b>Ribeye steak with spicy miso</b> เนื้อริบอายย่าง ทานกับสไปซี่มิโสะ	600.-
<b>Chashu don</b> ข้าวหน้าหมูชาชู	280.-
<b>Kaizen don</b> ข้าวหน้าปลาดิบรวม	1200.-
<b>Toro Uni Ikura don</b> ข้าวหน้าโทโรและไข่หอยเม่น	1600.-

The prices are subject to 7% VAT and 10% service charge

# STARTER

<b>Edamame</b> ถั่วแระญี่ปุ่น	90.-
<b>Kimchi</b> กิมจิ	90.-
<b>Horenzo no goma ae</b> ผักโขมราดซอสงา	140.-
<b>Kinoko Age</b> เห็ดรวมปรุงรสทอด	180.-
<b>Kisu hone</b> ก้างปลาทอดกรอบ	160.-
<b>Shirauo Age</b> ปลาเงินทอดกรอบ	220.-
<b>Eihire Aburi</b> ครีบบปลากะเบนอย่าง	280.-
<b>Shiro-Ebi Age</b> กุ้งชีโระทอดกรอบ	300.-
<b>Yagen</b> กระดุกอ่อนไก่ทอด	160.-
<b>Gyutan Shioyaki</b> ลีนวัวย่างเกลือ	260.-
<b>Gyutan Usage</b> ลีนวัวทอดกรอบ	260.-



## SALAD

<b>In the mood ... Sashimi Salad</b> สลัดปลาดิบสไตล์อินเดอะมู้ด	<b>400.-</b>
<b>Skin Salad</b> สลัดหนังปลาซึ่มอลทอด	<b>340.-</b>
<b>Shirauo Salad</b> สลัดปลาเงินทอด	<b>340.-</b>
<b>Tofu Salad</b> สลัดเต้าหู้	<b>280.-</b>
<b>Avocado Salad</b> สลัดอะโวคาโด	<b>300.-</b>
<b>Kaiso Salad</b> สลัดสาหร่ายสด	<b>240.-</b>

## DEEP-FRIED

<b>Ebi Tempura (3p)</b> เทมปุระกุ้ง	<b>320.-</b>
<b>Mixed Tempura (5p)</b> เทมปุระรวม	<b>280.-</b>
<b>Yasai Tempura (5p)</b> เทมปุระผักรวม	<b>220.-</b>
<b>Tori Nanban</b> ไก่ทอดสไตล์นินบัง	<b>260.-</b>
<b>Aladdin Chicken</b> ไก่แขก	<b>260.-</b>

# FLAVORITE

<b>Aikamo Tobanyaki</b> สเต็กอกเป็ดกับซอสบันโน	<b>380.-</b>
<b>Gyu Negima</b> เนื้อวัวหน่อไม้ฝรั่ง	<b>260.-</b>
<b>Ika Ponzu Ae</b> ปลาหมึกเทมปุระ ซอสพอนซึ	<b>260.-</b>
<b>Hotate Butter</b> หอยเชลล์ผัดเนย	<b>280.-</b>
<b>Racletted Tofu</b> เต้าหู้อบชีสแรคเลท	<b>280.-</b>
<b>Nasu Dengaku</b> มะเขือม่วงย่างมิโสะ	<b>200.-</b>
<b>Age Dashi Tofu</b> เต้าหู้ทอดราดซอสเทมปุระ	<b>180.-</b>
<b>Age Nasu</b> มะเขือม่วงทอดราดซอส	<b>180.-</b>
<b>Age Nasu with Cheese</b> มะเขือม่วงอบชีส	<b>240.-</b>
<b>Kinoko itame</b> ผักเห็ดรวม	<b>200.-</b>
<b>Sake Harasu (2p)</b> ท้องปลาซัลมอลย่างเกลือ	<b>360.-</b>
<b>Kaizen Yaki</b> หอยเชลล์อบซอสญี่ปุ่น	<b>420.-</b>

The prices are subject to 7% VAT and 10% service charge

# PLATTER

<b>Shiromi Ponzu</b> ปลาเนื้อขาวสไลด์บาง ซอสพอนซู	<b>950.-</b>
<b>Salmon Ponzu</b> ปลาซัลมอนสไลด์บาง ซอสพอนซู	<b>360.-</b>
<b>Salmon Trio</b> ข้าวปั้นนิกิริซัลมอน 3 อย่าง	<b>300.-</b>
<b>Maguro Set</b> ข้าวปั้นนิกิริชุดรวมทูน่า	<b>880.-</b>
<b>Flavor Set</b> ข้าวปั้นนิกิริชุดเฟลเวอร์	<b>1400.-</b>
<b>Nigiri Single</b> ข้าวปั้นนิกิริชุดพิเศษ	<b>1200.-</b>
<b>Nigiri Couple</b> ข้าวปั้นนิกิริชุดใหญ่พิเศษ	<b>2800.-</b>
<b>Sashimi RED</b> ชุดปลาดิบเรียกน้ำย่อย	<b>950.-</b>
<b>Sashimi BLUE</b> ปลาดิบชุดกลาง	<b>3200.-</b>
<b>Sashimi GREEN</b> ปลาดิบชุดใหญ่	<b>4200.-</b>



# ORIGINAL

<b>Sweet 16</b> สวีท 16	440.-
<b>Guilty but Happy</b> กิลตี้ บัท แฮปปี้	390.-
<b>Very Salmon</b> เวรี่ ซัลมอน	390.-
<b>Caterpillar</b> แคตเตอร์พิลล่า	420.-
<b>Happy-to-Get-Her</b> แฮปปี้ ทู เกต เฮอ	390.-
<b>C-4</b> ซีโฟร์	420.-
<b>Rattle Snake</b> แรทเทิล สเน็ค	360.-
<b>Spicy Tuna</b> สไปซี่ ทูน่า	280.-
<b>175 Degree</b> 175 ดีกรี	300.-
<b>Four Seasons</b> โฟร์ ซีซั่น	460.-
<b>Forbidden F</b> ฟอร์บิทเดน เอฟ	780.-
<b>Hole in the Wall</b> โฮล อิน เควอะ วอลล์	390.-
<b>Almost Famous</b> อัลมอส เฟมัส	390.-

