



お昼のミニ炭火焼き会席
OHIRUNO MINI SUMIBI YAKI COURSE
LUNCH CHEFS COURSE MENU อาหารชุดแนะนำ

1,550

前菜3種盛り合わせ Zensai 3 shu moriawase
Three appetizers of the day ของว่างประจำวัน 3 อย่าง

お吸い物 Osuimono
Clear soup ซุปใส

お刺身 Sashimi
Fresh sliced raw fish ปลาดิบรวม

炭火焼 (下記からひとつお選びください) Sumibi yaki
Charcoal grill specialty (please select one option) อาหารจานย่าง (กรุณาเลือก 1 รายการ)

-鶏肉炭火焼とフォアグラ Toriniku sumibi yaki to foie gras
Chicken and foie gras เนื้อไก่กับตับห่าน

-オーストラリア和牛炭火焼 Australian wagyu sumibi yaki
Australian wagyu beef เนื้อวากิวออสเตรเลีย

-むつ炭火焼と海老 Mutsu sumibi yaki to ebi
Snow fish and prawns ปลาหิมะและกุ้ง

-サーモン炭火焼とホタテ Salmon sumibi yaki to hotate
Salmon and Japanese scallop ปลาแซลมอนและหอยเชลล์ญี่ปุ่น

季節のご飯 Kisetsu no gohan
Steamed rice with seasonal ingredients ข้าวญี่ปุ่นพร้อมซุปรวมผักดอง

デザート Dessert
Chef's signature dessert ของหวานพิเศษประจำวัน



chefs recommendation

allow us to fulfill your needs – please let us know if you have
any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

all prices are in thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.

 **お昼の寿司会席**
SUSHI KAISEKI COURSE
LUNCH SUSHI COURSE MENU อาหารชุดข้าวปั้นแนะนำ 1,350

先付け Sakizuke
Appetizer ของว่างพิเศษประจำวัน

お刺身 3 種盛り Sashimi
3 kinds of sashimi
ปลาดิบรวมสามอย่าง






焼き八寸 Yaki hassun
Grilled dish with seasonal side dish
อาหารจานย่างพิเศษ

季節の特選にぎり寿司 7 貫 Kisetsuno tokusen nigiri
7 kinds of seasonal sushi ข้าวปั้นพิเศษตามฤดูกาลเจ็ดอย่าง

赤出汁 Akadashi shiru
Red miso soup ซุปเต้าเจี้ยวแดงญี่ปุ่น

デザート Dessert
Chef's signature dessert
ของหวานพิเศษประจำวัน

前菜、サラダ
APPETIZERS AND SALADS
อาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด

-  和牛しゃぶしゃぶサラダ Wagyu shabu-shabu salad 620
Wagyu beef shabu-shabu salad with sesame and ponzu sauce
สลัดเนื้อวากิวและซอสพิเศษแบบชาบู ชาบู
-  海老アボカド和え Ebi avocado ae 270
Tossed avocado and boiled prawns with tobiko mayonnaise
อโวคาโดและกุ้งผสมมายองเนส
-  さきいか天ぷら Sakiika tempura 220
Dried squid tempura
เหมประปลาหมึกแห้ง
-  白魚から揚げ Shirauo karaage 250
Fried ice fish with natural salt
ปลาเงินทอดกรอบ
-  枝豆 Edamame 120
Boiled young soy beans
ถั่วแระญี่ปุ่นต้ม



chefs recommendation



vegetarian option

allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

all prices are in thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.

✦ 吉左右弁当 KISSO BENTO

KISSO BENTO BOX

ชุดอาหารกล่องพิเศษ “คิสโซะ”

1,050

茶碗蒸し、旬の前菜盛り、サラダ、お刺身4種、焼き魚、牛肉炭火焼、
煮物、海老と蟹の天麩羅、ご飯、漬物、味噌汁、フルーツまたはアイスクリーム
Seasonal assorted appetizers, salad, 4 kinds of sashimi, egg custard
grilled fish, australian wagyu steak, crab and prawn tempura, simmered dish,
miso soup, pickles, steamed rice and fresh fruit or ice-cream
เสิร์ฟพร้อมของว่างพิเศษ สลัดผัก ปลาดิบรวม ไช้ตุน ปลาย่าง สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลียน เหมประกึ่งและปู
อาหารประเภทต้น ซุปมิโซะ ผักดอง ข้าวสวย และผลไม้ หรือไอศกรีม

✦ 松花堂弁当 SHOKADO BENTO

LUNCH BENTO BOX

ชุดอาหารกล่อง

680

サラダ、お刺身3種、茶碗蒸し、焼き物、揚げ物、煮物、味噌汁、漬物、ご飯、フルーツ
Salad, 3 kinds of sashimi, egg custard, grilled dish, fried dish, simmered dish,
miso soup, pickles, steamed rice and fresh fruit
เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก ปลาดิบรวม ไช้ตุน ของย่าง ของทอด ของต้ม ซุป ผักดอง ข้าวสวย และผลไม้

お子様プレート KIDS PLATE ชุดอาหารกล่องสำหรับเด็ก

サーモンてまり寿司 鶏から揚げ ソーセージ エビフライ、サラダ
チキンライス フライドポテト 卵焼き 蟹かまぼこ アイスクリーム オレンジジュース
Salmon sushi ball, fried chicken, sausage, breaded prawn, salad,
chicken fried rice with ketchup, French fries, baked egg, crab stick,
ice cream and orange juice
ประกอบด้วยข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน ไก่ทอด ไส้กรอก กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด สลัด เฟรนช์ฟรายส์
ข้าวผัดไก่ ไช้หวาน ปูอัด ไอศกรีม และ น้ำส้ม

280

✦ chefs recommendation 🌱 vegetarian option

allow us to fulfill your needs – please let us know if you have
any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

all prices are in thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.

そば/うどんランチ御膳
SOBA MATAWA UDON LUNCH GOZEN
LUNCH NOODLE SETS ชุดถ้วยเดียว

小鉢、茶碗蒸し、鮭ご飯、お漬物がつきます。
Served with small appetizer, egg custard, salmon flake rice and pickles
เสิร์ฟพร้อมของทานเล่น ไข่ตุ๋น ข้าวหน้าปลาแซลมอน และผักดอง

- 🔸 鍋焼きうどん (温) Nabe yaki udon 420
Udon noodles with prawn tempura, chicken, soft boiled egg
and vegetables, served hot in an iron pot อุดงหม้อร้อนทรงเครื่อง
- 🔸 明太子クリームうどん (温) Mentaiko kurimu udon 420
Udon noodles with preserved cod roe cream soup, served hot
อุดงร้อนครีมไข่ปลาค็อด
- 天ぷらうどん/そば (温・冷) Tempura udon matawa soba 390
Tempura udon or soba noodles, served hot or cold
อุดงหรือโซบะเทมปุระ เสิร์ฟร้อนหรือเย็น
- 鴨南蛮うどん/そば (温・冷) Kamo nanban udon matawa soba 390
duck udon or soba noodles, served hot or cold
อุดงหรือโซบะอกเปิด เสิร์ฟร้อนหรือเย็น
- 鶏きのこうどん、そば (温) Tori kinoko udon matawa soba 360
Chicken and mushrooms udon or soba noodles, served hot
อุดงหรือโซบะใส่ไก่และเห็ด เสิร์ฟร้อน
- きつねうどん/そば (温・冷) Kitsune udon matawa soba 330
Deep-fried bean curd udon or soba noodles, served hot or cold
อุดงหรือโซบะเต้าหู้ทอด เสิร์ฟร้อนหรือเย็น
- ざるうどん/そば Zaru udon matawa soba 300
Udon or soba noodles served with signature dip, served cold
อุดงหรือโซบะเย็น พร้อมเครื่องเคียง



chefs recommendation
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have
any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
all prices are in thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.

お重の御膳 LUNCH JYU GOZEN

LUNCH RICE BOX SETS ชุดข้าวกล่อง

小鉢、茶碗蒸し、お味噌汁、お漬物がつきます。

Served with small appetizer, egg custard, miso soup and pickles

เสิร์ฟพร้อมของทานเล่น ไข่ตุ๋น ซุป และผักดอง

プラス100パーツでお味噌汁を小うどんまたは、小そば<温/冷>に変更できます。

Change your miso soup to small udon or soba noodles, served hot or cold

เปลี่ยนซุปรุ่นเป็นถ้วยเตี่ยวอูดงหรือโซบะ เสิร์ฟร้อนหรือเย็น เพิ่ม 100 บาท

うな重 Una jyu

Charcoal grilled eel on rice ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ๊ว

100

850

🔪 和牛炭火焼き重 Wagyu sumibi yaki jyu

Charcoal grilled Australian wagyu beef on rice

ข้าวหน้าเนื้อวากิวออสเตรเลียย่าง

790

🔪 海鮮ちらし重 Kaisen chirashi jyu

Assorted sashimi, prawn and eel on vinegared rice

ข้าวหน้าปลาดิบรวม กุ้ง และปลาไหล

750

サーモンちらし重 Salmon chirashi jyu

Salmon sashimi, flamed salmon, chopped salmon belly and salmon roe on vinegared rice

ข้าวหน้าปลาแซลมอน ปลาแซลมอนนึ่งไฟ และไข่ปลาแซลมอน

650

🔪 上天重 Jo tenjyu

Prawn, crab, scallop and vegetable tempura on rice

ข้าวหน้าเทมปุระกุ้ง ปู หอยเชลล์ และผัก

500

フォアグラ入り親子重 Foie gras iri oyako jyu

Foie gras, chicken, egg and vegetables on rice

ข้าวหน้าตับห่าน ไก่และไข่

480

天重 Ten jyu

Prawn and vegetables tempura on rice ข้าวหน้าเทมปุระกุ้ง และผัก

400

🐷 カツ重 Katsu jyu

Fried breaded pork cutlet on rice

ข้าวหน้าหมูชุบเกล็ดขนมปังทอดราดไข่

380

🔪 chefs recommendation 🐷 contains pork

allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

all prices are in Thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.



<p>和牛入りカレーライス セット  WAGYU IRI CURRY RICE WAGYU BEEF CURRY RICE SET ชุดข้าวแกงกะหรี่เนื้อวากิว</p> <p>400</p> <p>サラダ、味噌汁がつきます Served with salad, miso soup and pickles เสิร์ฟพร้อมสลัด ซุป และผักดอง</p> <p>トッピング TOPPINGS เลือกท็อปปิ้งเพิ่ม</p>	
<p> とんかつ Tonkatsu Fried breaded pork หมูชุบเกล็ดขนมปังทอด</p> <p>150</p>	
<p>エビフライ2尾 Ebi fri Fried breaded prawn (two pieces) กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด (2 ชิ้น)</p> <p>150</p>	
<p>チキンカツ Chicken katsu Fried breaded chicken ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด</p> <p>120</p>	
<p>温泉玉子 Onsen tamago Soft boiled egg ไข่ลวกอ่อนเซน</p> <p>50</p>	
<p>チーズ Cheese Melted cheese ชีส</p> <p>70</p>	

お昼の御膳 KISSO GOZEN LUNCH SETS ชุดอาหารกลางวัน

小鉢、茶碗蒸し、お刺身、味噌汁、ご飯がつきます

Served with small appetizer, egg custard, sashimi, miso soup, rice and pickles
เสิร์ฟพร้อมของทานเล่น ไช้ตั้น ปลาดิบ ซุป ข้าว และผักดอง

- | | |
|---|-----|
|  牛肉炭火烧膳 Gyu niku sumibi yaki zen
Charcoal grilled australian wagyu beef เนื้อวากิวออสเตรเลียย่างถ่าน | 980 |
| むつ塩焼き、または照り焼き膳 Mutsu shioyaki matawa teriyaki zen
Grilled snow fish with natural salt or teriyaki sauce ปลาหิมะย่างเกลือหรือซีอิ๊ว | 680 |
| 鰯塩焼き、または照り焼き膳 Buri shioyaki matawa teriyaki zen
Grilled yellowtail with natural salt or teriyaki sauce ปลาบรืย่างเกลือหรือซีอิ๊ว | 650 |
| 鮭塩焼き、または照り焼き膳 Sake shioyaki matawa teriyaki zen
Grilled salmon with natural salt or teriyaki sauce ปลาแซลมอนย่างเกลือหรือซีอิ๊ว | 540 |
|  シーフードフライ膳 Seafood furai zen
Breaded fried jumbo prawn, oyster, salmon, scallop and squid
ทะเลรวมทอดกรอบ (กุ้งใหญ่ หอยนางรม ปลาแซลมอน หอยเชลล์ และปลาหมึก) | 520 |
| 天ぷら盛り合わせ膳 Tempura moriawase zen
Assorted tempura including seafood, prawn and vegetables
เทมปุระกุ้ง ทะเล และผักรวม | 500 |
|  黒豚炭焼き膳 Kurobuta sumibi yaki zen
Charcoal grilled pork หมูย่างถ่าน | 470 |
| 鶏肉味噌チリソース膳 Tori miso chili sauce zen
Crispy fried chicken with miso chili sauce ไก่กรอบผัดซอสมีโตะและพริกหวาน | 450 |
|  とんかつ膳 Tonkatsu zen
Crispy fried breaded pork loin หมูชุบเกล็ดขนมปังทอด | 450 |

 chefs recommendation  contains pork
allow us to fulfill your needs – please let us know if you have
any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
all prices are in thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.

寿司御膳 SUSHI GOZEN

SUSHI SET LUNCH ชุดข้าวปั้น

小鉢、茶碗蒸し、天ぷら、お味噌汁がきます。

Served with small appetizer, egg custard, tempura and miso soup

เสิร์ฟพร้อมของทานเล่น ไช้ตั้น เทมปุระ และซุป์



上寿司御膳 Jo sushi gozen

820

Special sushi set including japanese scallop, yellow tail and sea bream

ชุดข้าวปั้นหน้าปลาดีบรวมพิเศษ

寿司御膳 Sushi gozen

520

Sushi set including salmon, eel and tuna ชุดข้าวปั้นหน้าปลาดีบรวม

刺身御膳 SASHIMI GOZEN

SASHIMI SET LUNCH ชุดปลาดีบ

小鉢、茶碗蒸し、天ぷら、ご飯、お漬物、味噌汁がきます。

Served with small appetizer, egg custard, tempura, miso soup, rice and pickles

เสิร์ฟพร้อมของทานเล่น ไช้ตั้น เทมปุระรวม ซุป ข้าว และผักดอง



上刺身御膳 Jo sashimi gozen

1,050

Special sashimi set including japanese scallop, yellow tail and sea bream

ชุดปลาดีบรวมพิเศษ

刺身御膳 Sashimi gozen

620

Sashimi set including salmon, tuna and sweet prawn ชุดปลาดีบรวม



精進弁当 SYOUZIN BENTO

VEGETARIAN BENTO ชุดข้าวกล่องมังสวิรัต

450

冷やしわかめ、サラダ、豆腐ステーキ、野菜天麩羅、和風野菜グラタン、
稲荷寿司、細巻き寿司、野菜うどん

Seasoned seaweed, avocado salad, tofu steak, vegetables tempura,
vegetables gratin with miso, thin rolled sushi,

sushi with simmered fried bean curd and hot udon noodles with vegetables.

ยำสาหร่าย สลัดอโวคาโด สเต็กเต้าหู้ เทมปุระผักรวม กราแตงผักรวมกับเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ผัก ข้าวปั้นห่อเต้าหู้ทอด และอุด้งร้อนผักรวม



vegetarian option

allow us to fulfill your needs – please let us know if you have
any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

all prices are in thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.

お昼の特選 一品料理

LUNCHTIME SPECIALTIES งานพิเศษมือกลางวัน

刺身盛り合わせ ASSORTED SASHIMI ปลาดิบรวม

✦ 特撰刺身盛り合わせ Tokusen premium sashimi ชุดปลาดิบพรีเมียม	Large	3,400	Small	2,500
7 種盛り合わせ 7 kinds sashimi ปลาดิบรวม 7 อย่าง				1,800
5 種盛り合わせ 5 kinds sashimi ปลาดิบรวม 5 อย่าง				1,300
3 種盛り合わせ 3 kinds sashimi ปลาดิบรวม 3 อย่าง				980
むつ西京漬け炭火焼 Mutsu saikyo sumibi yaki				620
Miso marinated snow fish ปลาหิมะหมักเต้าเจี้ยวย่างถ่าน				
✦ 穴子フライ Anago fry				580
Crumbed sea conger eel ปลาไหลทะเลชุบเกล็ดขนมปังทอด				
スパイシーサーモンロール Spicy salmon roll				390
Spicy salmon, avocado and salmon roe ปลาแซลมอน อโวคาโดมันฝรั่งทอดรสเผ็ด				
スペシャルスパイダーロール Special spider roll				380
Soft shell crab, crab stick, crab meat, lettuce, mango, cucumber ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปูนิ่ม				
✦ 海老づくしロール Prawn lover roll				380
Prawn, prawn tempura, lettuce, cucumber ข้าวห่อสาหร่ายไส้กุ้งทะเลประ				
カリフォルニアロール California roll				300
Avocado, crab stick, omelet, cucumber, flying fish roe ข้าวห่อสาหร่ายแคลิฟอร์เนีย				
サーモンスキンロール Salmon skin roll				250
Crispy salmon skin, lettuce, avocado, flying fish roe ข้าวห่อสาหร่ายไส้หนังปลาแซลมอนทอดกรอบ				
土瓶蒸し Dobin mushi				240
Clear soup with chicken, seafood and mushroom in a tea pot ซุปก				

✦ chefs recommendation

allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
all prices are in Thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.

デザート

LUNCHTIME DESSERTS ของหวานมื้อกลางวัน

Including a specialty coffee or jing® tea เสิร์ฟพร้อมกาแฟร้อน หรือชาจิง®

- 👉 苺、バナナ、プリンのかレープ Ichigo, banana, pudding no crêpe 230
3 kinds of crêpes with strawberry, pudding and banana
with vanilla ice cream and chocolate sauce เครบรวมสามอย่าง กับไอศกรีมวานิลลา
- 👉 和パフェ Wa parfait 220
Japanese style parfait ไอศกรีมพาเฟต์แบบญี่ปุ่น
- 👉 梅酒のゼリーと吟醸酒のソルベ Umeshu jelly to ginjoushu no sorbet 200
Plum wine jelly and premium sake sorbet เยลลี่ไวน์บ๊วยญี่ปุ่น กับซอร์เบสาเก
- プリンアラモード Pudding à la mode 220
Egg pudding, ice cream and fruit พุดดิ้งไข่แบบญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมและผลไม้
- 氷金時 (苺または抹茶) Koori kintoki (ichigo matawa maccha) 190
Shaved ice on strawberry or green tea syrup/condensed milk and red beans
น้ำแข็งใสราดน้ำเชื่อมสตอเบอร์รี่หรือน้ำเชื่อมชาเขียว ราดนมข้นและถั่วแดงญี่ปุ่น
- フルーツ白玉あんみつ Fruit shiratama anmitsu 190
Fruit, rice cake, ager jelly and sweet red beans with sugar syrup
ผลไม้รวม โม่จิ เยลลี่และถั่วแดงเย็นในน้ำเชื่อม
- 安倍川餅 Abekawa mochi 1 piece 120
Boiled rice cake with sweet soy powder ขนมโมจิคลุกน้ำตาลถั่วเหลือง 2 pieces 200
- 抹茶金時 Maccha kintoki 150
Maccha ice cream with red bean paste ไอศกรีมชาเขียวราดถั่วแดงเย็น
- フルーツ盛り合わせ Kudamono moriawase small 150
Assorted fresh fruit by size large 300
ผลไม้รวมตามขนาด
- アイスクリーム (抹茶/チョコレート/バニラ/ティラミス) 1 scoop 100
Ice cream (maccha | chocolate | vanilla | tiramisu) 2 scoops 180
ไอศกรีม 1 หรือ 2 ลูก (ชาเขียว ช็อคโกแลต วานิลลา หรือทiramisu)

👉 chefs recommendation

allow us to fulfill your needs – please let us know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.
all prices are in thai baht, 10% service charge and 7% government tax is applicable.