

Seasonal menu for July – August 2018

季節のお勧めメニュー 2018年7-8月 อาหารพิเศษประจำฤดูกาล (กรกฎาคม-สิงหาคม)

生雲丹 Nama Uni Fresh Sea Urchin

殻付き生雲丹の刺身 Nama Uni Sashimi 850
Fresh Sea Urchin in Shell ไข่หอยเม่นซาซิมิ

生雲丹和牛巻き Wagyu Nama Uni Maki 750
Fresh Sea Urchin Rolled with Wagyu Beef ข้าวห่อเนื้อวากิวกับหอยเม่น

生雲丹の天婦羅 Nama Uni Tempura 580
Fresh Sea Urchin Tempura ไข่หอยเม่นและมันญี่ปุ่นทอดเต็มบุรุษ

秋刀魚 Sanma Fresh Japanese Pacific Saury

バッテラ寿司 Battera Sushi 590
Pressed Sushi with Cured Japanese Pacific Saury ข้าวปั้นหน้าปลาชั้นมะดอง

秋刀魚の煮つけ Sanma Nitsuke 520
Simmered Japanese Pacific Saury in Sweetened Soy Sauce ปลาชั้นมะต้มซีอิ๊ว

秋刀魚の刺身 Sanma Sashimi 580
Japanese Pacific Saury Sashimi ปลาชั้นมะซาซิมิ

鮎 Ayu Japanese Ayu Sweet Fish

鮎塩焼き Ayu Shioyaki 480
Charcoal Grilled Japanese Ayu Sweet Fish with Natural Salt ปลาอายุสดย่างเกลือ

鮎木の芽味噌焼き Ayu Kinome Misoyaki 450
Charcoal Grilled Japanese Ayu Sweet Fish with miso sauce, served on young sansho leaves
ปลาอายุสดย่างมิโซะ

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.