

Seasonal menu for May – June 2018

季節のお勧めメニュー 2018年5月–6月 อาหารพิเศษประจำฤดูกาล (พฤษภาคม - มิถุนายน)

鰯 Aji House mackerel

鰯たたきタルタル仕立て Aji tataki tarutaru sitate 590

Fresh Japanese horse mackerel tartare style with Japanese citrus sauce ยำปลาอาจิ

鰯炭火焼 Aji sumibi yaki 550

Charcoal grilled Japanese horse mackerel with rock salt ปลาอาจิย่างเกลือ

鰯フライ 特製柚子タルタルソース添え Aji furai yuzu tartar sauce 520

Breaded and fried Japanese horse mackerel, Japanese citrus tartar sauce and Tonkatsu sauce
ปลาอาจิชุแป้งทอด

鯖 Sawara Japanese Spanish mackerel

鯖西京焼き Sawara saikyo yaki 620

Charcoal grilled Japanese Spanish mackerel marinated with miso paste ปลาอินทรีหมักเต้าเจี้ยว

鯖塩焼き Sawara Shioyaki 580

Charcoal grilled Japanese Spanish mackerel with natural salt ปลาอินทรีย่างเกลือ

鯖柚庵焼き Sawara yuan yaki 590

Grilled Japanese Spanish mackerel marinated with soy sauce and Japanese citrus
ปลาอินทรีหมักซอสพิเศษย่าง

鰻 Hamo Japanese pike conger eel

鰻鍋 Hamo nabe 790

Japanese pike conger eel with vegetable in hot pot ปลาไหลทะเลเสิร์ฟในหม้อกระดาด

鰻天婦羅 Hamo tempura 580

Japanese pike conger eel tempura with salted plum sauce เหมประปลาไหลทะเล

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.