

## Seasonal menu for September-October 2018

季節のお勧めメニュー 2018 年 9-10 月 อาหารพิเศษประจำฤดูกาล (กันยายน-ตุลาคม)

### 近江牛サーロイン A5 ランク Japanese's Oumi wagyu striploin A5

近江牛のすき焼き **Oumi gyū no sukiyaki** 1500

Oumi beef sukiyaki (100g) สุกีเนื้อโอมิญี่ปุ่น

近江牛のしゃぶしゃぶ、紙鍋 **Oumi gyū no shabushabu, kaminabe** 1500

Oumi beef shabu shabu, served in paper hot pot (100g) เนื้อโอมิญี่ปุ่น ในหม้อไฟกระดาษ

近江牛の炭火焼き **Oumi gyū no sumibiyaki** 1900

Charcoal grilled Oumi beef (120g) เนื้อโอมิญี่ปุ่นย่างถ่าน

近江牛、石焼スタイル **Oumi gyū, ishiyaki style** 1900

Oumi beef, served on hot stone (120 g) เนื้อโอมิญี่ปุ่น ย่างบนหินร้อน

## 鮮魚 Fish item

メバルの唐揚げ、抹茶塩とライム添え **Mebaru no karaage** 750

Japanese style deep fried rockfish, served with matcha salt and lime

ปลาเมbaruทอดกรอบ เสิร์ฟคู่กับเกลือมี๊จจะ

メバルのフライ、トンカツソースと自家製タルタルソース添え **Mebaru no furai** 720

Breaded and fried rockfish, served with tonkatsu sauce and homemade tartar sauce

ปลาเมbaru ชุบเกล็ดขนมปังสดทอด

鰹のたたき **Katsuo no tataki** 690

Seared sliced raw bonito, served with garlic, wasabi and Japanese citrus sauce

ปลาคัตสึโอะ แบบญี่ปุ่น

鰹漬け重、柚子とライムとわさび添え **Katsuo duke jyu** 750

Seasoned sliced raw bonito on sushi rice, served with yuzu, wasabi and lime

ข้าวหน้าปลาคัตสึโอะหมักซอส โซยุ