

おまかせコース

course Menu

セットメニュー 8 品

かえて、けやきは、珍味・豆腐・刺身・焼物・煮物・揚物・食事・デザート の全8品。
味匠は食事が寿司となります。

351 Nigiwai / にぎわい / นิกิไว 1,000B

大皿料理 お二人様から อาหารเช้า (เซิร์ฟจัดอาหารให้ค้ะ)

352 Kaede / かえて / คาอึเดะ 1,200B

会席コース อาหารเช้า (เซิร์ฟจัดอาหารให้ค้ะ)

353 Keyaki / けやき / เคะยากึ 1,600B

季節の会席コース อาหารเช้า (เซิร์ฟจัดอาหารให้ค้ะ)

354 Misho / 味匠 / มิโซะ 2,000B

寿司会席コース อาหารเช้า (เซิร์ฟจัดอาหารให้ค้ะ)

刺身盛り合わせ

Assorted SASHIMI

ชาชิมิ : ปลาดิบ

111 Sashimi Today 780B

本日のお刺身盛り合わせ / ชาชิมิ ทูเดย์
Assorted Chef's Choice Seasons All (for 1 Person)
ชุดปลาดิบรวมประจำวัน



112

Sashimi Special
"Matsu" 1,800B

刺身盛り松 / ชาชิมิ สเปเชียล
Selected Sashimi 7kinds for 2p or more
ชุดปลาดิบรวมพิเศษ

※写真は2人前 (Photo: for 2P)



113 Sashimi Regular "Take" 700B

刺身盛り竹 / ชาชิมิ ริฎุส่า
Assorted sashimi 5 kinds for 2p or more
ชุดปลาดิบรวม ※写真は2人前 (Photo: for 2P)



118

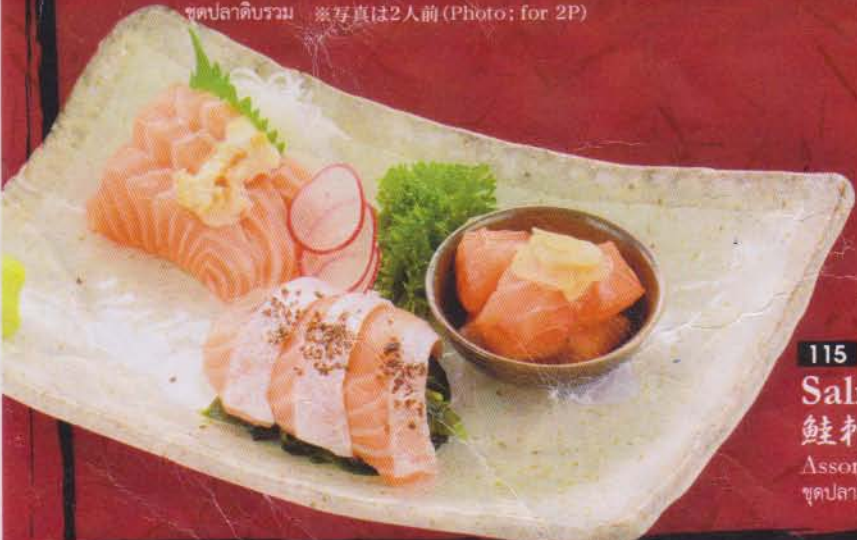
Sashimi Deluxe "Ume" 1,200B

刺身盛り梅 / ชาชิมิ ดีลักซ์
Assorted sashimi 7 kinds for 2p or more
ชุดปลาดิบรวม ดีลักซ์

117

Japanese Rock Oyster 200g/440B

岩牡蠣 / คาถึ 440
หอยนางรมญี่ปุ่นสดเสิร์ฟพร้อมซอสเปรี้ยว(ขนาดใหญ่)



115

Salmon Mori 380B

鮭刺身盛り / แซลมอน โมริ
Assorted Salmon Sashimi
ชุดปลาแซลมอนดิบรวม(ส่วนท้อง, ส่วนเนื้อ)

刺身アラカルト

SASHIMI a la carte (3pcs)

ซาซิมิแบบต่าง



- | | | | |
|--|-------|---|------|
| 361 Otoro / 大トロ / โอโทะโร่
Blue Fin Tuna Belly
ท้องส่วนล่างปลาทูน่า | 750B | 373 Ika / いか / อิกะ
Squid
ปลาหมึก | 180B |
| 362 Chutoro / 中トロ / ชูโทะโร่
Tuna Belly
ท้องส่วนบนปลาทูน่า | 660B | 374 Hamachi / ハマチ / ฮามาจิ
Yellowtail
ปลาหางเหลือง | 240B |
| 363 Akami / 赤身 / อะคามิ
Bigeye Tuna
เนื้อส่วนหลังปลาทูน่า | 360B | 375 Hotate / 帆立貝 / โฮตาเตะ
Scallop
หอยเชลล์ | 380B |
| 364 Wagyu / 和牛 / วากิว
Premium Beef
เนื้อญี่ปุ่นอย่างดี | 900B | 376 Shimesaba / 鯖 / ชิเมะซาบะ
Vinegared Mackerel
ปลาซาบะดอง | 120B |
| 365 Uni / うに / อุนิ
Sea Urchin
ไข่หอยเม่น | 990B | 377 Hokkigai / 北寄貝 / ฮอกกั๊เงะ
Surf Clam
หอยปากนก | 180B |
| 366 Botanebi / 牡丹海老 / โบทันเอบิ
Red Pot Prawn
กุ้งหวานใหญ่ | 1050B | 378 Kanikama / カニカマ / คานิคะมะ
Crab Stick
ปูอัด | 75B |
| 367 Amaebi / 甘海老 / อะมาเอบิ
Sweet Prawn
กุ้งหวานเล็ก | 180B | 380 Salmon / サーモン / แซลมอน
ปลาแซลมอน | 130B |
| 368 Ebi / 海老 / เอบิ
Boiled Prawn
กุ้งต้ม | 75B | 381 Salmon Toro / サーモンとろ /
แซลมอนโทโร่
Salmon Belly
ท้องปลาแซลมอน | 210B |
| 369 Hirame / 平目 / ฮิราเมะ
Flounder
ปลาดาวเดียวญี่ปุ่น | 360B | 384 Mentaiko / 明太子 / เมนไตโกะ
Spicy Cod Roe
ไข่ปลาโคะดองเผ็ด | 280B |
| 370 Madai / 真鯛 / มาได
Sea Bream
ปลากะพงแดง | 360B | 385 Ikura / いくら / อิกุระ
Salmon Roe
ไข่ปลาแซลมอน | 360B |
| 371 Shiromi / 白身 / ชิโรมิ
White Fish
ปลาเนื้อขาว | 360B | 386 Ebiko / えびこ / เอบิโกะ
Shrimp Roe
ไข่กุ้ง | 90B |
| 372 Engawa / えんがわ / เอ็นกาว่า
Flounder Fin
ครีบปลา | 270B | 387 Torotaku Tsumami /
とろたくつまみ / โทโรทาคุ ซึนามิ
Chopped Tuna Belly And Pickled Radish
ท้องส่วนล่างปลาทูน่าสับกับหัวไชเท้าดอง | 600B |