

焼肉 たいが

界の革命児・ネギタ

鉄

Urban Yakiniku Bar

分かれれば人が育つ

謙遜する

た専門性が受け

で守り続ける見島

2022年



**WAGYU TATAKI (70g)**

*Japanese Wagyu Salad with Ponzu Dressing*

เนื้อวากิวทาาก

**790 THB.**



**WAGYU TOWER DON (180g)**

*Overflowing Wagyu with Egg Yolk on Rice*

ข้าวเนื้อวากิวภูเขาไฟ

**1390 THB.**

**PREMIUM TOWER DON (180g)**

*Overflowing Premium Beef with Egg Yolk on Rice*

ข้าวเนื้อพรีเมียมภูเขาไฟ

**690 THB.**

**WAGYU STEAK DON (150g)**

*Wagyu Steak with Egg Yolk on Rice*

ข้าวเนื้อวากิวสเต็ก

**1290 THB.**

**PREMIUM STEAK DON (150g)**

*Premium Steak with Egg Yolk on Rice*

ข้าวเนื้อพรีเมียมสเต็ก

**590 THB.**





**WAGYU SHABU SALAD (150g)**

*Thinly Sliced Wagyu on Mizuna Salad*

สลัดเนื้อวากิว ชาบู

**1090 THB.**



**WAGYU STEAK (300g)**

*Chunky Wagyu Steak with Vegetables*

สเต็กเนื้อวากิว

**2890 THB.**



**OMI WAGYU COMBO (140g)**

*Omi Wagyu Chuck Roll and Rump (Tender Lean Meat)*

เนื้อสันคอโอมิและ เนื้อสะโพกโอมิวากิว

**1390 THB.**



**PREMIUM BEEF C (230g)**

*Premium Ribeye and Marbling Thick Ox Tongue*

เนื้อสันกลางพิเศษริบอายและลิ้นวัวพิเศษหนา

**1150 THB.**



**PREMIUM BEEF L (210g)**

*Chuck Roll, Marbling Boneless Short Rib and Boneless Short Rib*

เนื้อสันกลางพิเศษ เนื้อสันคอพิเศษและเนื้อสันคอ

**1090 THB.**



**PREMIUM BEEF A (140g)**  
*Chuck Roll and Ox Tongue*  
เนื้อสันกลางพิเศษและสันวัว

**570 THB.**



**PREMIUM BEEF B (140g)**  
*Chuck Roll and Boneless Short Rib*  
เนื้อสันกลางพิเศษและเนื้อสันคอ

**590 THB.**



**BUTA COMBO A (150g)**  
*Pork Ribs and Pork Belly*

ซี่โครงหมูและเนื้อหมูดกมัน

280 THB.



**BUTA COMBO B (110g)**  
*Premium Pork Shoulder and Pork Neck*

สันคอหมูพิเศษและคอหมู

280 THB.



**YAKINIKU RICE SET**  
*Rice, Miso Soup, Pickle Cabbage and Assorted Seasoned Vegetables*

ชุดข้าว ซุป กิมจิ และนามิรุ

120 THB.

# A Burst of Temping Flavors

## TETSU PHILOSOPHY

*The finest ingredient is the key to Tetsu's delightful flavor and that is why we only select the best from premium sources. Passionately prep and prime by our masterful chefs to create and pay a homage to sophisticated Japanese taste in unexpected ways.*

*Our selections vary from scrumptious Japanese cuisine appetizers to enticing and unique main dishes, while stay true to an authentic heritage of yakiniku. A bite of premium beef cut grilled to perfection meets with Tetsu's secret sauce help amplifying the taste of all that it touches. Come and experience a modern take of yakiniku in an urban comfort atmosphere.*



# SIGNATURE

# Omi Wagyu Beef



## Omi Beef Guarantee

BEEF IS WHAT WE SAVOR AND THAT IS WHY WE HAVE TO SOUGHT OUT THE BEST WAGYU BEEF ALL OVER JAPAN TO CREATE A PERFECT MATCH FOR THE ARTISTRY OF YAKINIKU.

## OMI WAGYU OMAKASE MORIAWASE

Premium Japanese Wagyu Tokujyo Karubi,  
Jyo Rousu, Momo, Ichibo, Jyo Karubi

ชุดเนื้อโอบิวากิวญี่ปุ่นรวมพิเศษ

3,750 THB.





**OMI WAGYU BEEF**

**OMI TOKUJYO CHUCH EYE**

*Japanese Wagyu Chuck Eye Roll, Extremely Tender, Juicy, Smooth Texture*

เนื้อสันกลางอย่างพรีเมียมวากิว

**1,590 THB.**



**OMI WAGYU KARUBI SPECIAL**

*Japanese Wagyu High Quality Chuck Roll Juicy, Exceptional Marbled*

เนื้อสันคอพิเศษพรีเมียมวากิว

**1,390 THB.**



**OMI WAGYU ROUSU (SUKIYAKI STYLE)**

*Sliced Premium Japanese Wagyu Chuck Roll Dipping Sukiyaki, A Delicious Sweet, Umami Sauce*

เนื้อสันกลางพรีเมียมวากิวสไลด์สุกี้ยากี้

**1,280 THB.**



**WAGYU TATAKI**

*Japanese Wagyu Salad with Ponzu Dressing*

เนื้อวากิวทากากิ

**790 THB.**

# SASHIMI



## TETSU GRAND SASHIMI

*Bluefin Tuna, Salmon, Yellowtail, Japanese Scallop, Sweet Shrimp*

เท็ตสึแกรนด์ซาซิมิ

1,590 THB.



## CRUNCHY SALMON ROLL

*Torched Salmon Roll, Tempura Flake, Spicy Mayo Sauce*

โรลแซลมอนครันชี

450 THB.



## TETSU BOMB SUSHI

*Salmon, Japanese Scallop, Sea Urchin, Salmon Roe*

เท็ตสึบอมบ์ซูชิ

870 THB.



## WAGYU SUSHI

*Japanese Wagyu Sushi*

วากิวซูชิ

590 THB.



## DOUBLE TROUBLE SASHIMI

*Japanese Wagyu, Sea Urchin, Shiso Leaf*

ซาซิมิเนื้อโอมิวากิวและไข่ทอยแมน

750 THB.

( 1 PIECE )

# APPETIZER



## CALAMARI

Deep Fried Squid, Wasabi Caesar Sauce

ปลาหมึกทอดคาลามารี  
250 THB.



## HAMACHI CARPACCIO

Yellowtail Carpaccio, Ponzu Sauce

ปลาฮามาจิคาปาซิโ

390 THB.



## GYUSUJII

4 Hour Braised Beef, Shoyu Broth

เนื้อตุ๋นสิดสจ๊วตญี่ปุ่น

220 THB.



## MUSHROOM BATAYAKI

Sauteed Mixed Mushroom, Truffle Oil Infusion

เห็ดรวมผัดทรัฟเฟิล

290 THB.



## SOFT SHELL CRAB TEMPURA

Deep Fried Soft Shell Crab, Spicy Mayo

ปูนิ้มเทมปุระ

350 THB.



**IRI GINNAN**

*Roast Gingo Nuts, Sea Salt*

แปะก๊วยคั่วเกลือ

120<sup>THB.</sup>

**EDAMAME**

*Green Soybean, Sea Salt*

ถั่วงอกญี่ปุ่น

90<sup>THB.</sup>

**HIYASHI WAKAME**

*Shredded Assorted Seaweed*

ย่ำสาหร่าย

150<sup>THB.</sup>



**GOBO CHIP**

*Deep Fried Japanese Burdock*

โกโบทอดกรอบ

120<sup>THB.</sup>



**SANCHU**

*Fresh Vegetable, Miso Dip*

ผักสด พร้อมมิโสะ

110<sup>THB.</sup>



**NAMURU**

*Spinach, Beansprout, Mushroom, Carrot, Sesame Oil*

ย่ำผักรวมนามูรุ

150<sup>THB.</sup>



**CABBAGE KIMCHI**

*Korean Pickle Cabbabe*

กิมจิผักกาดขาว

110<sup>THB.</sup>

# Omi

## Wagyu Beef



### SERVED FOR EMPERORS.

*With a long history tracing back over 400 year in Edo period, Omi Wagyu Beef comes from a black haired cow raised in Shiga, the western part of Japan. Feeding them only good quality of organic grains and raising in a rich natural environment with abundant water and scrupulous care, Omi Wagyu has a high rate of marbled part with fat in the form of a fine mesh. You can enjoy a soft smooth velvety texture, juicy and rich in flavor of prime quality beef like no others. Presenting the superior A4 beef rating from a fine selection of Sawai Farm, one of the biggest cattle farms in Japan, Tetsu likewise go as far as carefully selecting the seasoning that best accentuates the natural flavor of each variety.*

# Omi

WAGYU OMAKASE MORIAWASE



## OMI WAGYU OMAKASE MORIAWASE

Premium Japanese Wagyu Tokujyo Karubi, Jyo Rousu, Momo, Ichibo, Jyo Karubi

ชุดโอบิวากิวพิเศษ

3,750 THB.



## OMI WAGYU STRIPLAIN

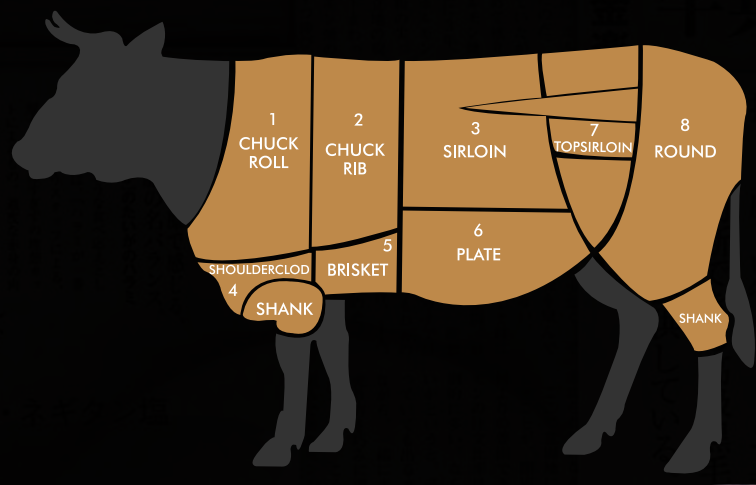
A Steak-Cut Premium Japanese Wagyu Striploin, Moderately Tender, Good Marbling, Tight Texture

เนื้อสันนอกโอบิวากิว

2,000 THB.

PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.

# Beef Parts



1. TOKUJYO KARUBI
2. TOKUJYO CHUCK EYE
3. STRIPLOIN
4. TOKUJYO MITSUJI
5. TOKUJYO BARA
6. KARUBI
7. ICHIBO
8. MOMO



## OMI TOKUJYO CHUCK EYE

Japanese Wagyu Chuck Eye Roll, Extremely Tender, Juicy, Smooth Texture

เนื้อสันกลางอย่างดีโอมิวากิว

1,590 THB.

RECOMMENDED



## OMI WAGYU TOKUJYO ROUSU

Japanese Wagyu Premium Chuck Roll, Good Marbling

เนื้อสันคออย่างดีโอมิวากิว

1,480 THB.

THESE PICTURES ARE FOR ADVERTISING PURPOSE.



**OMI WAGYU ROUSU UNI**

*Sliced Premium Japanese Wagyu Chuck Roll with Sea Urchin*

เนื้อสันคอโอมิวากทอไซโทยเม่น

1,980 THB.



**BLACK WAGYU YUKKE**

*Seasoned Raw Japanese Wagyu, Sesame oil*

ยำเนื้อโอมิวากทอไซโทยเม่น

790 THB.



**OMI WAGYU TOKUJYO KARUBI**

*Japanese Wagyu Premium Chuck Roll, Fully Enjoy the Sweetness of Fat*

เนื้อสันคออย่างพรีเมียมวากทอ

1,800 THB.



**OMI ICHIBO**

*Premium Japanese Wagyu Rump, Good Marbling, Flavorful*

เนื้อสันกลางสะโพกโอมิวากทอ

1,390 THB.





### OMI WAGYU MOMO

Japanese Wagyu Premium Rump, Lean Meat but Tender

เนื้อสะโพกไขมันวากิว

1,290 THB.



### OMI WAGYU KARUBI SPECIAL

Japanese Wagyu High Quality Chuck Roll Juicy, Exceptional Marbled

เนื้อสันคอพิเศษไขมันวากิว

1,390 THB.



### OMI WAGYU JYO KARUBI

Premium Japanese Wagyu Chuck Roll, Tender and Juicy

เนื้อสันคอไขมันวากิว

1,200 THB.



### OMI WAGYU MIX

Mixed Premium Japanese Wagyu Parts

เนื้อไขมันวากิวรวม

1,100 THB.

# FREMIUM BEEF



## PREMIUM BEEF PLATTER

*Jyo Karubi, Jyo Rousu, Karubi, Mitsuji*

ชุดเนื้อพรีเมียมรวม

1,450 THB.



## PREMIUM RIB EYE

*Steak-Cut Premium Rib-Eye*  
เนื้อสันกลางพิเศษ

790 THB.



## JYO ROUSU

*Chuck Roll*  
เนื้อสันกลางพิเศษ

690 THB.



## JYO KARUBI

*Marbling Boneless Short Rib*  
เนื้อสันทอพิเศษ

790 THB.



## HONETSUKI KARUBI

*Rib Bone*  
เนื้อตัดซี่โครง

1,090 THB.

RECOMMENDED

PRICE ARE SUBJECTED TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT.



**JYO MITSUJI**  
*Marbling Top Blade*  
เนื้อโพงายพิเศษ

650 THB.



**MITSUJI (KATABARA)**  
*Top Blade*  
เนื้อโพงาย

590 THB.



**KARUBI**  
*Boneless Short Rib*  
เนื้อสันคอ

450 THB.



**ATSUI TAN**  
*Marbling Thick Ox Tongue*  
สันฉวพิเศษหนา

690 THB.



**TOKU TAN**  
*Marbling Ox Tongue*  
สันฉวพิเศษ

690 THB.



**GYU TAN**  
*Ox Tongue*  
สันฉว

420 THB.

# PORK AND CHICKEN



## MIXED PORK PLATTER

*Kurobuta Striploin, Kurobuta Shoulder, Pork Ribs, Pork Belly*

ชุดเนื้อหมูรวม

650 THB.



## KUROBUTA ROUSU

*Premium Pork Shoulder*  
หมูสันนอกสุกนุ่ม

360 THB.



## KUROBUTA LOIN

*Premium Pork Striploin*  
หมูสันนอกสุกนุ่ม

320 THB.



## BUTA KARUBI

*Pork Belly*  
หมูติดมัน

295 THB.



## BUTA RIBS

*Pork Ribs*  
ซี่โครงหมู

290 THB.



## TORI

*Chicken*  
เนื้อไก่

190 THB.



## TONTORO

*Pork Neck*  
คอหมู

250 THB.

# SEAFOOD



## PREMIUM SEAFOOD PLATTER

Hokkaido King Crab, Hokkaido Scallop, Tiger Prawn, Salmon, Squid

ชุดทะเลพรีเมียมรวม

1,620 THB.



## SAKE

Salmon  
ปลาแซลมอน

390 THB.



## HOTATE

Hokkaido Scallop  
หอยเชลล์ญี่ปุ่น

420 THB.



## AKA EBI

Giant Tiger Prawn  
กุ้งใหญ่

690 THB.



## IKA

Squid  
ปลาหมึกหอม

320 THB.

# RICE AND SOUP



## BEEF / PORK BIBIMBAP

*Korean Fried Rice, Minced Beef/Pork, Assorted Vegetable, Gochujung Paste*

ข้าวยำเกาหลีเนื้อ/ข้าวยำเกาหลีหมู

280 / 260 THB.



## KIMCHI SOUP

*Braised Pork Ribs, Kimchi Broth*

ซูปกิมจิ

260 THB.



## KARUBI SOUP

*2 Braised Beef, Korean Broth*

ซูปการูบู

270 THB.



## GOHAN JAPANESE RICE

ข้าวญี่ปุ่น

50 THB.

## GARLIC FRIED RICE

ข้าวผัดกระเทียม

70 THB.

## MISO SOUP

ซูปมิโซะ

50 THB.

## MIXED VEGETABLE PLATTER

*Eringi Mushroom, Corn, Japanese Onion, Okra, Onion, Japanese Pumpkin, Shitake Mushroom, Garlic*

ชุดผักรวมย่าง

190 THB.

ERINGI MUSHROOM  
SHITAKE MUSHROOM  
JAPANESE ONION  
JAPANESE PUMPKIN  
ONION  
CORN  
OKRA  
GARLIC

เห็ดออริจิ 100 THB.  
เห็ดหอมสด 90 THB.  
ต้นหอมญี่ปุ่น 80 THB.  
ฟักทองญี่ปุ่น 70 THB.  
หอมใหญ่ 70 THB.  
ข้าวโพด 70 THB.  
กระเจี๊ยบเขียว 70 THB.  
กระเทียม 70 THB.

# VEGETABLE



# SASHIMI



## TETSU GRAND SASHIMI

*Bluefin Tuna, Salmon, Yellowtail, Japanese Scallop, Sweet Shrimp*

เท็ดสึแกรนด์ซาซิมิ

1,590 THB.



## TETSU DELUXE SASHIMI

*Bluefin Tuna, Salmon, Yellowtail*

เท็ดสึดีลักซ์ซาซิมิ

950 THB.



**AKAMI SASHIMI**

*Bluefish Tuna*

ปลาทูน่า

**770 THB.**



**SALMON SASHIMI**

*Salmon*

ปลาแซลมอน

**470 THB.**



**HAMACHI SASHIMI**

*Yellowtail*

ปลาชามาจิ

**580 THB.**



**HOTATE SASHIMI**

*Japanese Scallop*

หอยเชลล์ญี่ปุ่น

**550 THB.**



**AMAEBI SASHIMI**

*Sweet Shrimp*

กุ้งหวาน

**550 THB.**



# SUSHI DON



## BLUEFIN AKAMI DON

Bluefin Tuna, Sea Urchin  
on Sushi Rice

ข้าวหน้าปลาทูน่า

1,150 THB.



## SALMON TRIO DON

Salmon, Salmon Toro, Salmon  
Roe on Sushi Rice

ข้าวหน้าปลาแซลมอนรวม

520 THB.



## SALMON DON

Salmon, Sea Urchin on Sushi Rice

ข้าวหน้าปลาแซลมอน

890 THB.



## IKURA DAKE

Salmon Roe

ไข่ปลาแซลมอน

420 THB.



## TOBIKO DAKE

Fish Roe

ไข่โทบิโกะ

250 THB.

## IKURA DON

Salmon Roe on Sushi Rice

ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอน

590 THB.



## SUSHI TOKUBETSU PLATTER

Selection of 18 pieces of Nigiri Sushi

01. HAMACHI SUSHI ( 1 piece )
02. SALMON SUSHI ( 1 piece )
03. AKAMI SUSHI ( 1 piece )
04. UNI SUSHI ( 1 piece )
05. IKURA SUSHI ( 1 piece )
06. HOTATE SUSHI ( 1 piece )
07. TOBIKO SUSHI ( 1 piece )
08. UNAGI SUSHI ( 1 piece )
09. AMAEBI SUSHI ( 1 piece )

- ข้าวปั้นหน้าปลาฮามาจิ  
ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน  
ข้าวปั้นหน้าปลากุณา  
ข้าวปั้นหน้าไข่หอยเม่น  
ข้าวปั้นหน้าไข่ปลาแซลมอน  
ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์  
ข้าวปั้นหน้าไข่โทโกชิ  
ข้าวปั้นหน้าปลาไหล  
ข้าวปั้นหน้ากุ้งหวาน

ข้าวปั้นหน้าปลาครบรวม

3,000 THB.

150 THB.

100 THB.

180 THB.

550 THB.

190 THB.

195 THB.

90 THB.

150 THB.

250 THB.

# MAKIZUSHI



## SOFT SHELL CRAB ROLL

Crunchy Soft Shell Crab Roll

ปูนิ่มสา

420 THB.



**DRAGON ROLL**

*Shrimp Tempura Roll, Fresh Water Eel, Avocado*

ราคาต่อหน่วย

570 THB.



**SALMON CRUNCHY ROLL**

*Torched Salmon Roll, Tempura Flake, Spicy Mayo Sauce*

แซมมอนครันชีโรล

450 THB.



**CALIFORNIA ROLL**

*Salmon, Avocado, Fish Roe Roll*

แคลิฟอร์เนียโรล

340 THB.

# SET MENU



## SALMON TERI/SHIO YAKI SET

Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream

ชุดปลาแซลมอนย่างเทริยากิ/ย่างเกลือ

470 THB.



## BURIKAMA SHIO YAKI SET

Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream

ชุดแก้มปลาญี่ปุ่นย่างเกลือ

S 620 THB.

M 800 THB.



## SALMON KABUTONI SET

Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream

ชุดหัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว

370 THB.



## BEEF/PORK BIBIMBAP SET

Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream

ชุดข้าวยาเกาหลีเนื้อ/หมู

390 / 320 THB.



## KUROBUTA YAKINIKU SET

Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream

ชุดหมูคุโรบุดะย่าง

380 THB.



**WAGYU / GYU / BUTA YAKINIKU DON SET**

*Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream*

ชุดข้าวหน้าเนื้อวากิวญี่ปุ่น / เนื้อไทยเฟรนช์ / เนื้อหมูคุโรบุต-สไลด์เกาหลี

**950 / 520 / 360 THB.**



**WAGYU / GYU DON SET**

*Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream*

ชุดข้าวหน้าเนื้อวากิวญี่ปุ่น / เนื้อไทยเฟรนช์

**950 / 520 THB.**



**BEEF KARUBI SOUP SET**

*Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream*

ชุดซุปร้อนเนื้อคารูบิ

**360 THB.**



**KIMCHI SOUP SET**

*Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream*

ชุดซุปร้อนกิมจิ

**320 THB.**



**BEEF/KUROBUTA SUKIYAKI SET | 470 / 370 THB.**

*Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream*

ชุดสุกี้ยากี้เนื้อ/หมู



**SALMON TRIO DON SET**

*Included : Daily Appetizer, Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream*

ชุดข้าวหน้าปลาแซลมอนรวม

**590 THB.**





**NIGIRI MAKI SET**

Included : Daily Appetizer,  
Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream  
ชุดข้าวปั้นหน้าปลาถนวม

720 THB.



**CHIRASHI DON SET**

Included : Daily Appetizer,  
Salad, Kimchi, Soup, Ice Cream  
ชุดข้าวหน้าปลาถนวม

720 THB.

**DESSERT**



**YUZU SORBET**

ไอศกรีมซอร์เบตยูซุ

120 THB.



**MATCHA ICE CREAM**

ไอศกรีมชาเขียว

120 THB.

# BEVERAGE

## SAKE

BORN JUNSUI (300ML)	690 <sup>THB.</sup>
SHIKAIUO HAPPINESS (300ML)	560 <sup>THB.</sup>
OHMINE JUNMAI (100ML)	260 <sup>THB.</sup>
OZEKI (180ML)	220 <sup>THB.</sup>
OZEKI (360ML)	420 <sup>THB.</sup>
OZEKI (BOTTLE)	2,100 <sup>THB.</sup>

## BEER

ASAHI DRAFT (GLASS)	140 <sup>THB.</sup>
ASAHI DRAFT (PITCHER)	360 <sup>THB.</sup>
SINGHA S	110 <sup>THB.</sup>
SINGHA L	210 <sup>THB.</sup>
HEINEKEN S	130 <sup>THB.</sup>
HEINEKEN L	230 <sup>THB.</sup>

## WINE

	GLASS	BOTTLE
HOUSE RED	230 <sup>THB.</sup>	1,150 <sup>THB.</sup>
HOUSE WHITE	230 <sup>THB.</sup>	1,150 <sup>THB.</sup>
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION CHARDONNAY (WHITE)		1,250 <sup>THB.</sup>
MADFISH SIDEWAYS CHARDONNAY AUSTRALIA (WHITE)		1,650 <sup>THB.</sup>

## TEA

GENMAI GREEN TEA (HOT)	50 <sup>THB.</sup>
GENMAI GREEN TEA (COLD)	50 <sup>THB.</sup>

## SOFT DRINK

COKE	50 <sup>THB.</sup>
COKE LITE	50 <sup>THB.</sup>
COKE ZERO LIME	50 <sup>THB.</sup>
SPRITE	50 <sup>THB.</sup>
SODA	50 <sup>THB.</sup>
MINERAL WATER	70 <sup>THB.</sup>

## SMOOTHIES & JUICE

STRAWBERRY PEACH SMOOTHIE	140 <sup>THB.</sup>
STRAWBERRY LIME SODA	90 <sup>THB.</sup>
STRAWBERRY LIME SMOOTHIE	90 <sup>THB.</sup>
FRESH ORANGE JUICE	90 <sup>THB.</sup>
LIME JUICE	90 <sup>THB.</sup>
LIME SODA JUICE	90 <sup>THB.</sup>

