

sushi  
**cyu**

# SPRING

## OMAKASE COURSE

季節の  
おまかせ



*RARE PREMIUM INGREDIENTS READY TO SERVE YOU*

**2,200++ THB**  
(10 Courses)

**3,500++ THB**  
(14 Courses)

**4,700++ THB**  
(18 Courses)

HIRAMASA SASHIMI (平政 刺身)



HOTARU IKA NIGIRI  
(蛍烏賊 握り)



EZO AWABI  
(蝦夷 鰑)



SAWARA NIGIRI  
(鯖 握り)



HIRAMASA NIGIRI  
(平政 握り)



NEGITORO IKURA  
(ネギトロイクラ)





## 春のお任せ

### SPRING OMAKASE 10 Courses

Seasonal Omakase - SPRING

先付け (SAKIZUKE)	蛸烏賊 酢味噌 HOTARUIKA SUMISO
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	方々 HOUBOU 烏賊素麺 IKA SOMEN 鰹 漬け KATSUO ZUKE 春子鯛 KASUGODAI 甘海老 AMA EBI 中トロ CHUTORO 細魚 SAYORI ネギトロ イクラ NEGITORO IKURA 厚焼き卵 ATSUYAKI TAMAGO
汁物 (SHIRUMONO)	粕汁 KASUJIRU
甘味 (KANMI)	峯岡豆腐 MINEOKA TOFU

PRICE 2200 THB++

Price is subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Ingredients may vary due to seasonal availability.



## 春のお任せ

### SPRING OMAKASE 14 Courses

Seasonal Omakase - SPRING

先付け (SAKIZUKE)	蛍烏賊 酢味噌 HOTARU IKA SUMISO
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	方々 HOUBOU 細魚 SAYORI 烏賊素麺 IKA SOMEN 子持ち蝦蛄 KOMOCHI SHAKO 鰹 漬け KATSUO ZUKE 春子鯛 KASUGODAI 甘海老 AMA EBI 大トロ OOTORO 雲丹 UNI 鮫肝 煮付け ANKIMO NITSUKE 蝦夷 鮑 EZO AWABI ネギトロ キャビア トリュフ NEGITORO CAVIAR TRUFFLE 厚焼き卵 ATSUYAKI TAMAGO
汁物 (SHIRUMONO)	粕汁 KASUJIRU
甘味 (KANMI)	峯岡豆腐 MINEOKA TOFU

PRICE 3500 THB++

Price is subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Ingredients may vary due to seasonal availability.



## 春のお任せ

### SPRING OMAKASE 18 Courses

Seasonal Omakase - SPRING

前菜 (ZENSAI)	蛍烏賊 酢味噌 HOTARU IKA SUMISO 菜の花 桜海老 お浸し NANOHANA SAKURAEBI OHITASHI 蛤 浜焼き HAMAGURI HAMAYAKI
刺身 (SASHIMI)	海松貝 MIRUGAI 平政 HIRAMASA
焼き物 (YAKIMONO)	鱈 粕漬け SAWARA KASUZUKE
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	方々 HOUBOU 細魚 SAYORI 烏賊素麺 IKA SOMEN 鰹 漬け KATSUO ZUKE 子持ち蝦蛄 KOMOCHI SHAKO
蒸し物 (MUSHIMONO)	海老真丈 生湯葉 銀鮎掛け EBI SHINJYOU NAMAYUBA GINANGAKE
揚げ物 (AGEMONO)	筍 屈 天麩羅 TAKENOKO KOGOMI TEMPURA
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	春子鯛 KASUGODAI 甘海老 AMA EBI 大トロ OOTORO 雲丹 UNI 鮫肝 煮付け ANKIMO NITSUKE 蝦夷 鮑 EZO AWABI ネギトロ キャビア トリュフ NEGITORO CAVIAR TRUFFLE 厚焼き卵 ATSUYAKI TAMAGO
汁物 (SHIRUMONO)	粕汁 KASUJIRU
甘味 (KANMI)	峯岡豆腐 MINEOKA TOFU

PRICE 4700 THB++

Price is subject to 10% Service Charge and 7% Vat

Ingredients may vary due to seasonal availability.

# 春と旬の食材

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



## NEGITORO CAVIAR TRUFFLE

ネギトロキャビアトリュフ

Negitoro refers to a mix of chopped toro and negi (green scallions). The beauty of our Negitoro is fatty tuna paired with green scallions topped with fresh black truffle and Oscietra caviar.

450.-

PRICE IS SUBJECT TO 7% VAT & 10% SERVICE CHARGE.

# 春と旬の食材

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月

雲丹 UNI  
SEA URCHIN



Uni is rich, creamy and fully savor their unique taste. The flavor is lightly salty, with oceanic touches reminiscent of other high-quality seafood.

UNI SUSHI  
雲丹寿司  
690.-



PRICE IS SUBJECT TO 7% VAT & 10% SERVICE CHARGE.

# 春と旬の食材

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



EBI SHINJO YUBA MUSHI

海老真丈湯葉蒸し

220.-

PRICE IS SUBJECT TO 7% VAT & 10% SERVICE CHARGE.

# 春と旬の食材

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月

桜海老 SAKURA EBI  
SAKURA SHRIMP



Sakura ebi is a tiny cherry blossom shrimps.  
Especially during the spring season.  
Fresh sweet shrimp and slightly crunchy.

SAKURAEBI KARAAGE  
桜海老 唐揚げ  
350.-



PRICE IS SUBJECT TO 7% VAT & 10% SERVICE CHARGE.

# 春と旬の食材

蛍烏賊 HOTARU IKA  
FIREFLY SQUID



Japanese Firefly Squid, ones of small squid families that live in deep sea. They are symbol of Spring Season in Japan.

HOTARU IKA SUMISO  
蛍烏賊 酢味噌  
350.-

HOTARU IKA NIGIRI  
蛍烏賊 握り  
110.-

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



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

# 春と旬の食材

鰹/かつお KATSUO  
SKIPJACK TUNA



Skipjack Tuna has rich texture and sweet taste is perfect for sushi and sashimi.

KATSUO SASHIMI  
鰹刺身  
790.-

KATSUO ZUKE NIGIRI  
鰹漬け 握り  
200.-

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



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

# 春と旬の食材

春子鯛 KASUGODAI  
YOUNG RED SEABREAM



Kasugodai is a baby Madai fish. It is about 1 year old. It has a unique flavor that is refreshing every time you experience it.

KASUGODAI SASHIMI  
春子鯛 刺身  
890.-

KASUGODAI NIGIRI  
春子鯛 握り  
200.-



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

# 春と旬の食材

方々 HOUBOU  
SEA ROBIN



Sea Robin, rare white meat fish with red colour and blue fin. Crunchy texture with nice aroma and naturally sweet taste.

HOUBOU SASHIMI  
方々 刺身  
490.-

HOUBOU NIGIRI  
方々 握り  
160.-



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

# 春と旬の食材

鱧 SAWARA  
SPANISH MACKEREL



Japanese Spanish Mackerel, silver skin fish with white, light sweet and soft meat containing small amount of fat.

SAWARA SASHIMI

鱧刺身 590.-

SAWARA KASUZUKE

鱧 粕漬け 590.-

SAWARA NIGIRI

鱧握り 120.-



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

# 春と旬の食材

平政 HIRAMASA  
YELLOWTAIL AMBERJACK



Hiramasa or Japanese Yellowtail has a firm flesh, with a rich flavor, but slightly sweet. If you've never had it, it's worth a try, especially compared to hamachi.

HIRAMASA SASHIMI

平政 刺身  
650.-

HIRAMASA NIGIRI

平政 握り  
150.-

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



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

# 春と旬の食材

子持ち蝦蛄 KOMOCHI SHAKO  
MANTIS SHRIMP



It's a kind of shrimp commonly prepared as sushi which has a bold, sweet taste, and mealy texture. Female shako are served full of eggs adding to the interesting texture and flavor.

KOMOCHI SHAKO TSUMAMI  
子持ち蝦蛄 つまみ  
860.-

KOMOCHI SHAKO NIGIRI  
子持ち蝦蛄 握り  
290.-

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



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

# 春と旬の食材

サヨリ SAYORI  
HALF BEAK



Half Beak, silver skin fish, fine meat, taste best in Spring.

SAYORI SASHIMI  
細魚 刺身  
650.-

SAYORI NIGIRI  
細魚 握り  
220.-

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



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

# 春と旬の食材

アオリイカ AORI IKA  
BIGFIN REEF SQUID



Aori ika is completely white in appearance, its rich, sweet flavor, the texture can be a little bit tough, but the more the flesh is chewed, the more sweetness is released.

IKA MOZUKU SOMEN  
烏賊素麺  
140.-

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



PRICE IS SUBJECT TO 7% VAT & 10% SERVICE CHARGE.

# 春と旬の食材

菜の花 NANOHANA  
CANOLA FLOWER



Canola Flower, rare broccoli-shaped Japanese mountain vegetables containing a lot of vitamins found only in Spring.

NANOHANA SAKURAEBI OHITASHI  
菜の花と桜のお浸し  
320.-

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



PRICE IS SUBJECT TO 7% VAT & 10% SERVICE CHARGE.

# 春と旬の食材

竹の子 TAKENOKO  
BAMBOO SHOOTS



Japanese Bamboo Shoots represent Spring Season in Japan, taste very sweet naturally.

TAKENOKO KOGOMI TENPURA  
筍と屈の天ぷら  
350.-

TAKENOKO WAKATAKENI  
竹の子若竹煮  
320.-



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

# 春と旬の食材

こごみ KOGOMI  
OSTRICH FERN



Ostrich Fern, rare Japanese mountain vegetables found only in Spring. Dark green colour with rounded top.

KOGOMI TENPURA  
屈 天麩羅  
350.-



PRICE IS SUBJECT TO 7% VAT & 10% SERVICE CHARGE.

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月

# 春と旬の食材

JAPANESE SPRING SEASON  
MARCH to MAY 3月 - 5月



MINEOKA TOFU

峰岡豆腐

120.-

PRICE IS SUBJECT TO 7% VAT & 10% SERVICE CHARGE.

# 忠



Having opened in 2005, SUSHI CYU has a long-standing reputation, well-known for being the first restaurant in Bangkok to offer Omakase-style sushi dining. 'CYU' in Japanese means HONESTY and our intention and philosophy is to always be honest and sincere with our customers.

We welcome and encourage you to indulge yourself in the Omakase experience, trusting the highly knowledgeable and skilled Japanese head chefs who use the highest-quality ingredients flown-in fresh from the Toyosu Fish Market in Japan three times per week. Such delicacies include Bluefin Tuna, Sea Urchin, Amberjack, Flounder, Gizzard Shad and a special selection of seasonal fish which is updated every 3 months to ensure customers receive the best of what is available in the current season. Please feel free to ask the chefs any questions you may have regarding the fish selection, interaction is a key part of the Omakase experience!

We sincerely hope you enjoy your visit to SUSHI CYU and look forward to serving you again.



# SASHIMI MORIAWASE

刺身盛り合わせ

刺身盛り (葵)

AOI SASHIMI

ซาซิมิรวมพรีเมียม

Assorted Premium Sashimi

2,500 THB



刺身盛り (おまかせ)

OMAKASE SASHIMI

ซาซิมิรวมโอมากาเสะ

Chef's Selection of Sashimi Freshly Imported from Japan

2,000 THB



刺身盛り (萩)

HAGI SASHIMI

Assorted Special Sashimi

ซาซิมิรวมอย่างดี

1,800 THB

刺身盛り (菊)

KIKU SASHIMI

Assorted Deluxe Sashimi

ซาซิมิรวมพิเศษ

890 THB





# 刺身アラカルト

# SASHIMI

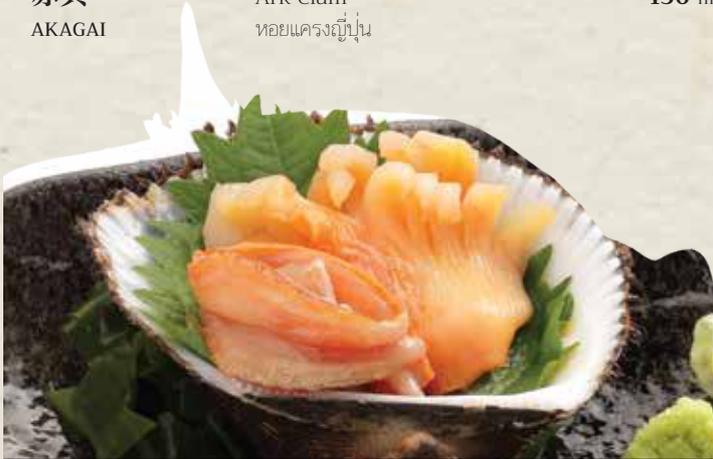


みる貝 MIRUGAI	Giant Clam หอยวงช้าง	980 THB
つぶ貝 TSUBUGAI	Whelk หอยสังข์	980 THB

赤貝  
AKAGAI

Ark Clam  
หอยแครงญี่ปุ่น

450 THB



ほたて貝  
HOTATEGAI

Giant Scallop  
หอยเชลล์

680 THB



うに  
UNI

Sea Urchin  
ไข่หอยเม่น

1,990 THB



サーモン  
SALMON

Salmon  
ปลาแซลมอน

420 THB



小肌  
KOHADA

Gizzard Shad  
ปลาตะเพียนญี่ปุ่น

850 THB

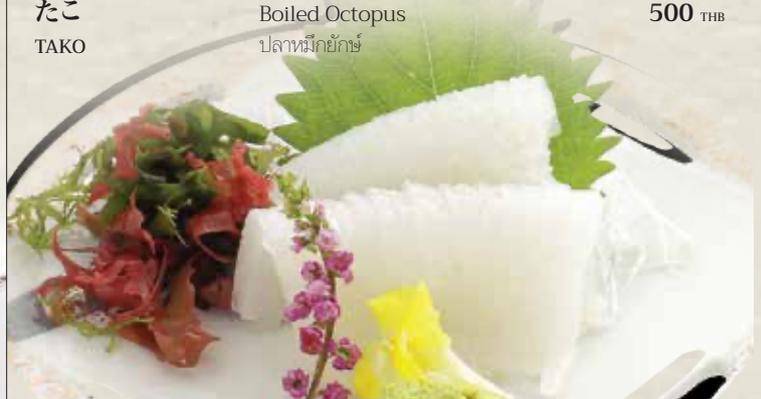


いか  
IKA  
たこ  
TAKO

Cuttlefish  
ปลาหมึก  
Boiled Octopus  
ปลาหมึกยักษ์

380 THB

500 THB





## 寿司アラカルト



## PRICE PER ONE PIECE

大とろ OH-TORO	Fatty Bluefin Tuna ปลาทูน่าส่วนท้อง	440 THB	ほたて貝 HOTATEGAI	Giant Scallop หอยเซลล์	160 THB
中とろ CHU-TORO	Medium Fatty Bluefin Tuna ปลาทูน่าส่วนติดท้อง	320 THB	つぶ貝 TSUBUGAI	Whelk หอยสังข์	220 THB
赤身 AKAMI	Lean Bluefin Tuna ปลาทูน่าส่วนเนื้อแดง	200 THB	たこ TAKO	Boiled Octopus ปลาหมึกยักษ์	130 THB
はまち HAMACHI	Young Yellowtail ปลาหางเหลือง	150 THB	うに UNI	Sea Urchin ไข่หอยเม่น	650 THB
カンパチ KANPACHI	Amberjack ปลาคังปาคี	170 THB	サーモン SALMON	Salmon ปลาแซลมอน	100 THB
平目 HIRAME	Flounder ปลาตาเดียว	180 THB	いか IKA	Cuttlefish ปลาหมึก	100 THB
真鱈 MAAJI	Horse Mackerel ปลาทู	150 THB	穴子 ANAGO	Simmered Conger Eel ปลาไหลทะเล	260 THB
メ鯖 SHIMESABA	Pickled Mackerel ปลาซาบะดอง	150 THB	イクラ IKURA	Salmon Roe ไข่ปลาแซลมอน	220 THB
甘海老 AMAEBI	Sweet Shrimp กุ้งหวาน	180 THB	飛び子 TOBIKO	Flying Fish Roe ไข่ปลามบิน	120 THB
ボタン海老 BOTANEBI	Botan Shrimp กุ้งโบตัน	380 THB	蒸し海老 MUSHI EBI	Boiled Prawn กุ้งต้ม	100 THB
赤貝 AKAGAI	Ark Clam หอยแครงญี่ปุ่น	450 THB	玉子 TAMAGO	Japanese Omelette ไข่หวาน	100 THB
小肌 KOHADA	Gizzard Shad ปลาดตะเพียนญี่ปุ่น	160 THB	厚焼き 玉子 ATSU TAMAGO	Japanese Egg Castella ไข่หวาน SUSHI CYU	150 THB
みる貝 MIRUGAI	Giant Clam หอยวงช้าง	330 THB	厚焼き 玉子 ATSU TAMAGO (4 PCS.)	Japanese Egg Castella ไข่หวาน SUSHI CYU (4 ชิ้น)	550 THB



## 寿司盛り合わせ



マグロづくし握り  
MAGURO ZUKUSHI NIGIRI

All Kinds of Tuna Hand Formed Sushi  
ซูชิปลาทูน่ารวม

1,750 THB

## 特上握り

TOKUJYOU NIGIRI

ซูชิรวมพรีเมียม

Premium Hand Formed Sushi

1,160 THB



## 上握り

JYOU NIGIRI

ซูชิรวมพิเศษ

Special Hand Formed Sushi

820 THB



## 炙り握り五貫握り

ABURI NIGIRI 5 KAN MORI

ซูชิอบปรูรวม

5 Assorted of Seared Hand Formed Sushi

790 THB





# ちらし寿司



## 特上ちらし寿司

Premium Negi Toro on Vinegared Rice Bowl and Assorted Fish & Seashell

TOKUJYOU CHIRASHI SUSHI ข้าวหน้าปลาทูน่าส่วนท้องสับและปลาดิบบรวมพรีเมียม 1,450 THB

## 特ちらし寿司

Special Fish & Seashell on Vinegared Rice Bowl

TOKU CHIRASHI SUSHI ข้าวหน้าปลาดิบบรวมพิเศษ 890 THB



# SUSHI MORIAWASE

## 上ばら寿司

Premium Scattered Fish & Seashell on Vinegared Rice Bowl

JYOU BARA SUSHI

ข้าวหน้าปลาดิบบทั้งหมดารวมพรีเมียม 1,460 THB



## ねぎとろ丼

Premium Minced Fatty Tuna and Spring Onion on Vinegared Rice Bowl

PREMIUM NEGI TORO DON

ข้าวหน้าปลาทูน่าส่วนท้องสับพรีเมียม 990 THB



## サーモン親子丼

Salmon & Salmon Roe on Vinegared Rice Bowl

SALMON OYAKO DON

ข้าวหน้าปลาแซลมอนและไข่ปลาแซลมอน 590 THB





# 巻き寿司

# MAKI ZUSHI

鯖忠巻き

SUSHI CYU MAKI  
890 / 445 THB

Sushi Cyu Original Japanese Rolls  
ข้าวห่อสาหร่ายใส่รวม



カリフォルニアロール

CALIFORNIA ROLL  
560 / 280 THB

Crab Stick, Japanese Omelette and Avocado  
Rolled with Sushi Rice and Flying Fish Roe  
ข้าวห่อสาหร่ายแคลิฟอร์เนีย



ドラゴンロール

DRAGON ROLL  
720 / 360 THB

Tuna, Japanese Omelette and Crab Stick Rolled  
with Sushi Rice and Avocado  
ข้าวห่อสาหร่ายหน้าโอโคโนะ



鉄火巻き

TEKKA MAKI  
350 THB

Tuna Rolls  
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่า



ねぎとろ巻き

NEGI TORO MAKI  
420 THB

Minced Fatty Tuna and Spring Onion Rolls  
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่าส่วนท้องสับและต้นหอม



穴きゅう巻き

ANAKYU MAKI

Simmered Conger Eel Rolls  
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาไหลทะเลต้มซีอิ๊ว

350 THB



かっぱ巻き

KAPPA MAKI

Cucumber Rolls

ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวา

120 THB

かんぴょう巻き

KANPYO MAKI

Sweetened Dried Gourd Rolls

ข้าวห่อสาหร่ายใส่คิมเบียวเชื่อม

290 THB



# OTSUMAMI

おつまみ・料理

明太子生 / 炙り / 焼き

MENTAIKO NAMA / ABURI / YAKI  
350 THB

Raw / Seared /  
Grilled Spicy Cod Roe  
ไข่ปลาคอดรสเผ็ด



アボカド明太子フライ

AVOCADO METAIKO FURAI

Deep Fried Avocado and Mentaiko  
with Sour Sauce

อโวคาโดไข่ปลาเมนไทโกะทอด

290 THB



いかげそ塩焼き/照り焼き

IKA GESO SHIO / TERIYAKI

Grilled Squid Tentacles with  
Salt / Sweet Soy Sauce  
หมวกดปลาหมึกย่างเกลือ / ซีอิ๊ว

180 THB



サーモンハラス焼き烏

SAKE HARASU SHIOYAKI

Grilled Salmon Belly with Salt

ท้องปลาแซลมอนย่างเกลือ

220 THB



いか塩辛

IKA SHIOKARA

Salt Fermented Squid  
ปลาหมึกดองเกลือสไตล์ญี่ปุ่น

250 THB



白魚唐揚げ

SHIRAUO KARAAGE

Deep Fried Ice Fish

ปลาเงินทอด

290 THB





# サ ラ ダ

海鮮刺身サラダ  
KAISEN SASHIMI SALAD  
สลัดปลาดิบรวม  
Assorted Fish Salad

695 THB



白魚唐揚げ野菜サラダ  
SHIRAUO KARAAGE YASAI SALAD  
สลัดปลาเงินทอด  
Deep Fried Ice Fish Salad

350 THB



海藻サラダ  
KAISO SALAD  
สลัดสาหร่ายญี่ปุ่น  
Mixed Japanese Seaweed Salad

380 THB





# 焼き物

うなぎ蒲焼き  
UNAGI KABAYAKI  
ปลาไหลย่างซีอิ๊ว  
Grilled Eel with Homemade  
Sauce  
890 THB



ぶりカマ 塩 / 照焼き  
BURI KAMA SHIO / TERIYAKI  
แก้มปลาฮามาจิย่างเกลือ / ซีอิ๊ว  
Grilled Yellowtail Collar with  
Salt / Sweet Soy Sauce  
750 THB



かんぱちカマ 塩 / 照焼き  
KANPACHI KAMA SHIO / TERIYAKI  
แก้มปลาคังปาย่างเกลือ / ซีอิ๊ว  
Grilled Amberjack Collar with  
Salt / Sweet Soy Sauce  
690 THB





# 揚げ物

大海老天婦羅

OHEBI TENPURA

เทมปุระกุ้งใหญ่

Crispy Giant Prawn Tempura

450 THB



# AGEMONO

とんかつ

TONKATSU / MISOKATSU

หมูทอดทงคัตสึและซอสเปรี้ยว / ซอสมิโซะ

Deep Fried Pork Loin Cutlet with Sour /

Miso Sauce

290 THB



天婦羅盛り合わせ

TENPURA MORIAWASE

Crispy Assorted Tempura

เทมปุระรวม

350 THB



牡蠣フライ

KAKI FRY

Deep Fried Oysters with Tartar Sauce

หอยนางรมชุบเกล็ดขนมปังทอดซอสทาร์ทาร์ 360 THB





# 麵類

# MENRUI

**鍋焼きうどん** Crispy Giant Prawn Tempura, Chicken and Japanese Rice Noodles in Bonito Broth  
**NABEYAKI UDON** อุด้งร้อนรวมมิตรและเทมปุระกุ้งใหญ่ 390 THB

**天婦羅そば / うどん** Crispy Giant Prawn Tempura and Buckwheat / Japanese Rice Noodles in Bonito Broth  
**TENPURA SOBA / UDON** โขบะ / อุด้งร้อนหน้าเทมปุระกุ้งใหญ่ 360 THB



**牛肉そば / うどん** Sliced Beef and Buckwheat / Japanese Rice Noodles in Bonito Broth  
**NIKU SOBA / UDON** โขบะ / อุด้งร้อนหน้าเนื้อสไลซ์ 390 THB

**豚そば / うどん** Sliced Pork and Buckwheat / Japanese Rice Noodles in Bonito Broth  
**BUTA SOBA / UDON** โขบะ / อุด้งร้อนหน้าหมูสไลซ์ 290 THB

**ざるそば / うどん** Chilled Buckwheat / Japanese Rice Noodles with Dipping Sauce and Quail Egg  
**ZARU SOBA / UDON** โขบะ / อุด้งเย็น 240 THB

**天ざるそば / うどん** Crispy Prawn Tempura and Chilled Buckwheat / Japanese Rice Noodles with Dipping Sauce and Quail Egg  
**TEN ZARU SOBA / UDON** โขบะ / อุด้งเย็นและเทมปุระกุ้ง 350 THB





## ご飯物

うな重  
UNAJYU  
ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ้ว  
Grilled Eel with Homemade  
Sauce on Rice  
920 THB



### 大海老天重

OHEBI TENJYU

Crispy Giant Prawn Tempura  
with Sushi Cyu Sauce on Rice  
ข้าวหน้าเทมปุระกุ้งใหญ่

480 THB



### 天重

TENJYU

Assorted Tempura on Rice  
ข้าวหน้าเทมปุระรวม

350 THB



### おにぎり紅鮭

ONIGIRI BENI SAKE

Rice Ball with Grilled Salted Salmon  
ข้าวปั้นโอนิกริหน้าปลาแซลมอน

140 THB



### 大名天重

DAIMYO TENJYU

Crispy Giant Prawn, Seafood and Vegetables  
Tempura with Sushi Cyu Sauce on Rice  
ข้าวหน้าเทมปุระรวมและกุ้งใหญ่

450 THB



### ご飯

GOHAN

Japanese Rice  
ข้าวญี่ปุ่น

55 THB





# OMI WAGYU BEEF

近江牛

近江和牛タタキポン  
OMI WAGYU TATAKI PONSU  
เนื้อโอมิวากิวย่าง ซอสพอนส์  
Grilled Omi Wagyu Beef with Ponsu Sauce  
1,290 THB



## NABE/NIMONO/ SHIRUMONO

鍋物  
- 煮物  
- 汁物

味噌汁  
AKADASHI MISO - SHIRU TOFU  
ซุสมิโสะแดงเต้าหู้  
Red Miso Soup with Tofu  
140 THB



柚子シャーベット Japanese Citrus Sorbet  
YUZU SORBET เซอร์เบทส้มยูสุ 120 THB



## DESSERT

デザート

白玉ぜんざい (温 / 冷)  
SHIRATAMA ZENSAI (HOT / COLD)  
ถั่วแดงร้อน / เย็น  
Chewy Rice Ball in Sweet Red Bean Soup  
120 THB



抹茶アイスクリーム Green Tea Ice Cream  
MATCHA ICE CREAM โอคศครีมชาเขียว 120 THB

