

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 NANOHANNA  
CANOLA FLOWER



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

NANOHANNA 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.



会席コース

# KAISEKI COURSES

Traditional multi courses that truly represent High Japanese Cuisines.  
Perfect synergy between culinary and artistic expression.



## KAISEKI COURSES B

### KAISEKI COURSE A

**2,700 THB**

- ・デザート
- ・スープ
- ・握り寿司
- ・揚げ物
- ・蒸し物
- ・前菜

- Appetizer
- Mushimono
- Agemono
- Sushi
- Soup
- Dessert

- อาหารเรียกน้ำย่อย
- อาหารนึ่ง
- อาหารทอด
- ซูชิ
- ซุพ
- ของหวาน

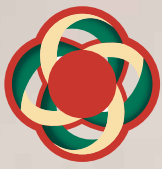
### KAISEKI COURSE B

**3,700 THB**

- ・デザート
- ・スープ
- ・握り寿司
- ・揚げ物
- ・蒸し物
- ・焼き物
- ・刺し身
- ・前菜

- Appetizer
- Sashimi
- Yakimono
- Mushimono
- Agemono
- Sushi
- Soup
- Dessert

- อาหารเรียกน้ำย่อย
- ซาซิมิ
- อาหารย่าง
- อาหารนึ่ง
- อาหารทอด
- ซูชิ
- ซุพ
- ของหวาน



会席コース

# KAISEKI COURSES



## KAISEKI COURSE C

5,000 THB

- ・前菜
- ・刺し身
- ・焼き物
- ・蒸し物
- ・揚げ物
- ・握り寿司
- ・ステーキ
- ・スープ
- ・デザート

- Appetizer
- Sashimi
- Yakimono
- Mushimono
- Agemono
- Sushi
- Steak
- Soup
- Dessert

- อาหารเรียกน้ำย่อย
- ซาซิมิ
- อาหารย่าง
- อาหารนึ่ง
- อาหารทอด
- ซูชิ
- สเต็ก
- ซูป
- ของหวาน



# 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

大とろ Fatty Bluefin Tuna 2,200 THB  
OH-TORO SASHIMI ปลาทูน่าน้วนท้อง

中とろ Medium Fatty Bluefin Tuna 1,800 THB  
CHU-TORO ปลาทูน่าน้วนติดท้อง

赤身 Lean Bluefin Tuna 850 THB  
AKAMI ปลาทูน่าน้วนเนื้อแดง

真鱈/たたき Horse Mackerel / Horse Mackerel Tataki 490 THB  
MAAJI / MAAJI TATAKI ปลาทู / ปลาทูย่างสไลด์ญี่ปุ่น

はまち Young Yellowtail 650 THB  
HAMACHI ปลาหางเหลือง

カンパチ Amberjack 700 THB  
KANPACHI ปลาคังปาคิจิ



鯖 Pickled Mackerel 650 THB  
SHIMESABA ปลาซาบะดอง



ひらめ Flounder 890 THB  
HIRAME ปลาดูเดียว



甘海老 Sweet Shrimp 490 THB  
AMAEBI กุ้งหวาน



ボタン海老 Botan Shrimp 750 THB  
BOTANEBI กุ้งโบตัน





# SASHIMI

## 刺身アラカルト

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



- 赤貝      Ark Clam      450 THB  
AKAGAI      หอยแครงญี่ปุ่น



- ほたて貝      Giant Scallop      680 THB  
HOTATEGAI      หอยเชลล์



- うに      Sea Urchin      1,990 THB  
UNI      ไข่หอยเม่น



- サーモン      Salmon      420 THB  
SALMON      ปลาแซลมอน



- 小肌      Gizzard Shad      850 THB  
KOHADA      ปลาดุกเขินญี่ปุ่น



- いか      Cuttlefish      380 THB  
IKA      ปลาหมึก
- いかソーメン      Thinly Sliced Cuttlefish      380 THB  
IKA SOMEN      ปลาหมึกเส้น
- たこ      Boiled Octopus      500 THB  
TAKO      ปลาหมึกยักษ์





寿司アラカルト

SUSHI



PRICE PER ONE PIECE

大とろ OH-TORO	Fatty Bluefin Tuna ปลาทูน่าส่วนท้อง	440 THB	ほたて貝 HOTATEGAI	Giant Scallop หอยเชลล์	160 THB
中とろ CHU-TORO	Medium Fatty Bluefin Tuna ปลาทูน่าส่วนติดท้อง	320 THB	つぶ貝 TSUBUGAI	Whelk หอยลิ้งซ์	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 ปลาเค็มปากี	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 ไข่ปลาบิน	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

ซูชิอบปรุงรวม

5 Assorted of Seared Hand Formed Sushi

790 THB





ちらし寿司



SUSHI MORIAWASE

上ばら寿司

JYOU BARA SUSHI

Premium Scattered Fish & Seashell on Vinegared Rice Bowl

ข้าวหน้าปลาดิบพื้นแต่ารวมพรีเมี่ยม

1,460 THB



ねぎとろ丼

PREMIUM NEGI TORO DON

Premium Minced Fatty Tuna and Spring Onion on Vinegared Rice Bowl

ข้าวหน้าปลาทูน่าส่วนท้องลิบพรีเมี่ยม

990 THB



特上ちらし寿司

TOKUJYOU CHIRASHI SUSHI

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

ข้าวหน้าปลาทูน่าส่วนท้องลิบและปลาดิบรวมพรีเมี่ยม

1,450 THB

特ちらし寿司

TOKU CHIRASHI SUSHI

Special Fish & Seashell on Vinegared Rice Bowl

ข้าวหน้าปลาดิบรวมพิเศษ

890 THB



サーモン親子丼

SALMON OYAKO DON

Salmon & Salmon Roe on Vinegared Rice Bowl

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



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

DRAGON ROLL  
720 / 360 THB



海老天巻き

EBITEN MAKI

Crispy Prawn Tempura Rolls  
ข้าวห่อสาหร่ายได้กุ้งเทมปุระ

230 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

ข้าวห่อสาหร่ายใส่คัมเปียวเชื่อม

290 THB

お新香巻き

OSHINKO MAKI

Pickled Japanese Radish Rolls

ข้าวห่อสาหร่ายใส่หัวไชเท้าดอง

150 THB

鉄火巻き

TEKKA MAKI

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่า  
Tuna Rolls

350 THB



ねぎとろ巻き

NEGI TORO MAKI

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่าส่วนท้องลิ้นและต้นหอม  
Minced Fatty Tuna and Spring Onion Rolls

420 THB



穴きゅう巻き

ANAKYU MAKI

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาไหลทะเลต้มซีอิ๊ว  
Simmered Conger Eel Rolls

350 THB





## おつまみ・料理

う巻き玉子焼き Grilled Eel in Japanese - Style Bonito Broth Omelette  
UMAKI TAMAGO ไช้ฉนวนใส่ปลาไหลย่าง 390 THB



出汁巻き玉子 Japanese - Style Bonito Broth Omelette  
DASHIMAKI TAMAGO ไช้ฉนวนดาชิ 180 THB  
明太だし巻き玉子 Spicy Cod Roe in Japanese - Style Bonito Broth Omelette  
MENTAIKO DASHIMAKI ไช้ฉนวนใส่ไข่ปลาฉนไทยโกะ 320 THB



揚げ出し豆腐 Deep Fried Tofu in Tempura Dipping Sauce  
AGEDASHI TOFU เต้าหู้ทอด 170 THB



アボカド明太子フライ Deep Fried Avocado and Mentaiko with Sour Sauce  
AVOCADO METAIKO FURAI อโวคาโดไข่ปลาฉนไทยโกะทอด 290 THB



枝豆 Boiled Young Soybeans  
EDAMAME ถั่วแระญี่ปุ่น 80 THB



エイヒレ Grilled Dried Skate Fin  
EIHIRE คิริปลากะเบนแห้งย่าง 260 THB



中華わかめ Marinated Wakame Seaweed  
HIYASHI WAKAME ยำสาหร่าย 120 THB



ほうれん草麻和え Boiled Spinach with Sesame Dressing  
HORENSHO GOMA-AE ผักโขมรมาดซอสงา 110 THB





おつまみ・料理

# OTSUMAMI

明太子生 / 炙り / 焼き

MENTAIKO NAMA / ABURI / YAKI

ไข่ปลาคอดรสเผ็ด

Raw / Seared / Grilled Spicy Cod Roe

350 THB



いかげそ塩焼き/照り焼き

Grilled Squid Tentacles with Salt / Sweet Soy Sauce

IKA GESO SHIO / TERIYAKI

หมวดปลาหมึกย่างเกลือ / ซึอิ้ว

180 THB



いか塩辛

Salt Fermented Squid

IKA SHIOKARA

ปลาหมึกดองเกลือสไตล์ญี่ปุ่น

250 THB



まぐろアボカド山葵醤油漬

Lean Tuna and Avocado in Soy Sauce

MAGURO AVOCADO SHOYUZUKE

ปลาทูน่าอโวกาโดดองโชยุ

450 THB



イカ明太子

Sliced Squid with Spicy Cod Roe

IKA MENTAIKO

ปลาหมึกคลุกไข่ปลาเมนไทโกะ

220 THB







おつまみ・料理

# OTSUMAMI



サーモンハラス焼き烏  
SAKE HARASU SHIOYAKI  
ท้องปลาแซลมอนย่างเกลือ  
Grilled Salmon Belly with Salt  
220 THB

烏賊げそ唐揚げ  
IKA GESO KARAAGE  
Deep Fried Squid Tentacles  
หนวดปลาหมึกทอด  
180 THB



ソフトシェルクラブ唐揚げ  
SOFT SHELL CRAB KARAAGE  
Deep Fried Soft Shell Crab with Crab Paste and Salt  
ปูนิ่มทอด  
310 THB



白魚唐揚げ  
SHIRAUO KARAAGE  
Deep Fried Ice Fish  
ปลาเงินทอด  
290 THB



叩きキュウリ  
TATAKI KYURI  
Cucumber Marinated with Garlic and Ginger  
ยำแตงกวาสไตล์ญี่ปุ่น  
90 THB





# サ ラ ダ

# SALAD

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



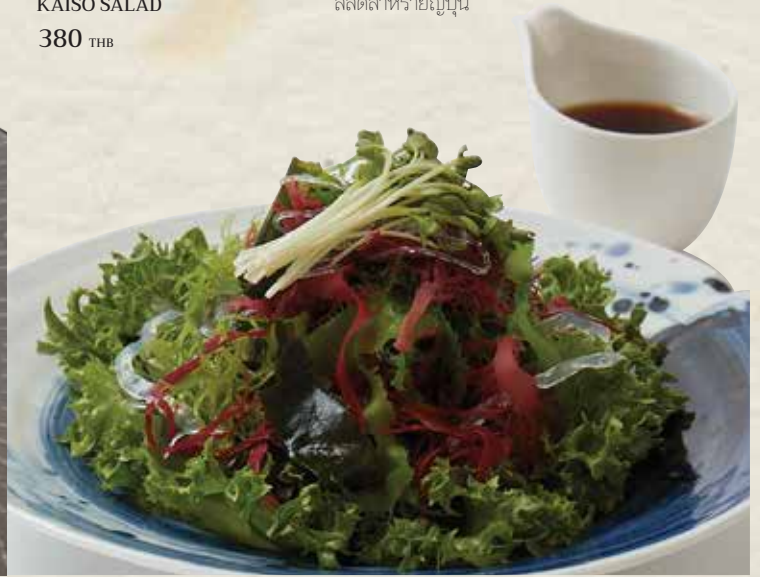
白魚唐揚げ野菜サラダ  
SHIRAUO KARAAGE YASAI SALAD  
350 THB

Deep Fried Ice Fish Salad  
สลัดปลาเงินทอด



海藻サラダ  
KAISO SALAD  
380 THB

Mixed Japanese Seaweed Salad  
สลัดสาหร่ายญี่ปุ่น



ソフトシェルクラブとアボカドのサラダ  
SOFT SHELL CRAB AVOCADO SALAD  
370 THB

Deep Fried Soft Shell Crab and Avocado Salad  
สลัดปูนิ่มทอดและอโวคาโด



トマトブロッコリーサラダ  
TOMATO BROCCOLI SALAD  
190 THB

Tomato and Broccoli Salad with Yuzu Koshu Dressing  
สลัดมะเขือเทศบร็อคโคลี่





# YAKIMONO

## 焼き物

銀鱈の塩 / 照り / 味噌焼き

GINDARA SHIO / TERI / MISOYAKI

ปลาจินตาระย่างเกลือ / ซีอิ้ว / มิโตะ

Grilled Black Cod with Salt /

Sweet Soy Sauce / Miso Glaze

760 THB



うなぎ蒲焼き

UNAGI KABAYAKI

Grilled Eel with Homemade Sauce

ปลาไหลย่างซีอิ้ว

890 THB



サーモンの塩 / 照り / 味噌焼き Grilled Salmon with Salt / Sweet Soy Sauce

SALMON SHIO / TERIYAKI

ปลาแซลมอนย่างเกลือ / ซีอิ้ว

360 THB



ぶりカマ 塩 / 照焼き

BURI KAMA SHIO / TERIYAKI

Grilled Yellowtail Collar with Salt / Sweet Soy Sauce

แก้มปลาฮามาจิย่างเกลือ / ซีอิ้ว

L 750 /

M 520 THB



かんぱちカマ 塩 / 照焼き

KANPACHI KAMA SHIO / TERIYAKI

Grilled Amberjack Collar with Salt / Sweet Soy Sauce

แก้มปลาคังปาคิจ่างเกลือ / ซีอิ้ว

690 THB



MAIWASHI SHIOYAKI

Grilled Spotline Sardine with Salt

ปลาซาร์ดีนย่างเกลือ

250 THB



真いわし明太子焼き

MAIWASHI MENTAICO YAKI

Grilled Spotline Sardine Stuffed with Spicy Cod Roe

ปลาซาร์ดีนไส้ไข่ปลาเมนไทโกะย่าง

350 THB





# NABE/NIMONO/SHIRUMONO

## 鍋物 - 煮物 - 汁物

### 寄せ鍋

YOSE NABE

พริ่เมี่ยมซีฟู้ดรวมหม้อร้อนญี่ปุ่น

Mixed Premium Seafood, Chicken and Vegetables in Hot Pot

850 THB



### 銀鱈煮付け

GINDARA NITSUKE

Simmered Black Cod in Sweet Soy Sauce

ปลาจินดาระต้มซีอิ๊ว

760 THB



### サーモンかぶと煮

SALMON KABUTONI

Simmered Salmon Head in Sweet Soy Sauce

หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว

430 THB



### 魚の潮汁

SAKANA USHIO-JIRU

Seasonal Fish Clear Soup

ซุปลปลา

140 THB



### 土瓶蒸し

DOBIN MUSHI

Japanese Seafood Broth in Teapot

ซุปลกาไ้

200 THB



### 茶碗蒸し

CHAWANMUSHI

Japanese Steamed Egg Custard

ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น

130 THB



### 味噌汁

AKADASHI MISO - SHIRU TOFU

Red Miso Soup with Tofu

ซุปลมิโสะแดงเต้าหู้

140 THB





## 揚げ物

大海老天婦羅  
OHEBI TENPURA  
เทมปุระกุ้งใหญ่  
Crispy Giant Prawn Tempura  
450 THB



天婦羅盛り合わせ  
TENPURA MORIAWASE  
Crispy Assorted Tempura  
เทมปุระรวม  
350 THB



ミックスかき揚げ  
MIXED KAKIAGE  
Crispy Mixed Seafood Tempura  
เทมปุระซีฟู้ดรวม  
395 THB



牡蠣フライ  
KAKI FRY  
Deep Fried Oysters with Tartar Sauce  
แกล็ดขมนมปั่นทอดซอสทาร์ทาร์  
360 THB



とんかつ  
TONKATSU / MISOKATSU  
Deep Fried Pork Loin Cutlet with Sour / Miso Sauce  
หมูทอดทงคัตสึและซอสเปรี้ยว / ซอสมิโสะ  
290 THB



豆腐カツ味噌込み  
TOFU KATSU MISO KOMI  
Deep Fried Tofu in Miso Sauce with Egg  
เต้าหู้ทอดซอสมิโสะ  
280 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  
 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

SYOKUCHI

うな重

UNAJYU

ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Grilled Eel with Homemade Sauce on Rice

920 THB



炊き込みご飯

SAKE TAKIKOMI GOHAN

ข้าวอบปลาแซลมอนสโตล์ญี่ปุ่น

Salmon on Dashi Rice

400 THB

大海老天重

Crispy Giant Prawn Tempura with Sushi Cyu Sauce on Rice

OHEBI TENJYU

ข้าวหน้าเทมปุระกุ้งใหญ่

480 THB



大名天重

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

DAIMYO TENJYU

ข้าวหน้าเทมปุระรวมและกุ้งใหญ่

450 THB





# ご飯物

天重  
TENJYU  
ข้าวหน้าเทมปุระรวม  
Assorted Tempura on Rice  
350 THB



# SYOKUCHI

おにぎり紅鮭  
ONIGIRI BENI SAKE

Rice Ball with Grilled Salted Salmon  
ข้าวปั้นโมจิกริหน้าปลาแซลมอน 140 THB



ご飯  
GOHAN

Japanese Rice  
ข้าวญี่ปุ่น 55 THB



# 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



# DESSERT

柚子シャーベット  
YUZU SORBET

Japanese Citrus Sorbet  
เชอร์เบทส้มยูสุ 120 THB



抹茶アイスクリーム  
MATCHA ICE CREAM

Green Tea Ice Cream  
ไอศกรีมชาเขียว 120 THB

