

THE WHISPERING OF Winter

DIVE INTO THE HEART OF WINTER, UNCOVERING
THE SECRETS IT QUIETLY HOLDS

冬の
おまかせ

伝説の
伝説のおまかせ



結露の
結露のおまかせ



ノドクロの
ノドクロのおまかせ



10 courses
2,500+

14 courses
3,500+

16 courses
4,500+

18 courses
5,500+

3rd DECEMBER 2024 - 28th FEBRUARY 2025



冬のお任せ

WINTER OMAKASE 10 Courses

Seasonal Omakase - WINTER

先付 (SAKIZUKE)	飯蛸煮 IITAKONI
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	ヤリイカ YARI IKA 平目 HIRAME 縞鰯 SHIMA AJI 皮剥 KAWAHAGI 赤身 AKAMI 鮫肝ポン酢 ANKIMO PONZU 中トロ CHUTORO ネギトロイクラ NEGITORO IKURA 厚焼き卵 ATSUYAKI TAMAGO
汁物 (SHIRUMONO)	生海苔お吸物 NAMA NORI OSUIMONO
甘味 (KANMI)	抹茶プリン MATCHA PUDDING

PRICE 2500 THB+

Price include 7% VAT but exclude 10% Service Charge.

Ingredients may vary due to seasonal availability.



冬のお任せ

WINTER OMAKASE 14 Courses

Seasonal Omakase - WINTER

先付 (SAKIZUKE)	飯蛸煮 IITAKONI
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	ヤリイカ YARI IKA 平目 HIRAME 縞鰯 SHIMA AJI 皮剥 KAWAHAGI ホタテ HOTATE 赤身 AKAMI ノドクロ NODOGURO 白バイ貝煮 SHIRO BAIGAI NI 鮫肝ポン酢 ANKIMO PONZU 大トロ OH-TORO 雲丹 UNI ネギトロイクラ NEGITORO IKURA 厚焼き卵 ATSUYAKI TAMAGO
汁物 (SHIRUMONO)	生海苔お吸物 NAMA NORI OSUIMONO
甘味 (KANMI)	抹茶プリン MATCHA PUDDING

PRICE 3500 THB+

Price include 7% VAT but exclude 10% Service Charge.

Ingredients may vary due to seasonal availability.

忠

冬のお任せ

WINTER OMAKASE 16 Courses

Seasonal Omakase - WINTER

前菜 (ZENSAI)	飯蛸煮 IITAKONI 黒豆松葉 KUROMAME MATUBA
お造り (OTSUKURI)	平目薄造り HIRAME USUZUKURI
焼物 (YAKIMONO)	白子焼き SHIRAKO YAKI
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	ヤリイカ YARI IKA 縹鰯 SHIMA AJI 皮剥 KAWAHAGI ホタテ HOTATE 赤身 AKAMI
蒸し物 (MUSHIMONO)	毛蟹茶碗蒸し KEGANI CHAWANMUSHI
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	ノドクロ NODOGURO 白バイ貝煮 SHIRO BAIGAI NI 鮫肝ポン酢 ANKIMO PONZU 大トロ OH-TORO 雲丹 UNI ネギトロイクラ NEGITORO IKURA 厚焼き卵 ATSUYAKI TAMAGO
汁物 (SHIRUMONO)	生海苔お吸物 NAMA NORI OSUIMONO
甘味 (KANMI)	抹茶プリン MATCHA PUDDING

PRICE 4500 THB+

Price include 7% VAT but exclude 10% Service Charge.

Ingredients may vary due to seasonal availability.

忠

冬のお任せ

WINTER OMAKASE 18 Courses

Seasonal Omakase - WINTER

前菜 (ZENSAI)	飯蛸煮 IITAKONI 河豚皮煮凍り FUGUKAWA NIKOGORI 黒豆松葉 KUROMAME MATUBA
お造り (OTSUKURI)	平目薄造り HIRAME USUZUKURI
焼物 (YAKIMONO)	中トロ CHUTORO 白子焼き SHIRAKO YAKI
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	ヤリイカ YARI IKA 鯖昆布 SABA KOBUJIME 縹鰯 SHIMA AJI 皮剥 KAWAHAGI ホタテ HOTATE 赤身 AKAMI
揚げ物 (AGEMONO)	大海老東寺揚げ OHEBI TOJI AGE
蒸し物 (MUSHIMONO)	毛蟹茶碗蒸し KEGANI CHAWANMUSHI
握り寿司 (NIGIRI-SUSHI)	ノドクロ NODOGURO 白バイ貝煮 SHIRO BAIGAI NI 鮫肝ポン酢 ANKIMO PONZU 大トロ OH-TORO 雲丹手巻き UNI TEMAKI ネギトロイクラ NEGITORO IKURA 厚焼き卵 ATSUYAKI TAMAGO
汁物 (SHIRUMONO)	生海苔お吸物 NAMA NORI OSUIMONO
甘味 (KANMI)	抹茶プリン MATCHA PUDDING

PRICE 5500 THB+

Price include 7% VAT but exclude 10% Service Charge.

Ingredients may vary due to seasonal availability.

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

毛蟹 KEGANI
HAIRY CRAB



Kegani or Hairy Crab has delicious meat with a firm texture, exceptional sweetness and its umami miso.

KEGANI NIGIRI
毛蟹握り
320.-

KEGANI CHAWANMUSHI
毛蟹茶碗蒸し
280.-



PRICES INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

ノドクロ NODOGURO
BLACKTHROAT SEAPERCH



Nodoguro or Akamutsu, it is high in good fat, and have a sweet taste, soft texture. When the chef grills the skin on fire, it makes the fish soft, fragrant and sweet due to the fat that melts from the fish.

NODOGURO NIGIRI
ノドクロ握り
320.-



PRICE INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

鮫肝 ANKIMO
MONKFISH LIVER



Ankimo or liver of Monkfish is one of Japan's rare traditional delicacies which called "Foie gras of the sea". It has a rich and soft taste, and is fragrant, oily, and has a taste similar to foie gras but milder.

ANKIMO PONZU
鮫肝ポン酢
420.-

ANKIMO NIGIRI
鮫肝握り
140.-



PRICES INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

皮剥 KAWAHAGI
THREAD-SAIL FILEFISH



Kawahagi tastes quite subtle and delicate, but the addition of the liver adds a decadently creamy element, making it a rich delicacy.

KAWAHAGI SASHIMI
皮剥刺身
720.-

KAWAHAGI NIGIRI
皮剥握り
240.-



PRICES INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

JAPANESE WINTER SEASON DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

平目 HIRAME
BASTARD HALIBUTS



Hirame is called cold flatfish. When it gets cold, it becomes tight and delicious!



HIRAME USUZUKURI
平目薄造り
490.-

HIRAME NIGIRI
平目握り
180.-

PRICES INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

冬の食材

鱈白子 SHIRAKO
CODMILT

JAPANESE WINTER SEASON DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月



Shirako is a very valuable delicacy in the tastes of cod during only the winter. It is soft, creamy, and white or light pink in color, with a soft texture similar to oysters. You can grill it to add aroma and make it into a tempura menu, adding a crispy outside contrasting with the soft, melt in your mouth inside.



SHIRAKO PONZU
白子ポン酢 450.-
SHIRAKO YAKI
白子焼き 450.-
SHIRAKO TENPURA
白子天ぷら 450.-
SHIRAKO NIGIRI
白子握り 180.-



PRICES INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

ヤリ烏賊 YARI IKA
SPEAR SQUID



"Yari Ika" or "spear squid" is one of the rare types of squid. Its flesh sweetness maximized, and its texture firmed.

YARI IKA SASHIMI
ヤリ烏賊刺身
390.-

YARI IKA NIGIRI
ヤリ烏賊握り
120.-



JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

縞鯵 SHIMA AJI
JACK MACKEREL



Horse mackerel is a fish that can be caught all year round, but at this time of year it is a delicious fish with fat!

SHIMA AJI SASHIMI
縞鯵刺身
720.-

SHIMA AJI NIGIRI
縞鯵握り
220.-



JAPANESE WINTER SEASON DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

鯖 SABA
BLUE MACKEREL



Fresh Saba also known as blue mackerel, saba off the coast of Japan becomes meltingly delicious as it fattens up in winter. Rich with nutrients and packed with sweetness flavor.

SABA KOBUJIME SASHIMI
鯖昆布刺身
450.-

SABA KOBUJIME NIGIRI
鯖昆布握り
180.-



PRICES INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

JAPANESE WINTER SEASON DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

白バイ貝 SHIROBAIGAI
JAPANESE IVORY SHELLFISH



Shiro Baigai has a naturally sweet taste. Chef steams and serve with a touch of dashi soup. The tasting are wonderful umami, a mild & soft touch and a slightly chewy texture with distinctive taste and aroma.

SHIRO BAIGAI NI
白バイ貝煮
590.-



PRICE INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

飯蛸 IIDAKO
OCCELLATED OCTOPUS



Iidako have a unique and delicious flavor. It also contains high quality protein and taurine, it a must-eat seasonal delicacy fro a health perspective.



PRICE INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

IITAKONI
飯蛸煮
290.-

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

河豚皮 FUGU KAWA
JAPANESE PUFFERFISH SKIN



Fugu skin provides new flavor sensations, contains high levels of collagen, a protein that improves the skin's appearance, elasticity and youthfulness.



PRICE INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

FUGUKAWA NIKOGORI
河豚皮煮凍り
220.-

冬の食材

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月



NAMA NORI OSUIMONO

生海苔お吸物

140.-

PRICE INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 10% SERVICE CHARGE.

冬の食材

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月



MATCHA PUDDING

抹茶プリン

140.-

PRICE INCLUDE 7% VAT BUT EXCLUDE 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
- อาหารนิ่ง
- อาหารทอด
- ซูชิ
- ซูป
- 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
- อาหารนิ่ง
- อาหารทอด
- ซูชิ
- ซูป
- 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 ปลาคัมปาลิจิ



ひらめ Flounder 890 THB
HIRAME ปลาดูเดียว



甘海老 Sweet Shrimp 490 THB
AMAEBI กุ้งหวาน



鯖 Pickled Mackerel 650 THB
SHIMESABA ปลาซาบะดอง



ボタン海老 Botan Shrimp 750 THB
BOTANEBI กุ้งโบตัน





刺身アラカルト

SASHIMI

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 ปลาดตะเียนญี่ปุ่น



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



特上ちらし寿司

TOKUJYOU CHIRASHI SUSHI

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

ข้าวหน้าปลาทูน่าส่วนท้องลิ้งและปลาดิบรวมพรีเมี่ยม

1,450 THB

特ちらし寿司

TOKU CHIRASHI SUSHI

Special Fish & Seashell on Vinegared Rice Bowl

ข้าวหน้าปลาดิบรวมพิเศษ

890 THB



ねぎとろ丼

PREMIUM NEGI TORO DON

Premium Minced Fatty Tuna and Spring Onion on Vinegared Rice Bowl

ข้าวหน้าปลาทูน่าส่วนท้องลิ้งพรีเมี่ยม

990 THB



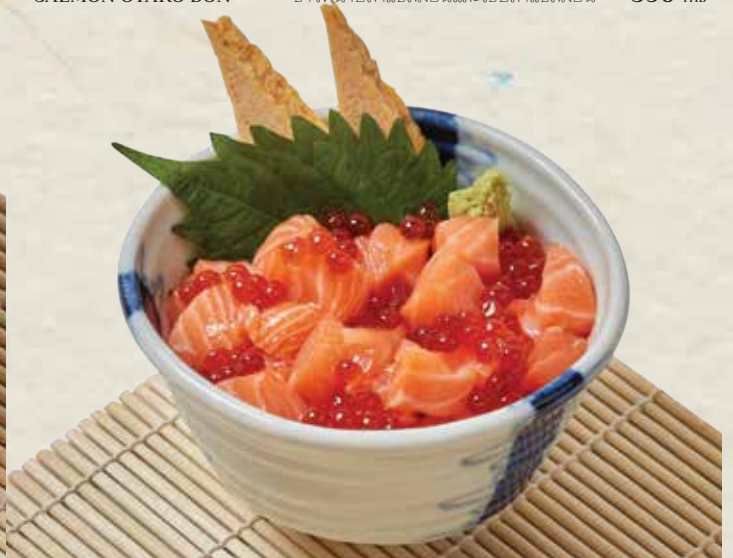
サーモン親子丼

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
ข้าวทอดสาหร่ายใส่รวม



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
ข้าวทอดสาหร่ายแคลิฟอร์เนีย



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

DRAGON ROLL
720 / 360 THB



海老天巻き

EBITEN MAKI

Crispy Prawn Tempura Rolls
ข้าวทอดสาหร่ายได้กุ้งเหมงปุระ

230 THB



かっぱ巻き

KAPPA MAKI

Cucumber Rolls

ข้าวทอดสาหร่ายใส่แตงกวา

120 THB

かんぴょう巻き

KANPYO MAKI

Sweetened Dried Gourd Rolls

ข้าวทอดสาหร่ายใส่คัมเปียวเชื่อม

290 THB

お新香巻き

OSHINKO MAKI

Pickled Japanese Radish Rolls

ข้าวทอดสาหร่ายใส่หัวไชเท้าดอง

150 THB

鉄火巻き

TEKKA MAKI

ข้าวทอดสาหร่ายใส่ปลาทูนน่า
Tuna Rolls

350 THB



ねぎとろ巻き

NEGI TORO MAKI

ข้าวทอดสาหร่ายใส่ปลาทูนน่าส่วนท้องลิบและต้นหอม
Minced Fatty Tuna and Spring Onion Rolls

420 THB



穴きゅう巻き

ANAKYU MAKI

ข้าวทอดสาหร่ายใส่ปลาไหลทะเลต้มซีอิ๊ว
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 ผักโขมมาราดซอสงา 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け

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

Deep Fried Squid Tentacles

IKA GESO KARAAGE

หนวดปลาหมึกทอด

180 THB



ソフトシェルクラブ唐揚げ

Deep Fried Soft Shell Crab with Crab Paste and Salt

SOFT SHELL CRAB KARAAGE

ปูนิ่มทอด

310 THB



白魚唐揚げ

Deep Fried Ice Fish

SHIRAUO KARAAGE

ปลาเงินทอด

290 THB



叩きキュウリ

Cucumber Marinated with Garlic and Ginger

TATAKI KYURI

ยำแตงกวาสไตล์ญี่ปุ่น

90 THB





サ ラ ダ

SALAD

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



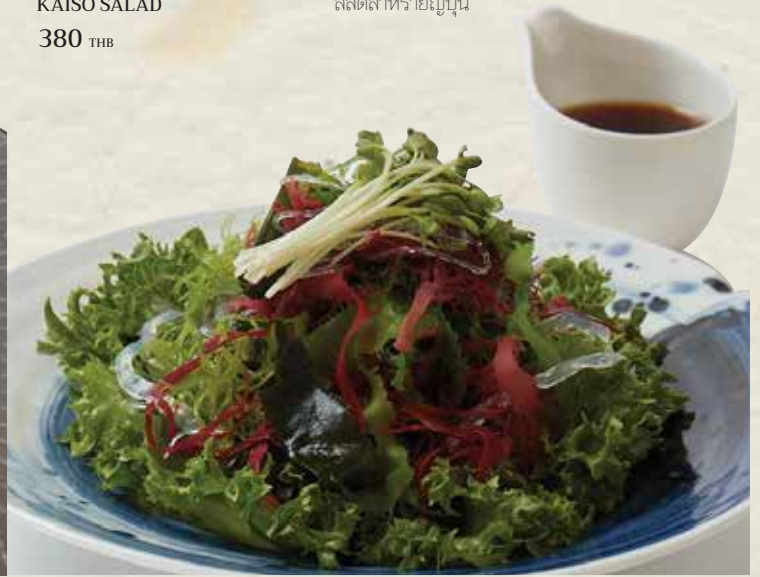
白魚唐揚げ野菜サラダ
SHIRAUO KARAAGE YASAI SALAD
350 THB

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



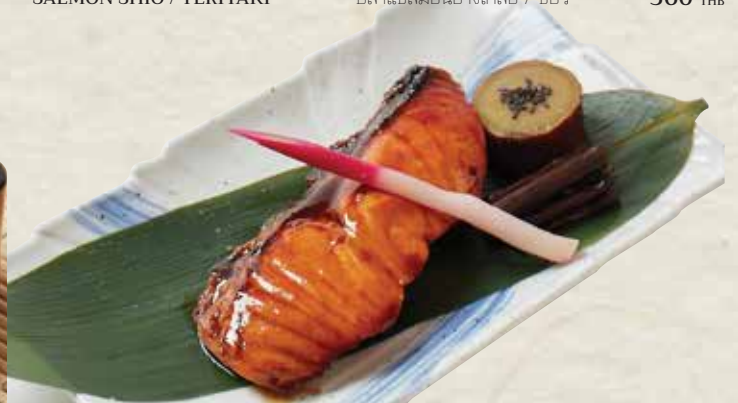
サーモンの塩 / 照り / 味噌焼き

SALMON SHIO / TERIYAKI

Grilled Salmon with Salt / Sweet Soy Sauce

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

พริ่เย่มชิฟู่ดรวมหม้อร้อนญี่ปุ่น

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

Crispy Assorted Tempura

TENPURA MORIAWASE

เทมปุระรวม

350 THB



ミックスかき揚げ

Crispy Mixed Seafood Tempura

MIXED KAKIAGE

เทมปุระซีฟู้ดรวม

395 THB



牡蠣フライ

Deep Fried Oysters with Tartar Sauce

KAKI FRY

เทมปุระคอกุ้งสดกับซอสทาร์ทาร์

360 THB



とんかつ

Deep Fried Pork Loin Cutlet with Sour / Miso Sauce

TONKATSU / MISOKATSU

หมูทอดทรงคัตสึและซอสเปรี้ยว / ซอสมิโสะ

290 THB



豆腐カツ味噌込み

Deep Fried Tofu in Miso Sauce with Egg

TOFU KATSU MISO KOMI

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
GYU 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

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
ข้าวปั้นโมจิกริรหน้าปลาแซลมอน 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
เชอร์เบตส้มยูสุ 120 THB



抹茶アイスクリーム
MATCHA ICE CREAM

Green Tea Ice Cream
ไอศกรีมชาเขียว 120 THB

