

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
TAWAMOTO KOBAN



結核の
結核の
SHIMA AHI NIGIRI



ノドクロの
ノドクロの
NODOGURO NIGIRI



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.

JAPANESE WINTER SEASON
DECEMBER to FEBRUARY 12月 - 2月

冬の食材

鱈白子 SHIRAKO
CODMILT



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.

IITAKONI
飯蛸煮
290.-



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

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.

FUGUKAWA NIKOGORI
河豚皮煮凍り
220.-



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

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.



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

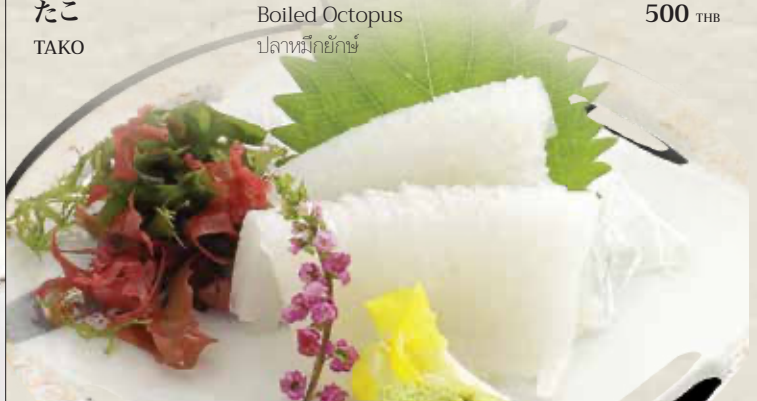


いか
IKA
たこ
TAKO

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

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

ข้าวห่อสาหร่ายแคลิฟอร์เนีย

CALIFORNIA ROLL

560 / 280 THB



ドラゴンロール

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

ข้าวห่อสาหร่ายหน้าโอโคโนะโด้

DRAGON ROLL

720 / 360 THB



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

350 THB

Simmered Conger Eel Rolls

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาค็อดต้มซีอิ๊ว



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



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



OTSUMAMI

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



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
ซุปรังสีแดงเต้าหู้
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 ไอศกรีมชาเขียว 120 THB

