

STARTERS 前菜

Wagyu Beef Tartar

เนื้อวากิวทาร์ทาร์

Crispy Leek, White Sturgeon Caviar, Ponzu
หัวหอมทอด ไข่มปลาสเตอร์เจียน และซอสพอนซู
980 THB

Hokkaido Scallop

หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง

Shiso Pesto, Cauliflower, Dashi
ไบโอบะ เพลสโต้ กะหล่ำดอก
และน้ำซุปลลาแห้งญี่ปุ่น
650 THB

French Challans Duck Breast

อกเป็ดฝรั่งเศสย่างผ่านไฟ

Sichuan Peppercorn, Wasabi, Ponzu
เม็ดพริกไทยเสฉวน วาซาบิ และซอสพอนซู
860 THB

Daikon Salad

สลัดหัวไชเท้า

Apple, Pear, Sesame Dressing
แอปเปิ้ล ลูกแพร์ และน้ำสลัดงา
300 THB

Squid & Uni Dumplings

ขนมจีบปลาหมึกไส้ไข่มหอยเม่น

Hokkaido Uni, Ginger, Onion, Sake
ไข่มหอยเม่นฮอกไกโด ชิง หัวหอม และเหล้าสาเก
880 THB

STARTERS 前菜

Poached Périgord Foie Gras

ตับห่านตุ๋น นำเข้าจากแคว้นเปริกอร์ด
Pumpkin, Red Bean, Ginger Dashi
ผักทองญี่ปุ่น ถั่วแดง และน้ำซุปลลาแห้งญี่ปุ่นใส่ซิง
550 THB

Daikon Crab Cake

โมจิหั่วไซเท้าเนื้อปูทอด
Japanese Leek, Mitsuba Leaf, Daikon Mochi
ต้นหอม และผักชีญี่ปุ่น โมจิหั่วไซเท้า
360 THB

Tempura Oyster

เทมปุระหอยนางรม
Monsieur Jean-Paul Oyster, Curry Powder
หอยนางรม "เมอซีเออร์ ฌอง ปอล" จากประเทศฝรั่งเศส
เสิร์ฟคู่ผงกะหรี่
490 THB

Uni Croquettes

มันฝรั่งชุบเกล็ดขนมปังทอดใส่ไข่หอยเม่น
Served with Uni Mayo
เสิร์ฟคู่มายองเนสไข่หอยเม่น
940 THB

King Crab Miso Soup

ซุปลมิโซะปูยักษ์
Crab Dashi, Miso, Wakame
น้ำซุปลปู เต้าเจี้ยวญี่ปุ่น และสาหร่ายวากาเมะ
530 THB

RAW 寿刺身

Sushi of the Day

ซูชิ ประจำวัน

Fresh from Toyosu Market/Tokyo

ปลานำเข้าจากตลาดปลาโทโยสุ กรุงโตเกียว
1,240 THB

Sashimi of the Day

ปลาดิบ ประจำวัน

Fresh from Toyosu Market/Tokyo

ปลานำเข้าจากตลาดปลาโทโยสุ กรุงโตเกียว
1,170 THB

Monsieur Jean-Paul Oyster

หอยนางรม "เมอซีเออร์ ฌอง ปอล"

Raspberry Sake Granité

เสิร์ฟพร้อมเกล็ดน้ำแข็งรสราสเบอร์รี่สาเก
190 THB

Saba Maki

ข้าวห่อสำหรับ่ายปลาซาบะ

Preserved Saba, Umeboshi Purée

ปลาซาบะดอง ซอสบ๊วย

260 THB

Tuna Ceviche

ปลาทูน่าเซบิเช่

Japanese Bluefin Tuna, Sake Gelée, Ikura

ปลาทูน่าญี่ปุ่น สาเกเจลลี่ และไข่ปลาแซลมอน
720 THB

MAINS 主菜

Wild Brittany Turbot Yuzu Miso

ปลาเทอร์โบจากแคว้นบริททานี
White & Red Miso, Yuzu Mustard
เสิร์ฟคู่ซอสมิโซะ กับมัสดาร์ด รสส้มยuzu
1,700 THB

Wagyu Beef Suki

สุกี้เนื้อวากิว
Kagoshima Beef, Sake Broth
Served with Egg and Vegetables
เนื้อวากิวจากคาโกชิม่า น้ำซุปลสาเก
เสิร์ฟคู่กับไข่และผักญี่ปุ่น
1,870 THB

Hokkaido Uni Fettuccini

พาสต้าเฟตตูชินี่ไข่หอยเม่น
Hokkaido Sea Urchin, Piment d'Espelette
ไข่หอยเม่นซอกไกโด และพริกป่นเอสเพอแลต
1,770 THB

Grilled Chicken Kyoto Style

ไก่ย่างสไตล์เกียวโต
Free-Range Chicken, Soy Glaze
ซอสซีอิ๊วหวาน ย่างสไตล์เกียวโต
490 THB

French Veal Sweetbread

ตับอ่อนลูกวัวตุ๋น
Roasted Eggplant, Veal Glaze, Yuzukoshō
เสิร์ฟคู่มะเขือม่วง ซอสลูกวัว พริกเกลือ ส้มยuzu
1,170 THB

All prices are net and inclusive of service charge and government tax.

M
A
I
N
S 主
菜

Iberico Pluma

เนื้อหมูพันธ์ุอิเบอริโก ย่างหมักเกลือ
Poached Egg, Pickled Ginger

เสิร์ฟพร้อมไข่ออนเซ็น และขิงดองญี่ปุ่น
660 THB

Live Lobster and Seaweed Butter

กุ้งล็อบสเตอร์ย่างกับเนยรสสาหร่าย
Bordier Seaweed Butter, Yuzu Ponzu
Tōgarashi Spice

เนยบอร์ดีเยอร์รสสาหร่าย และซอสเปรี้ยวส้มยูซุ
ผงพริกแห้งญี่ปุ่น
1,760 THB

Atlantic Sole Dashi and Mushroom

ปลาตาเด็ยวแอตแลนติก ห่อใบโอโอะ
French Sole, Nori Seaweed
Mushroom Tempura

ปลาตาเด็ยวฝรั่งเศส และสาหร่ายโนริ
เทมปุระเห็ด
1,390 THB

Monkfish Cheeks

แก้มปลาแมงคี่พิชย่าง
Foie Gras, Sweet Potato Juice
Crispy Burdock Root

เสิร์ฟพร้อมตับห่าน และน้ำซอสมันฝรั่งหวาน
รากไม้ญี่ปุ่นทอด
1,350 THB

S
I
D
E
S 副菜

Alaska King Crab Rice

ข้าวอบญี่ปุ่นกับก้ามปูยักษ์อลาสก้า

450 THB

Daikon Confit

หัวไชเท้าตุ๋น

110 THB

Japanese Pickles

ผักดองญี่ปุ่น

280 THB

Black Truffle Cold Soba

โซบะเย็นกับเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ

300 THB

additional truffle of the season* 200 THB / g

*subject to availability

DESSERTS
デザート

Chestnut Flan
with Raspberry Sauce

ฟูตติ้งรสเกาลัด
ราดซอสราสเบอร์รี่
290 THB

Cherry-Sake Clafoutis

ขนมอบคาลาฟูร์ตี รสเชอร์รี่ สาเก
480 THB

Yuzu Tiramisu

ทีรามิสุ รสส้มยูซุ
250 THB

Azuki-Matcha Mochi

โมจิไส้ถั่วแดง ซอสชาเขียว
250 THB

Matcha Ice Cream

ไอศกรีมชาเขียว
110 THB / SCOOP

Kinako Ice Cream

ไอศกรีมถั่วเหลืองญี่ปุ่น
110 THB / SCOOP

Strawberry Sorbet

ซอร์เบท สตรอเบอรี่
110 THB / SCOOP

IMPORTANT : Let us suggest you well-being dishes and dietary needs.
All prices are net and inclusive of service charge and government tax.