

FOOD MENU



STARTERS 前菜

Ebi Consommé with Puff Pastry

ซูบใส กุ้ง ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อม แป้งพัฟสำหรับราย
Ebi, Seasonal Vegetables,
Homemade Seaweed Puff

กุ้ง ญี่ปุ่น ผักตามฤดูกาล แป้งพัฟสำหรับราย
450 THB



Hokkaido Scallop

หอยเชลล์ฮอกไกโดย่าง
Shiso Pesto, Cauliflower, Dashi
ไบโอบะ เพสโต้ กะหล่ำดอก
และน้ำซุปลลาแห้งญี่ปุ่น
650 THB



Cereal Kuruma Ebi

กุ้งคุรุมา ซูบชีเรียลทอด
Edamame Purée, Yuzu Vinaigrette,
Mashed Baked Potatoes
ถั่วแระ ญี่ปุ่นฟูเร่ น้ำสลัดยuzu มันฝรั่งอบบด
1,350 THB



Daikon Salad

สลัดหัวไชเท้า
Apple, Pear, Sesame Dressing
แอปเปิ้ล ลูกแพร์ และน้ำสลัดงา
300 THB



Squid & Uni Dumplings

ขนมจีบปลาหมึกไส้ไข่หอยเม่น
Hokkaido Uni, Ginger, Onion, Sake
ไข่หอยเม่นฮอกไกโด ชิง หัวหอม และเหล้าสาเก
880 THB



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

STARTERS

前菜

Poached Périgord Foie Gras

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



Daikon Crab Cake

โมจิหิวไซเท้า เนื้อปูทอด
Japanese Leek, Mitsuba Leaf, Daikon Mochi
ต้นหอม และผักชีญี่ปุ่น โมจิหิวไซเท้า
360 THB



Tempura Oyster

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



Lobster Salad

สลัดกุ้งล็อบสเตอร์
Lobster, Sunkist Orange, Yuzu Koshu
กุ้งล็อบสเตอร์ ส้มซันคิส พริกเกลือส้มยูซุ
1,250 THB



King Crab Miso Soup

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



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

RAW 寿刺
W 司身

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

ข้าวห่อสาหร่ายปลาซาบะ

Preserved Saba, Umeboshi Purée

ปลาซาบะดอง ซอสบ๊วย
260 THB



Tuna Ceviche

ปลาทูน่าเซบิเช่

Japanese Bluefin Tuna, Sake Gelée, Ikura

ปลาทูน่าญี่ปุ่น สาเกเจลลี่ และไข่ปลาแซลมอน
720 THB



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

M
A
I
N
S 主
菜

Snow Fish Yuzu Miso

ปลาหิมะจากฝรั่งเศส
White & Red Miso, Yuzu Mustard
เสิร์ฟคู่ซอสมิโซะ กับมันตาร์ด รสสัมผัสชูชู
1,450 THB



Wagyu Beef Suki

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



Hokkaido Uni Fettuccini

พาสต้าเฟตตุดูชีนีไข่หอยเม่น
Hokkaido Sea Urchin, Piment d'Espelette
ไข่หอยเม่นฮอกไกโด และพริกป่นเอสเปอแลตต์
1,770 THB



Grilled Chicken Kyoto Style

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



Wagyu Tenderloin Steak

สเต็กเนื้อวากิว เสิร์ฟพร้อมซอสเนยไซชู
Wagyu, Soya Butter,
Roasted Bone Marrow
เนื้อวากิวสันใน ซอสเนยไซชู ไช้กระดูก อบเครื่องเทศ
1,550 THB



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

MAINS 主菜

Iberico Pluma

เนื้อหมูพันธ์ุอิเบอริโก ย่างหมักเกลือ
Poached Egg, Pickled Ginger

เสิร์ฟพร้อมไข่ออนเซ็น และซิงดองญี่ปุ่น
890 THB



Live Lobster and Seaweed Butter

กุ้งล็อบสเตอร์ย่างกับเนยรสสาหร่าย
Bordier Seaweed Butter, Yuzu Ponzu
Tōgarashi Spice

เนยบอร์ดีเยอร์รสสาหร่าย และซอสเปรี้ยวส้มยูซุ
ผงพริกแห้งญี่ปุ่น
1,760 THB



Seared Salmon with Matcha Sauce

สเต็กปลาแซลมอนกับซอสชาเขียวญี่ปุ่น
Salmon, Japanese Leek, Matcha Sauce

ปลาแซลมอน ต้นหอมญี่ปุ่น ซอสชาเขียว
950 THB



Monkfish Cheeks

แก้มปลาแมงคัพชีอย่าง
Foie Gras, Sweet Potato Juice
Crispy Burdock Root

เสิร์ฟพร้อมตับห่าน และน้ำซอสมันฝรั่งหวาน
รากไม้ญี่ปุ่นทอด
1,350 THB



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

SIDES 副菜

Alaska King Crab Rice

ข้าวอบ ญี่ปุ่นกับก้ามปูยักษ์อลาสก้า
450 THB



Japanese Purple Sweet Potatoes Croquettes

มันม่วงทอดสไตล์ครีอกเค้
Sake Yogurt, Matcha, Lobster Bisque,
Black Sesame and Plain Filling
สาเกโยเกิร์ต ชาเขียว ซุปชั้นกึ่งล็อบสเตอร์
งาดำ และรสมันม่วง
350 THB



Japanese Pickles

ผักดอง ญี่ปุ่น
280 THB



Black Truffle Cold Soba

โซบะเย็นกับเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ
300 THB
additional truffle of the season* 200 THB / g
*subject to availability



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

DESSERTS
デザート

Chestnut Flan
with Raspberry Sauce

พุดดิ้งรสเกาลัด

ราดซอสราสเบอร์รี่

290 THB



Cherry-Sake Clafoutis

ขนมอบคล้ายฟูร์ตี รสเชอร์รี่ สาเก

480 THB



Yuzu Tiramisu

ทiramisu 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.