



天使の  
TENSHINO  
天使の

## CHEF-RECOMMENDED DISHES



Scallop Caviar Mango Yuzu **550 THB**

หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสซิโสะ และคาร์เวียร์



Lobster Salad, Yuzu Kocho Dressing **1,250 THB**

สลัดกุ้งล็อบสเตอร์



Grilled Wagyu Tajima Steak , Bafun Uni **1,770 THB**

สเต็กเนื้อวากิวเสิร์ฟพร้อมไข่ม้วนบะฟุน

## LET'S START RAW DISHES



Sushi of the Day **1,240 THB**

ซูชิ ประจำวัน

Sashimi of the Day **1,170 THB**

ปลาดิบ ประจำวัน

Monsieur Jean Pual Oyster **190 THB**

หอยนางรม " เมอซีเออร์ มอง ปอล "

Uni Otoro Caviar **990 THB**

ไข่ม้วนเม่นบะฟุน โอโโโร่ และคาร์เวียร์ ซูชิ

Saba Maki **260 THB**

ข้าวห่อสาหร่ายปลาซาบะ

Toro Nigiri **550 THB**

โทโร นิกิริ เสิร์ฟพร้อมทาร์เฟิลสไลด์

Ora King salmon Sashimi **550 THB**

คิงส์แซลมอน ซาซิมิ

Tuna Ceviche **720 THB**

ปลาทูน่าเซบิเช

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

# LET'S START

## APPITIZER DISHES



King Crab Miso Soup

ซุปรมิโซะปูยักษ์

530 THB



Squid Dumplings

ขนมจีบปลาหมึกใส่ไข่หอยเม่น

890 THB



Foie Gras Mizuna Rocket Salad

สลัดดับห่านสไตล์ฝรั่งเศสเสิร์ฟพร้อมร็อคเก็ต มิซึน่า

550 THB

Scallop Caviar Mango Yuzu

หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสซิโตะ และคาร์เวียร์

550 THB

Daikon Salad

สลัดหัวไชเท้า

300 THB

Daikon Crab Cake

โมจิหัวไชเท้าเนื้อปูทอด

360 THB

Poached Foie Gras

ดับห่านตุ๋น นำเข้าจากแคว้นเปริกอร์ด์

550 THB

Seafood Tempura Salad

สลัดเทมปุระอาหารทะเล

550 THB

Tempura Oyster

เทมปุระหอยนางรม

490 THB

Tempura Kawa Ebi

เทมปุระกุ้งคาวะ

300 THB

Ebi consommé

ซุปรมิโซ่กุ้งญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมแป้งพัฟสาหร่าย

450 THB

Lobster Salad

สลัดกุ้งล็อบสเตอร์

1,250 THB

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

# LET'S EAT

## MAIN DISHES



Iberico Pluma

เนื้อหมูพันธุ์อิวริโก อย่างหมักเกลือ

890 THB



Wagyu Beef Suki

สุกี้เนื้อวากิว

1,870 THB



Black Truffle Cold Soba with Uni

โซบะเย็นกับเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ

650 THB

Snow Fish Yuzu Miso

ปลาหิมะจากฝรั่งเศส

1,450 THB

Grilled Wagyu Tajima Steak , Bafun Uni

สเต็กเนื้อวากิวเสิร์ฟพร้อมไข่หอยเม่นบาฟุน

1,770 THB

Grilled Chicken Kyoto

ไก่ย่างสไตล์เกียวโต

490 THB

Wagyu Tendeloin

สเต็กเนื้อวากิวเสิร์ฟพร้อมซอสเนยโชยุ

1,550 THB

Seared salmon with Matcha sauce

สเต็กปลาแซลมอนกับซอสชาเขียวญี่ปุ่น

950 THB

Hokkaido King Crab Rice

ข้าวอบญี่ปุ่นกับก้ามปูยักษ์ฮอกไกโด

450 THB

Sweet Potatoes Croquettes

มันทอดสไตล์คร็อกเก้

350 THB

Uni Fettucini

พาสต้าเฟตตучินีไข่หอยเม่น

1,770 THB

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

# LET'S SWEET

## DESSERTS



Ichigo Tart with Hokkaido ice cream **290 THB**

ทาร์ตญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสนมจากฮอกไกโด



Azuki-Matcha Mochi **250 THB**

โมจิไส้ถั่วแดง ซอสชาเขียว



Yuzu Tiramisu **250 THB**

ทiramisu รสส้มยูซุ

Chestnut Flan with Raspberry Sauce **290 THB**

พุดดิ้งรสเกาลัดราดซอสราสเบอร์รี่

Matcha Ice Cream **110 THB**

ไอศกรีมชาเขียว

Kinako Ice Cream **110 THB**

ไอศกรีมถั่วเหลืองญี่ปุ่น

Truffle Ice Cream **110 THB**

ไอศกรีมรสทรัฟเฟิล

Yuzu Sorbet **110 THB**

ซอร์เบท ส้มยูซุ

Strawberry Sorbet **110 THB**

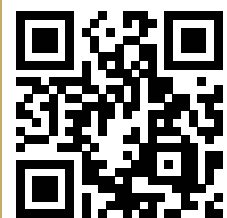
ซอร์เบท สตอเบอร์รี่



## LET'S HAVE FUN

### A PRIVATE PARTY

SCAN & ENJOY  
OUR RESTAURANT



Our restaurant offer exclusive dinner for an array of private events as well as social dining; accommodating both cocktail style receptions and customized set menu for lunches and dinners to suit your celebration.

- Minimum 10 persons

For more information, Please contact us at

T. +66 (0) 2680 9999, E. H6323-FB5@ACCOR.COM

f @ tenshinobangkok  
[www.tenshinobangkok.com](http://www.tenshinobangkok.com)