



TENSHINO

イグサ

天使の

## CHEF-RECOMMENDED DISHES



**Scallop Caviar Mango Yuzu 750 THB**  
หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสชิโสะ และคาร์เวียร์



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



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

## LET'S START RAW DISHES



**Sushi of the Day 1,350 THB**  
ซูชิ ประจำวัน

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

**Monsieur Jean Pual Oyster 250 THB**  
หอยนางรม " เมอซีเออร์ ฌอง ปอล "

**Uni Otoro Caviar 990 THB**  
ไข่หอยเม่นบาฟุน โอโทโร่ และคาร์เวียร์ ซูชิ

**Saba Maki 380 THB**  
ข้าวห่อสาหร่ายปลาซาบะ

**Toro Nigiri 580 THB**  
โทโร นิกิริ เสิร์ฟพร้อมทาร์ฟเฟิลสไลด์

**Ora King salmon Sashimi 580 THB**  
คิงส์แซลมอน ซาซิมิ

**Tuna Ceviche 1,150 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



**Scallop Caviar Mango Yuzu** **750 THB**

หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสชิโสะ และคาร์เวียร์

**Daikon Salad** **300 THB**

สลัดหัวไชเท้า

**Daikon Crab Cake** **580 THB**

โมจิหัวไชเท้าเนื้อปูทอด

**Poached Foie Gras** **590 THB**

ตับห่านตุ๋น นำเข้าจากแคว้นเปริกอร์ด์

**Seafood Tempura Salad** **550 THB**

สลัดเทมปุระอาหารทะเล

**Tempura Oyster** **550 THB**

เทมปุระหอยนางรม

**Tempura Kawa Ebi** **300 THB**

เทมปุระกุ้งคาเวะ

**Ebi consommé** **450 THB**

ซูปใสกุ้งญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมแป้งพัฟสาหร่าย

**Lobster Salad** **1,250 THB**

สลัดกุ้งล็อบสเตอร์

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

เนื้อหมูพันธุ์อิวเอร์โก อย่างหมักเกลือ

890 THB



Wagyu Beef Suki

สุกี้เนื้อวากิว

1,870 THB



Black Truffle Cold Soba with Uni

โซบะเย็นกับเห็ดทรัฟเฟิลสีดำ

950 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

พาสต้าเฟตตูชินีไข่หอยเม่น

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**  
ทาร์ตญี่ปุ่นเลิฟพร้อมไอศกรีมรสนมจากฮอกไกโด



**Azuki-Matcha Mochi 250 THB**  
โมจิไส้ถั่วแดง ซอสชาเขียว



**Yuzu Tiramisu 250 THB**  
ทiramisu รสส้มยูซุ

**Chestnut Flan with Raspberry Sauce 290 THB**

ฟุดดิงรสเกาลัดราดซอสราสเบอร์รี่

**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

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

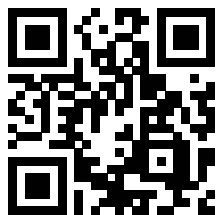




## LET'S HAVE FUN

### 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](mailto:H6323-FB5@ACCOR.COM)

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