### APPETIZER

#### ຄັ່ວແຣະญี่ปุ่น

Boiled Japanese Green Bean

#### ยำสาหร่าย

Marinated Sliced Wakame Seaweed with Sesame

เกี้ยวซ่าไก่-Gyoza – Cheese A-ge (3 pcs./ 3ชิ้น)

Deep Fried Chicken Dumpling with Mozzarella Cheese and Spicy Mayo Sauce

# ขนมครกญี่ปุ่นไส้ปลาหมึกยักษ์ (3 pcs./ 3ชิ้น)

Octopus Ball with Tonkatsu Sauce

ียำปลาทูน่า Sliced Tuna with Thai Spicy Sauce ยำปลาแซลมอน

Sliced Salmon with Thai Spicy Sauce

้ปีกไก่ทอดซอสกระเทียม Deep Fried Chicken Wings with Garlic Sauce ไข่หวานย่าง

Japanese Sweet Eggs Roll

<mark>เต้าหู้ทอดราด</mark>ซอสเทอริยากิ

Deep Fried Tofu with Teriyaki Sauce ไข่ตุ้นกุ้ง

Steamed Eggs with Prawn Japanese Style

ราวท้องปลาแซลมอนย่าง Grilled Salmon Belly Skewers

หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว

Stewed Salmon Head with Soy Sauce

# SALAD

#### สลัดปลาเงิน

Deep Fried Japanese Ice Fish Mixed Vegetables and Shrimp Roe

สลัดปลาทูน่า Tupp and Eluing Fish (

Tuna and Flying Fish Roe Serve with Japanese Sesame Soy Sauce

้สลัดปลาแซลมอน Salmon and Flying Fish Roe Serve with Japanese Sesame Soy Sauce

**สลัดเต้าหู้ย่างซีอิ๊ว** Grilled Tofu Salad with Sesame Dressing **สลัดปูอัด** 

Crab Stick Salad with Miso Dressing

### SOUP

**ซุปมิโซะใส่เด้าหู้และสาหร่าย** Miso Soup with Tofu and Wakame Seaweed **ซุปมิโซะใส่ไข่** Miso Soup with Tofu, Wakame Seaweed and Egg **ซุปใสใส่เห็ด** Japanese Clear Soup with Mushroom

# NIGIRI SUSHI (1 PIECE)



### **SASHIMI** (4 PIECES)

<mark>ปลาทูน่า</mark> Tuna **ปลาแซลมอน** Fresh Salmon

**ปลากระพงขาว** Seabass

**ປູວັດ** Crab Stick

ปลาซาบะดอง Mackerel in Japanese Vinegar

### SIGNATURE ROLLS (4 PIECES)

#### California Rolls (ข้าวห่อสาหร่ายไส้แคลิฟอร์เนีย)

Crab Stick, Shrimp, Avocado, Iceberg Lettuce and Shrimp Roe

Aburi Salmon Rolls (ข้าวห่อสาหร่ายหน้าปลาแซลมอนย่าง) Burn Salmon, Crab Stick, Cucumber, Iceberg Lettuce, Spring Onion and Flying Fish Roe

#### Spicy Tuna Rolls (ข้าวห่อสาหร่ายหน้าปลาทูน่ารสเผ็ด)

Spicy Tuna Roll and Spring Onion

Unagi Rolls (ข้าวห่อสาหร่ายหน้าปลาไหลญี่ปุ่น)

Japanese Eel, Tuna, Salmon, Cream Cheese, Salmon Roe and Spring Onion

### Beef Rolls (ข้าวห่อสาหร่ายหน้าเนื้อ)

Seared Beef with Flying Fish Roe, Cucumber, Cream Cheese

### MAKI MONO ROLLS (4 PIECES)

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ทูปลาน่า Tuna Rolls ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาแซลมอน Salmon Rolls ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปูอัด Crab Stick Rolls

### YAKI MONO (GRILLED)

ู่ไก่ย่างชีอิ๊ว Grilled Chicken with Teriyaki Sauce ปลาชาบะย่างเกลือหรือชีอิ๊ว Grilled Mackeral with Salt or Teriyaki Sauce ปลาแชลมอนย่างเกลือหรือชีอิ๊ว



A LA CARTE

## **DONBURI** (RICE BOLW)

<mark>ข้าวหน้าปลาแซลมอนและไข่ปลาแซลมอน</mark> Salmon, Salmon Roe and on Ton Rice

ข้าวหน้าเนื้อย่างชีอื๊ว

Grilled Beef Tenderloin with Teriyaki Sauce on Top Rice ข้าวหน้าปลาแซลมอนย่างซีอี๊ว

Grilled Salmon Teriyaki on Top Rice ข้าวหน้าไก่ย่างชีอั๊ว

Grilled Chicken Teriyaki on Top Rice

## RICE

ข้าวผัดกระเทียม Garlic Fried Rice ข้าวสวยญี่ปุ่น Japanese Rice

## NOODLE

### อุด้งหรือโซบะใส่กุ้งเท็มปุระ

Udon or Soba Noodle Soup with Prawn Tempura

#### ก๋วยเตี๋ยวราเมงใส่หมูและไข่

Raman Noodle with Pork and Eggs

ก๋วยเตี๋ยวอุด้งหรือโซบะเย็น

Cold Udon or Soba Noodle with Zaru Sauce

### ผัดเส้นยากิโซบะใส่ไก่

Stir-Fried Japanese Noodle with Chicken and Yaki Soba Sauce

### TEPPANYAKI (STEAK)

DESSERTS (ของหวาน)

สเต็กปลากระพง Seabass สเต็กปลาซาบะ Mackerel สเต็กปลาหมึก Squid สเต็กสะโพกไก่ Chicken Thigh

แซลมอนและครีบปลาตาเดียว
Salmon, Fin of Flat Fish
ปลาทูน่า Tuna
เนื้อ Grilled Beef
ปลาชาบะดองย่าง
Grilled Mackerel in Japanese Vinegar
กุ้งกับไข่ปลาบิน Shrimp Mayo
ไข่กุ้ง Shrimp Roe
ปลาไหล Japanese Eel
ปูอัด Crab Stick
ไข่หวานย่าง Japanese Sweet Eggs Roll

Grilled Salmon with Salt or Teriyaki Sauce

A-GE – MONO (DEEP FRIED)

เท็มปุระรวม Mixed Tempura Shrimp, Crab Sticks and Vegetables เท็มปุระกุ้ง Prawn Tempura เท็มปุระปลาหมึก Squid Tempura ไก่ทอดซอสขิง Deep Fried Chicken with Ginger Sauce ชีสเค้ก Cheese Cake with Strawberry Fillir Crumble **ไอศกรีมช็อคโกแลต** Chocolate Ice Cream **ไอศกรีมชาเขียว** Green Tea Ice Cream **ไอศกรีมวนิลา** Vanila Ice Cream

\*\* บุฟเฟต์ ทานได้ 2 ชั่วโมง (ไม่รวมเครื่องดื่ม ) \*\*
 \*\* Buffet 2 hours ( not include drink ) \*\*