



CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE

Saturday & Sunday All you can eat lunch

刺身と寿司

サーモン
ボイル蛸
蟹蒲鉾
ほっき貝
黄肌鮪
寿司玉子焼き
鰻
アオリイカ
ハマチ
サーモン山葵サルサ

寿司巻き

胡瓜巻
アボカド巻
鉄火巻
カリフォルニア巻き
海老天 クランチ巻き
ソフトシェル
クラブ巻き
スパイシー鮪又は
サーモン巻き
ドライスパイシー
サーモンチーズロール
濃縮炙り海老
寿司ロール

前菜

枝豆塩蒸し
銀杏塩煎り
白胡麻豆腐
甘海老から揚げ
ししゃもから揚げ
蛸山葵アボガド和え
浅利ガーリックバター
茶碗蒸し
たこ焼き
冷やしわかめ
ポテトサラダ
カリカリ白魚サラダ
蒸し鶏と厚揚げ豆腐サラダ
辛味噌胡麻ドレッシング

Sashimi and Sushi selection

Sake - salmon
Tako -boiled octopus
Kanikama - crab stick
Hokkikai - shellfish
Kihada maguro - tuna
Tamago - sushi egg
Unagi - eel teriyaki
Aoriika - bigfin reef squid
Hamachi - yellowtail
Salmon wasabi, salsa, ponzu, olive oil

Maki roll

Cucumber roll
Avocado roll
Tuna roll
California roll
Avocado, asparagus, crab stick, tobiko
Crunchy roll
Shrimp tempura, asparagus, tanuki, tobiko
Deep fried soft shell crab roll
Crispy fried soft shell crab, cucumber
Spicy yellowfin tuna roll
Spicy salmon roll
Dry spicy salmon, cream cheese roll
Honey, chili butter sauce

Concentrated aburi shrimp roll
*aburi engawa, shrimp, cucumber
concentrated shrimp sauce,
spring onion*

Starters

Steamed edamame broad beans
Roasted ginkgo nuts, sea salt
Homemade white sesame tofu,
bonito soy sauce
Deep-fried sweet shrimp, lemon
Deep-fried shishamo smelt fritta
Marinated octopus and wasabi,
avocado
Japanese asari garlic butter yaki
Chawan mushi steamed egg custard
Takoyaki - octopus pancake
Hiyashi wakame
Japanese potato salad
Krispy shirauo fish green salad with
teriyaki mayo sauce
Steamed chicken and fried tofu salad
spicy miso sesame sauce

スープ

若布と豆腐の味噌汁

揚げ物

舞茸天婦羅
野菜5種天婦羅
海老天麩羅 (3匹)
天麩羅盛合せ

牡蠣朴葉焼き

山椒香味鶏唐揚げ
黒豚熟成とんかつ

肉類と魚類

アンガステンダー
ロイン陶板焼塩
烏賊一夜干しの炙り焼

黒豚すき焼き
黒豚しゃぶしゃぶ
サーモン塩焼き
サーモン照り焼き
鯖塩焼き
鯖照り焼き
鰻蒲焼

麺類と御飯

野菜温氷見饅頭
野菜温蕎麦

天海老氷見饅頭
天海老ざる蕎麦

京都宇治の冷茶蕎麦

黒豚熟成かつ丼

海老と野菜の天丼
和牛カルビ牛丼

鮪とサーモン
胡麻醤油寿司丼

白御飯

デザート

マスク品種メロン
宇治抹茶プリン
自家製蓬おやき
抹茶アイスクリーム

Soup

Seaweed and beancurd miso

Deep Fried

Maitake mushroom tempura
5 kinds of vegetable tempura
Tiger prawn tempura (3pieces)
Tiger prawn, sea conger eel, seafood
and vegetable tempura
Deep-fried oyster in houba leaf with
miso paste
Deep fried spicy herbs chicken thigh
Deep-fried mature kurobuta pork
cutlet

Meat & Seafood

Grilled Australian angus tenderloin
Grilled Japanese soft dried squid,
chili mayonnaise
Black pork sukiyaki
Black pork shabu shabu
Grilled salmon with salt
Grilled salmon with teriyaki
Grilled saba mackerel with salt
Grilled saba mackerel with teriyaki
Grilled eel sweet BBQ sauce

Rice and Noodle

Seasonal vegetables with choice of
hot himi udon or hot soba noodles
Shrimp tempura with choice of
cold udon or cold soba noodles
Kyoto uji cold green tea noodles

Deep-fried mature Kurobuta pork
cutlet rice topped with egg and
onion sauce

Shrimp and vegetable tempura on rice

Wagyu Kalbi beef bowl on rice,
onsen egg

Tuna and salmon sesame soy sauce
sushi on rice

Steamed rice

Japanese Dessert

Melon
Uji green tea pudding
Homemade yomogi red bean mochi
Green tea ice cream

THB 2,195 PER PERSON

All prices are in Thai Baht subject to 10 % service charge and applicable government tax.