



NAGIYA

TOKYO IZAKAYA



Service charge 10% VAT 7% を別途頂戴致します

คิด เซอร์วิสชาร์จ 10% ภาษี 7%

Service charge 10%, VAT 7% excluded

日本三大和牛 หนึ่งในสามวาทิวชั้นยอด โอมิทิว

Omi-gyu is one of the big three beef brands in Japan

近江牛ホルモン 名物 もつ鍋

เมนูหม้อไฟไส้วัวจากไส้วัวโอมิทิว

**Omi Wagyu intestines
Original Hot pot**



“หม้อไฟไส้วัว” ของนากิยะ ที่ใครๆ ต่างพากันติดใจในน้ำซุปร้อนๆ และไขมันรสเลิศ!

ジューシーでぷりぷりの脂とこだわりのスープが人気! なぎ屋の「もつ鍋」

นากิยะไส้วัวเป็นเมนูหม้อไฟสไตล์ “สุตามิยะ นากิยะ (หม้อไฟเพิ่มพลัง)”

ที่ซุซความหวานจากไขมันออกมาได้เป็นอย่างดี!

โดดเด่นด้วยรสชาติของไส้วัว กุยช่าย และกะหล่ำปลีเต็มหม้อ

พร้อมความหอมจากพริกและกระเทียม

ใครที่กำลังมองหาเมนูร้อนๆ เพิ่มความสดชื่น ต้องไม่พลาด!

もつ鍋はぷりぷりとした脂の甘みが癖になる、スタミナ鍋の定番!
牛ホルモン(もつ)とたっぷりのキャベツとニラを煮込むのが特徴です。

唐辛子やニンニクも効いていて、元気をつけたいときにも最適!

นอกจากเมนูหม้อไฟไส้วัวแล้ว เราพร้อมให้บริการหม้อไฟเนื้อหมูและเนื้อไก่ด้วยนะครับ
สำหรับใครที่ไม่ทานไส้วัว เชิญลิ้มรสเมนูอื่นๆ ได้เลย!

もつ鍋以外にも、豚鍋や鶏鍋もございます。牛ホルモンが苦手な方はそちらをお楽しみください。

MOTSU NABE

牛一鍋

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำขุปลตันดำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

TORI NABE

鶏鍋

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขุปลตันดำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

BUTA NABE

豚鍋

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขุปลตันดำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

SHIROI MOTSU NABE

白味噌
牛一鍋

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำขุปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE

白味噌
鶏鍋

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

SHIROI BUTA NABE

白味噌
豚鍋

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B



CLASSIC
MISO



WHITE
MISO



キムチモツ鍋

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

SMALL 450B REGULAR 800B

キムチ鶏鍋

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

キムチ豚鍋

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B



みそ牡蠣鍋

Miso Kaki nabe

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปลมโซะ

SMALL 450B

REGULAR 750B

追加具材

ADDITIONAL INGREDIENTS

เพิ่มเครื่องพิเศษ



Beef intestines ไส้วัว 499B

Motsu



Vegetables เพิ่มผัก 80B

Yasai



Chicken เนื้อไก่ 99B

Toriniku



Tofu เพิ่มเต้าหู้ 50B

Tofu



Pork เนื้อหมู 99B

Butaniku



Mushroom เพิ่มเห็ด 40B

Kinoko



Meatballs ไก่กับหมูบด
ปั้นเป็นก้อน 99B

Tsukune



Oyster เพิ่มหอยนางรม 250B

Kaki



Porridge set
(Rice • Raw egg)

Zousui set

ชุดข้าวต้ม
(ข้าวสวย และไข่) 65B



Ramen noodles

Men

เส้นบะหมี่ 65B



Udon noodles

Udon

อุด้ง 65B



วิธีการรับประทานโมทสึนาเบะให้อร่อย
How to enjoy our Motsu Nabe

1

ติดไฟ

Heat at high temperature
then lower
when the soup is boiled

ตั้งไฟแรงจนเดือด
เมื่อสุกแล้วให้ลดไฟลง
ระวังน้ำซุประเหย



2

ทิ้งไว้ 3-4 นาที

Leave them for 3-4 mins



รออีกซักครู่

3

7-8 นาที
ทานได้เลย

7-8 mins Ready to eat!



4

เอาอีกหนึ่งชุด

Ask for refill



焼きたん

YAKITON (Classic pork skewers)
ยาทอน (หมูย่าง)

All 35B

◎ **たん** Tan
āu
Pork tongue

◎ **しろ** Shiro
lā-lā
Pork intestine

◎ **豚バラ** Buta Bara
หมูสามชั้น
Pork belly

焼き鳥

YAKITORI (Classic chicken skewers)
ยาทิตอร์รี่ (ไก่ย่าง)

All 35B

◎ **手羽先** Tebasaki **ปีกไก่**
Chicken wings

◎ **つくね** Tsukune
Chicken & pork meat balls
ไก่กับหมูบดปั้นเป็นก้อน

◎ **たまごの黄身** Tamago No Kimi
Raw egg yolk dip **20B**
ไข่แดง

◎ **とりかわ** Tori kawa
Chicken skin
หนังไก่

◎ **ねぎま** Negima
Chicken & leak
ไก่และต้นหอม

◎ **とりレバ** Torireba
Chicken Liver
ตับไก่

◎ **ぼんじり** Bonjiri
Chicken Tail
ก้นไก่

◎ **とりはつ** Torihatsu
Chicken Heart
หัวใจไก่

◎ **砂肝** Sunagimo
Chicken gizzards
ก้นไก่

野菜焼き

YASAIYAKI (Classic vegetable skewers)
ยะไซยากิ (ผักย่าง)

◎ **しいたけ** 40B
Shiitake
Shiitake mushroom เห็ดชิตาเกะย่าง

◎ **ミニトマト串** 45B
Mini Tomato Gushi
Cherry tomato มะเขือเทศผลเล็กย่าง

◎ **長ねぎ串** 35B
Naga Negi Gushi
Leak ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง

◎ **オクラ串** 35B
Okura Gushi
Okra กระเจี๊ยบย่าง

◎ **アスパラ串** 45B
Asupara Gushi
Asparagusหน่อไม้ฝรั่งย่าง

◎ **銀杏串** 35B
Ginnan Gushi
Ginkgoแปะก๊วยย่าง

タレ・塩・おまかせがございます。
「タン二本 塩で」のようにご注文の際に先にお申し付けください。
お申し付けがない場合はおまかせとさせていただきます。

※Please let us know your preference of seasoning(salt or sauce) when you order.
or just leave it to us.

TOKUSENYAKI

โทคุเซนยากิ Special Skewers



博多トリ皮串

Hakata torikawa kushi

60B

Crispy chicken skin
หนังไก่พินไม่ย่าง



おろし牛ハラミ串

Oroshi Gyu harami

90B

Grilled beef skirt with grated radish & garlic
เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด



牛ハラミ炙り串

Gyu harami aburi kushi

70B

Beef skirt topped with green onion
เนื้อกระบังลมโรยด้วยต้นหอม



チーズ Bacon 串

Cheese Bacon kushi

70B

Cheese bacon
เบคอนห่อชีสย่าง



椎茸つくね串

Shiitake tsukune

35B

Shiitake mushroom and minced pork
เห็ดหอมกับหมูบดไก่บดเสียบไม้ย่าง



煮ごぼう肉巻き串

Ni gobou nikumaki

50B

Pork and burdock root
หมูห่อโกโบย่าง



トマト肉巻き串

Tomato nikumaki

55B

Pork and tomato
หมูห่อมะเขือเทศย่าง



アスパラ肉巻き串

Asupara nikumaki

50B

Pork and asparagus
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

炙り焼き ABURI YAKI = Char-grilled
ย่างไฟเล็กน้อย

縞ホケ焼き

Shima Hokke Yaki

480B 半身 ครึ่ง Half 240B

人気 NO.1

ปลาอ็อกเกะย่าง
Atka mackerel

ブリカマ焼き

Burikama Yaki

280B

ほろほろ

แก้มปลาบริย่าง
Yellowtail collar

銀ムツの照り焼き

260B

Ginmutsu No Teriyaki

運入品付

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

塩焼き

ย่างเกลือ
Shio Yaki = Salty

照り焼き

ย่างซีอิ๊ว
Teriyaki

ปลาหิมะย่างซีอิ๊ว

Patagonian tooth fish fillet teriyaki sauce

鮭ハラス焼き 180B

Shake Harasu Yaki



ท้องปลาแซลมอนย่าง
Salmon belly

サバ半身焼き 180B

Saba Hanmi Yaki



選べた味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ย่างเกลือ 塩焼き
Shio Yaki = Salty

ย่างซีอิ๊ว 照り焼き
Teri Yaki = Teriyaki

ปลาซาบะย่าง
Mackerel fillet

イカのポポ焼き 200B

Ika no Popo Yaki



ปลาหมึกย่าง
Squid



REAL JAPANESE TASTE

ซาซิมิ, ซูชิ, หม้อไฟ และกับแกล้มหลากหลาย

รสชาติแบบญี่ปุ่นด้วยวัตถุดิบสดใหม่

และนี่คือ อีซากายะจากญี่ปุ่น

TOKYO IZAKAYA

焼き牡蠣

190B

Yaki Gaki



運入子味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

バター醤油

โซยุกับบัตทา

Bata Shoyu = Butter and soy sauce

おろしポン酢

หัวไชเท้ากับน้ำพอนส์

Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish

หอยนางรมย่าง Japanese oysters

殻付き帆立

のバター焼き 2個 260B

Karatsuki Hotate no Butter Yaki



アツアツ

หอยเชลล์ทานเย็นย่าง 2 ตัว
Scallops with butter 2pc

鮭味噌バターホイル焼き

220B

Sake Miso Bata Hoiru Yaki



แซลมอนซอสมิโซะห่อฟลอยด์ย่าง
Salmon with miso & butter

カニ味噌甲羅焼き

250B

Kanimiso Koura Yaki



เนื้อปูผสมมันปูย่าง
Grilled crab butter
with crab meat & quail egg

タコニンニクバターホイル焼き

190B

Tako Ninniku Bata Hoiru Yaki



ปลาหมึกกับกระเทียมพุดเนยห่อฟลอยด์ย่าง
Octopus & garlic with butter

きりたんぽ

1本 90B

Kiritanpo



運入子味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

サシミチ 味噌味
Miso Aji = Miso

サシユ しょうゆ味
Shoyu Aji = Soy sauce

ข้าวปั้นเสียบไม้ย่าง Grilled skewer of mashed rice

炭焼つらゆ

Sumibiyaki Furanku

ไส้กรอกเยอรมันย่าง
Frankfurt Sausage

70B

カットをご希望のお客様は、スタッフまでお申し付けください。
หากลูกค้าต้องการให้หั่น กรุณาแจ้งพนักงาน
If you would like your food cut, please inform our staff

海老塩焼き(6本)

150B

Ebi Shio Yaki (6 Pon)

กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)
Grilled shrimp 6 pieces

かぼちゃバター焼き

130B

Kabocha Butter Yaki

ほろほろ

ฟักทองย่างเนย
Pumpkin with melted butter

子持ちししゃも

80B

Komochi Shishamo

ปลาไซย่าง
Shishamo smelt with roe

ホタルイカ串焼き

80B

Hotaruika kushiyaki

หมึกยิงห้อยญี่ปุ่นย่าง
Skewered firefly squid

ABURI YAKI

เนื้อย่าง
Grilled Meat

壺漬けハラミ 390B
Tsubozuke Harami



สันคอวัวติดมันหมักซอสย่าง
Grilled Japanese beef
marinated in special sauce

仙台牛心 270B
Sendai Gyutan



สันวัวเซนได
Grilled Beef Tongue
(local delicacy of Sendai)

秘伝の壺漬け

鶏のモモ焼き 190B
Tori no Momo Yaki



สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

焼みそ
運心調味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

เต้าเจี้ยวเผ็ด
Yuzu Koshou
Pungent yuzu zest paste

หัวไชเท้าบดราดด้วยน้ำซอสพอนซุ
Mizore Ponzu
Citrus soy sauce with grated radish

ซอสการะ-สาคิ
Pirikara Dare
Spicy miso sauce

豚小排ネギ塩焼き 190B
Tontoro Negishio Yaki



คอหมูย่าง Grilled Pork Neck

せせり焼き 160B
Seseri Yaki



เนื้อส่วนคอไก่ย่าง Grilled Chicken Neck

やげんハラミ焼き 160B
Yagenharami Yaki



กระดูกอ่อนไก่ย่าง Grilled Chicken Cartilage

運心調味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ย่างเกลือ
Shio Yaki = Salty

ย่างซีอิ๊ว
Teri Yaki = Teriyaki

知多牛 CHITAGYU

จิตะกิว



サロインステーキ

Sirloin steak

150g 850B



จิตะกิว เซอร์ลอยน์สเต็ก
Chita Beef Sirloin Steak

赤身ステーキ

Akami steak

150g 680B



จิตะกิว เนื้อแดงสเต็ก
Chita Beef Lean Meat Steak

ユッケ刺し

Yukke sashi

360B



จิตะกิว ยำเนื้อดิบ
Raw Chita Beef
Lean Meat Sashimi

近江牛 OMIGYU

โอมิกิว



ハツタタキ

Hatsu tataki

340B



โอมิกิว หัวใจวัวรมไฟเล็กน้อย
Seared Omi Beef Hear with Ponzu

レバ刺し

Reba sashi

290B



โอมิกิว ตับหวาน
Raw Omi Beef Liver Sashimi

UNAGI

อุนาจิ
Grilled Eel

うなぎ蒲焼き

Unagi kabayaki



600B

ปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Grilled Eel teriyaki sauce

うなぎ

Unajyu



700B

ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Rice bowl with grilled eel
teriyagi sauce



OTSUMAMI = Appetizer
โอดsumami ของว่าง กับแอลกอฮอล์



食心子-油のたたききゅうり

Taberu Rayu No Tataki Kyuri 110B

แอดงกวาทรงเครื่อง
Smashed cucumber
with chunky garlic chili oil



きゅうり一本漬け

70B

Kyuuri Ipponzuke

แอดงควาญี่ปุ่นดอง
Pickled whole japanese cucumber



はくさい漬け

50B

Hakusai Zuke

ผักกาดขาวดอง
Pickled chinese cabbage



キムチ

60B

Kimuchi

กิมจิ
Kimchi



えだまめ

50B

Edamame

ถั่วแระญี่ปุ่น
Lightly salted boiled edamame



キャベツ

40B

Kyabetsu

กะหล่ำปลีจิมมิโสะ
Fresh cabbage
with Nagiya original miso paste



ピリ辛モヤシ 60B

Pirikara Moyashi

ถั่วงอกผัดพริก
Bean sprouts & seaweed
marinated in hot sauce



ほうれん草の胡麻和え 60B

Horenso Gomaae

ปวยเล้งลวกกับซอสงา
Spinach dressed in
sesame sauce



中華ワカメ 60B

Chuka Wakame

สาหร่ายจีน
Seaweed salad



梅水晶 170B

Umesuisho

เอ็นปลาจลวมคลุกบ๊วย
Shark & chicken gristle
with Japanese pickled plum



オクラ納豆 80B

Okura Natto

กระเจี๊ยบ นัตโตะ
Okra with natto



マグロ納豆 160B

Maguro Natto

ปลามากโระ นัตโตะ
Tuna with natto



とろ卵 40B

Toro Tamago

ไข่ลวก
Soft-boiled egg
in sweet soy sauce



黄身醤油漬け 40B

Kimi Shoyu zuke

ไข่แดงหมักโชยุ
Egg yolk soaked in soy sauce

安肝酢

260B

Ankimo Ponzu



ตับปลาอังโกะ
Monkfish Liver

炙り明太子

140B

Aburi Mentaiko



ไขปลาเมนไตโกะ
Seared spicy cod roe

長沖子

100B

Takowasa



หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated
in wasabi sauce

炙りカラサミ

220B

Aburi Karasumi



ไขปลาโบระย่างไฟเล็กน้อย
Seared dried mullet roe

塩辛

110B

Shiokara



ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น
Salted squid semi-fermented
in its own gut

ホタルイカ沖漬け

140B

Hotaru Ika Okizuke



ปลาหมึกดอง
Baby squid marinated
in special sauce

ヤム塩辛

140B

Yam Shiokara



ยำปลาร้าญี่ปุ่น
Spicy salted fish guts Thai style



出汁巻き玉子 100B

Dashimaki Tamago



ไข่ม้วน

Japanese rolled omelet with broth

ニンニクのせおろしハラミ

Oroshi Harami Ninniku Nose

90B



เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด
Grilled beef skirt with grated radish & garlic

厚切りゆでタン

100B

Yudetan



ลิ้นวัวตุ๋น

Simmered beef tongue

サーモン照り焼き

Salmon Teri

220B



運入子味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

Salty เกลือ 塩焼き

Teri sauce ซอสเทริ 照り焼き

ปลาแซลมอนซอสเทริ
Salmon Teriyaki

ハマグリ酒蒸し

Hamaguri Sakamushi

120B



หอยตลับต้มสาเก

Clams steamed in sake

ハマグリバター

Hamaguri Bata- Itame

120B



หอยตลับผัดเนย

Clams stir-fried with butter

刺しもの

SASHIMONO = Fresh & raw
ซาซิมอนะ: เนื้อ หรือ หนุ หรือไก่ ซาซิมิ

近江牛レバ刺し 290B

Omigyu reba sashi



โอมิถิว ตับหวาน

Raw Omibeef liver sashimi

知多牛ユッケ刺し 360B

Chitagyu yukke sashi



จิตะถิว ยำเนื้อดิบ

Raw Chitabeef lean meat sashimi

マグロとアボカドのユッケ

Maguro To Abokado No Yukke

250B



ปลาเมกUROะกับอะโวกาโดคลุกซอส
Tossed fresh tuna
& avocado with spicy sauce

サモシとイクラの親子ユッケ

Samon To Ikura No Yukke

250B



ปลาแซลมอน
กับไข่ปลาแซลมอนคลุกซอส
Tossed fresh salmon
& salmon roe with spicy sauce

揚げ物 AGEMONO = Deep-fried
ขอมทอด

特製甘辛ダレ Teba Age 110B

手羽揚げ



ปีกไก่ทอด

Crispy fried chicken wings sweet & spicy sauce 3pc

鶏の唐揚げ 100B

Tori no Karaage



ไก่ทอด

Crispy fried chicken

鶏皮揚げポン酢 90B

Torikawa Age



หนังไก่ทอดราดน้ำพอนซี

Deep-fried chicken skin served with citrus soy sauce

カニクリームコロッケ 120B

Kani Cream Croquette



โคร็อกเกะครีมปู

Crab Cream Croquette

しし子-ズハムカツ

Shiso Cheezu Hamukatsu

180B



แฮมห่อชีสทอด

Breaded pork ham cutlet with cheese & shiso



牡蠣フライ

Kaki Furai

220B

хойนางรมทอด
Deep fried oysters



イカゲリ唐揚げ

120B

Ikageso Karaage

หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด
Deep-fried squid tentacles



川海老揚げ

100B

Kawaebi Age

กุ้งแม่น้ำทอด
Deep-fried
Japanese river prawns



キビナゴ唐揚げ

70B

Kibinago karaage

ปลา คิบินาโกะ ทอด
Deep-fried Silver-stripe Round Herring

エビ天ぷら盛り 190B

Ebi Tempura Mori

サクサクサク

เทมปุระกุ้ง 5 ตัว
Shrimp tempura 5 pieces

竹輪の磯辺揚げ 90B

Chikuwa No Isobe Age



ฉีกุวะทอดเทมปุระ
Deep-fried fish cake
with green laver

自家製 厚揚げ 90B

Atsuage 90B



揚げたて!!

เต้าหู้ทอด
Deep-fried tofu

揚げたこ焼き 120B

Age Takoyaki



ทาโคะยะกิ
Deep-fried
octopus balls

揚げ出し豆腐 90B

Agedashi Tofu



เต้าหู้ทอดในน้ำเทมปุระ
Deep fried tofu
in simple dashi-based sauce

揚げもち

90B

Agemorokoshi

うまい

ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย

Deep-fried corn marinated in butter soy sauce

芋からつまいもがた

120B

Imokara Satsumalmo Bata

大〜好き

มันเทศทอด

Deep-fried sweet potato topped with melted butter

ポテトもち

120B

Funwari Potato Mochi

ふんわり

โมจิมันฝรั่งเนื้อนุ่ม

Deep-fried soft potato cake

ポテトフライ

90B

Poteto Furai

選べるソース

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ケチャップ
ซอสมะเขือเทศ
Ketchup

明太マヨネーズ

มายองเนสใส่ปลาหมึกโทโก
Mentaiko Mayonnaise

มันฝรั่งทอด

French fries

鉄板焼き

TEPPAN = Hot Plate
ของทอดกระทะร้อน



火炒め物 ITAMEMONO = Pan-fried
ของผัด



野菜サラダ YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด



海鮮サラダ

Kaisen Sarada

390B



びゅうり
ごまかーい。

สลัดซีฟู้ด

Fresh seafood salad with wasabi dressing

ポテサラ 80B

Pote Sara

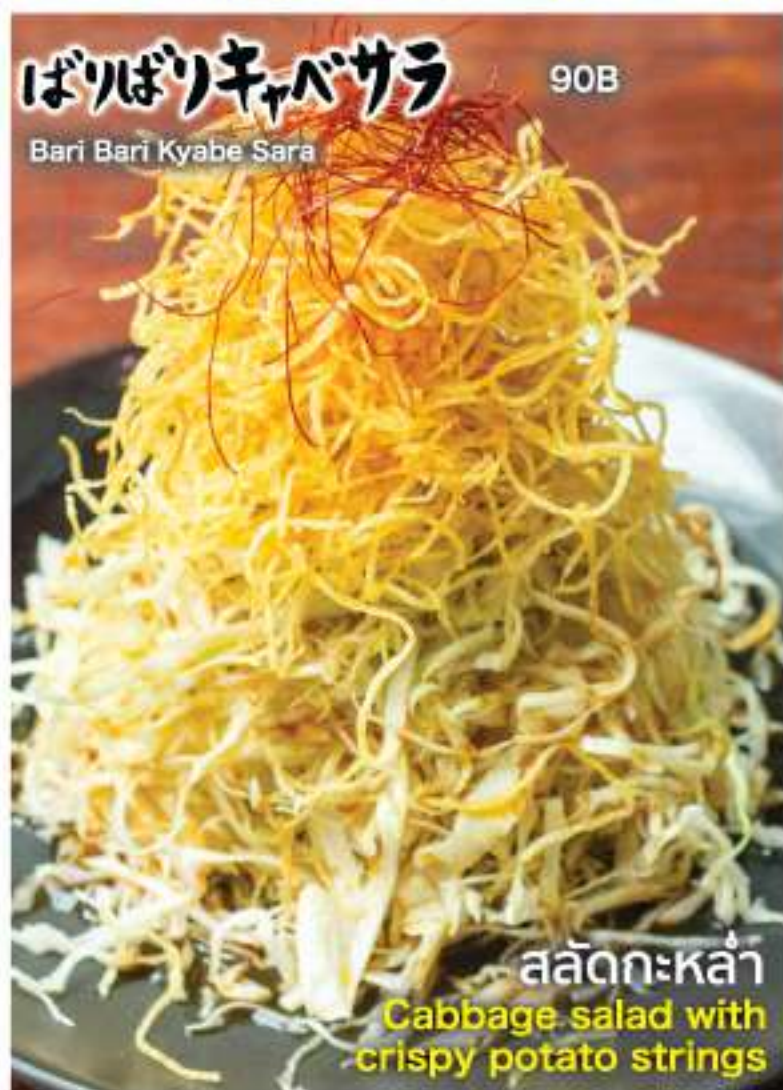


สลัด มันฝรั่ง

Homemade potato salad

バリバリキャバサラ 90B

Bari Bari Kyabe Sara



สลัดกะหล่ำ

Cabbage salad with
crispy potato strings

メンタイコサラダ 140B

Mentaiko Poteto Sarada



สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ

Potato Salad with Spicy Cod Roe

多个料理

THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย



ยำวันเส้น

Spicy Thai salad with vermicelli and seafood



ยำแซลมอน

Spicy Thai salad with salmon

魚モノ

UOMONO = Fresh seafood

อุโอะโมโนะ อาหารทะเล

中トロ 330B
Chutoro



ปลาเมะกุโระติดมันน้อย
Medium fatty tuna

うに 390B
Uni



ไข่อยาเม่น
Sea urchin

甘エビ 280B
Amaebi



กุ้งหวาน
Deep-water shrimp

いくらおろし 230B
Ikura Oroshi



ไขปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน
Salmon roe with grated radish

炙りエンガワ 230B
Aburi Engawa

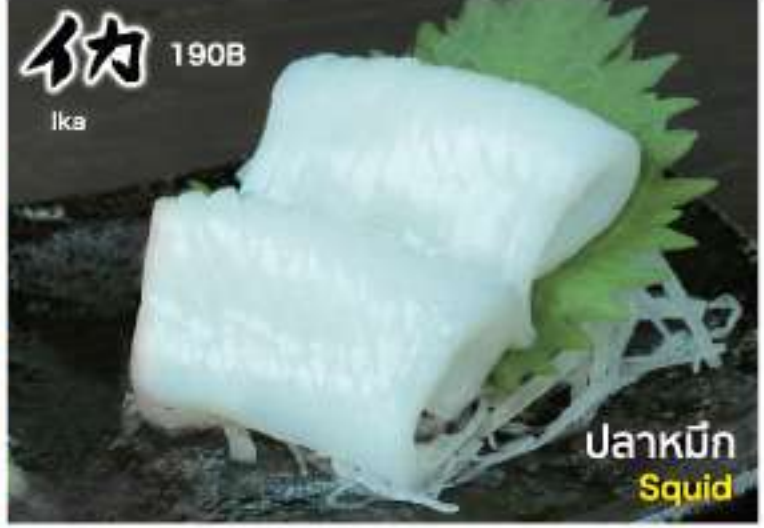


ครีบบลาตาเต็ยอย่างไฟเล็กน้อย
Seared fluke fin

ハマチ 230B
Hamachi



ปลาฮามาจิ
Yellowtail



桶盛り

OKEMORI = Assorted sashimi

ซาซิมิ รวม

10点盛り

999B

Juten mori

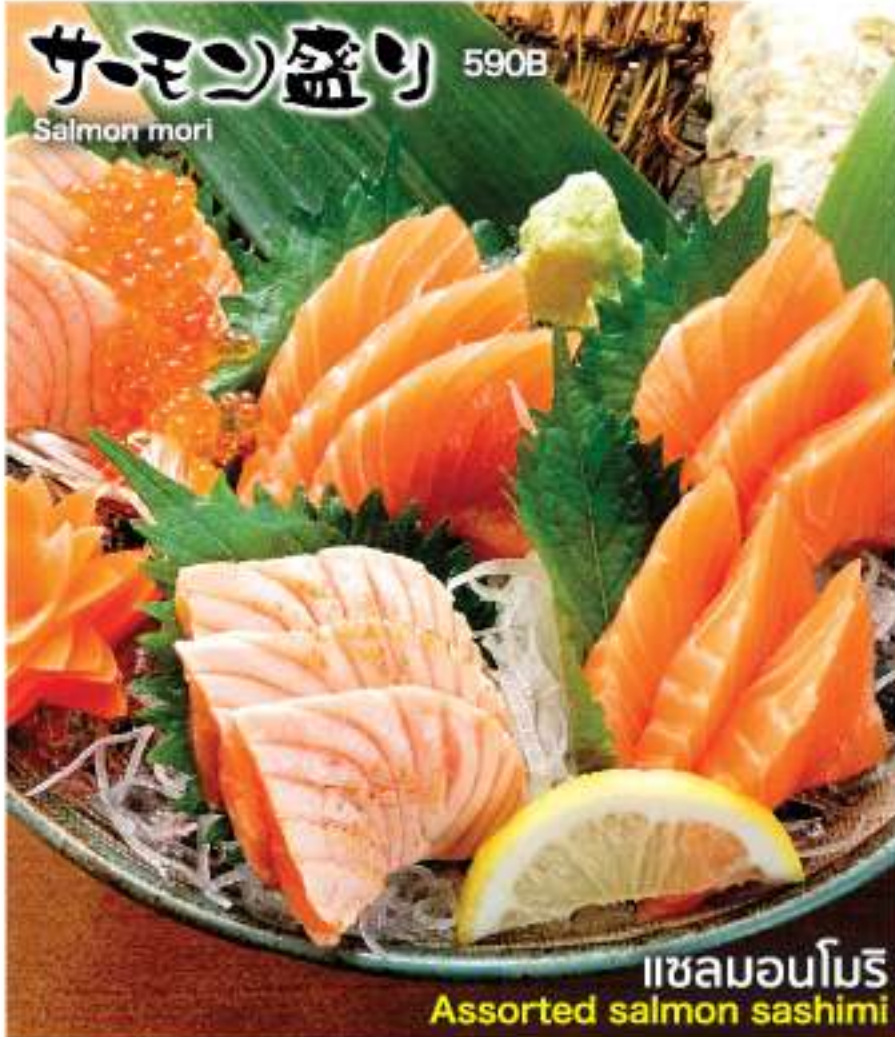


ซาซิมิรวม 10 อย่าง
10 Kinds

サモンの盛り

590B

Salmon mori



แอสซอร์เทด ซาลมอน ซาซิมิ
Assorted salmon sashimi

5点盛り

550B

Goten mori



ซาซิมิรวม 5 อย่าง
5 Kinds

一人前盛り

299B

Ichininmae mori



ซาซิมิ 1 ท่าน
Sashimi 1 Serving

お好み握り 二種

OKONOMI NIGIRI 2 KAN = Nigiri sushi 2 pieces
ข้าวปั้นนิกิริ ตามความชอบ 2คำ



穴子一本握り 390B
Anago Ippon Nigiri

Cooked whole conger eel with sweet soy sauce
ปลาอะนะโงะ ทั้งตัว นิกิริ



うに握り 390B
Uni Nigiri

Sea urchin
ข้าวปั้นหน้าไข่หอยเม่น



中トロ握り 220B
Cyutoro Nigiri

Medium fatty tuna
ปลาเมะกุโระติดมันน้อย นิกิริ



イクラ軍艦巻き 220B
Ikura Gunkan Maki

Salmon roe
ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอน ห่อสาหร่ายทรงเรือ



うなぎ握り 130B
Unagi Nigiri

Grilled Eel
ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง



マグロ握り 120B
Maguro Nigiri

Lean tuna
ปลาเมะกุโระ นิกิริ



甘エビ握り 140B
Amaebi Nigiri

Deep-water shrimp
กุ้งหวาน นิกิริ



炙りエンガワ握り 120B
Aburi Engawa Nigiri

Seared fluke fin
ครึ่งปลาตาเดียวอย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ



シメサバ握り 100B
Shime Saba Nigiri

Vinegared & seared mackerel
ปลาซาบะ นิกิริ



サモン握り 100B
Salmon Nigiri

Salmon
ปลาแซลมอน นิกิริ



トロサモン握り 100B
Toro Salmon Nigiri

Medium-Fatty Salmon
โทโร่ แซลมอน นิกิริ



ハマチ握り 120B
Hamachi Nigiri

Yellowtail
ปลาฮามาจิ นิกิริ



ホタテ握り 130B
Hotate Nigiri

Scallop
หอยชาลล์ นิกิริ



ツブガイ握り 100B
Tsubugai

Whelk
หอยสังข์ญี่ปุ่น นิกิริ



タコ握り 100B
Tako Nigiri

Octopus
ปลาหมึกยักษ์ นิกิริ



イカ握り 100B
Ika Nigiri

Squid
ปลาหมึก นิกิริ



玉子握り 80B
Tamago Nigiri

Sweet omelet
ไข่หวาน นิกิริ

巻きもの MAKIMONO = Thin sushi roll
ข้าวห่อสาหร่าย



豪快のけ寿司 590B

Gokai Nokke Sushi



どん!!

โน้ท: ซูชิ

Cucumber roll topped with minced tuna, salmon roe, sea urchin & crab meat

穴子ロール

340B

Anago Roll



ปลาอะนะโงะโร

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

カリフォルニアロール

220B

California Roll



แคลิฟอร์เนียโร

California roll

(Egg, Cucumber, Crab stick, Avocado, Shrimp)

バッテラ

220B

Battera



ซาบะดองอัดบล็อก

Battera Pressed Sushi

(Vinegared mackerel, Pickled ginger, Ooba leaf)

サーモンロール

290B

Salmon Roll



ปลาแซลมอนโร

Salmon roll

(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

レインボーロール

340B

Reinbou Roll



เรนโบว์โร

Rainbow roll

(Tuna, Salmon, Shrimp, Yellowtail, Avocado, Egg, Shrimp roe)

エビテンロール

290B

Ebi Ten Roll



กุ้งเทมปุระโร

Shrimp tempura roll

(Shrimp, Cucumber)

ごはんもの

GOHANMONO = Rice & Noodles
โกะฮังโมนะ ข้าว

デカネタなぎ屋丼

Deka Neta Nagiya Don

750B



นากิยะดั่ง

Sushi rice bowl
with filling sashimi

卵丼

399B

Ran Ran Don



ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอนและไข่แดง
Sushi rice bowl with fish roe and egg yolk

海鮮丼

260B

Kaisen Don



ข้าวรวมหน้าปลาดีบ
Sushi rice bowl with combination seafood

ネギトロ丼

290B

Negitoro Don



ข้าวหน้าปลาโทโร่สับ
Sushi rice bowl with minced
fatty tuna & green onion

サモンイクラ丼

250B

Samon Ikura Don



ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับไข่ปลาแซลมอน
Sushi rice bowl with salmon & salmon roe

桶ちらし寿司

Oke chirashi zushi

2~3人前

สำหรับ 2~3 ท่าน

2-3 Servings

360B



ข้าวหน้าปลาดิบรวมหั่นลูกเต๋า

Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

ちらし丼

Chirashi Don

สำหรับ 1 ท่าน

1 Serving

240B



ข้าวหน้าปลาดิบรวมหั่นลูกเต๋า

Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

カツ丼

Katsu don

160B



ข้าวหน้าหมูทอดราดไข่

Pork cutlet and egg rice bowl

天ぷらカレー

Tansuji Kare

190B



ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู

Pork tendon curry and rice

ガーリックチャーハン

Garikku Chahan

140B



ข้าวผัดกระเทียม

Garlic fried rice

醤油ラーメン

Shoyu ramen

170B

Shoyu Ramen
THE
LEGENDARY
TASTE
Perfect by WAKYU

和久監修
伝説の醤油ラーメン

ราเมน น้ำซุปโชยุ
Shoyu ramen noodles

マナオニハ蕎麦

Manao soba

200B

มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

江戸前ニハ蕎麦

160B

Edomae soba

โซบะเย็น
Cold soba noodles

そうめん

130B

Soumen

โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles

黄身醤油漬 70B
Kimi shoyu zuke



ไข่แดงหมักโชยุ
Grilled rice ball with soy sauce soaked egg yolk

明太子 90B
Aburi mental mayo



ไข่ปลามายองเนส
Grilled rice ball with spicy cod roe and mayo

かに 70B
Aburi kani mayo



ปูอัดมายองเนส
Grilled rice ball with imitation crab and mayo

チーズ 70B
Aburi cheese



ชีส
Grilled rice ball with cheese

焼きおにぎり各種
ข้าวปั้นย่าง

おにぎり
Onigiri

| | | |
|------------------------|-----------------------------------|-----|
| 明太子 Mentaiko | ไข่ปลาคอก Spicy cod roe | 80B |
| 梅 Ume | บ๊วย Pickled plum | 80B |
| 鮭 Shake | ปลาซลมอน Salted salmon | 70B |

ข้าวปั้น Rice ball

ごはんセット
Gohan Set

ข้าวจากจังหวัดนิงาตะ: **ข้าว เซ็ต** 80B
Rice set

白ごはん ข้าว 60B
Shiro Gohan Rice from Niigata Japan

味噌汁 ซุปมิโซะ 30B
Miso Shiru Miso soup

茶漬
Chazuke

| | | |
|------------------------|-----------------------------------|------|
| 明太子 Mentaiko | ไข่ปลาคอก Spicy cod roe | 140B |
| 梅 Ume | บ๊วย Pickled plum | 130B |
| 鮭 Shake | ปลาซลมอน Salted salmon | 140B |

ข้าวต้ม Boiled rice in soup

生海苔汁 60B
Nori Jiru



ซุปลากราย
Miso soup with laver

HONEY TOAST



ハンティソトバナナ 150B

Hanitosuto Banira
ไอศกรีมวานิลลา ราดน้ำผึ้ง
Toast with
vanilla ice cream & honey

あんこ & 生クリーム
ハンティソト 160B

Anko & Namakurimu Hanitosuto
ไอศกรีมวานิลลา กับถั่วแดง
Toast with vanilla ice cream
& sweet bean paste

あんこ抹茶団子アイス 120B
Anko Dangochan Aisu



ไอศกรีมวานิลลา กับโมจิชาเขียวย่างและถั่วแดง
Skewered mochi
with sweet red beans and vanilla ice cream

みたらし団子アイス 120B
Mitarashi Dangochan Aisu



ไอศกรีมวานิลลา กับโมจิย่าง ราดน้ำเชื่อม
Skewered mochi
in a sweet soy sauce glaze with vanilla ice cream

ICE CREAM 50B



抹茶 ไอศกรีมชาเขียว
Matcha Ice Cream

バニラ ไอศกรีมวานิลลา
Vanilla Ice Cream

追加あんこ 30B
Add Anko
เพิ่ม ถั่วแดงทวน
Add Sweet Red Bean Paste



หัวใจของนากิยะ

จุดขายของนากิยะคือความสดใสร่าเริง

อยากให้สนุกสนานเหมือนเป็นเทศกาลรื่นเริง

อาหารที่ดีที่สุด เหล้าที่ดีที่สุด รอยยิ้มที่สดใสร่าเริงที่สุด

สร้างบรรยากาศทำให้ทุกคนสนุกสนานอย่างเต็มความสามารถ

The Heart of Nagiya

Nagiya's strength is in our liveliness and high spirits!

Please enjoy our festive and boisterous atmosphere!

With delicious food, amazing sake, and heartwarming smiles,

We will do our very best to brighten up your day!!

お飲み物 メニュー

DRINK MENU

Service charge 10% VAT 7% を別途頂戴致します

คิด เซอร์วิสชาร์จ 10% ภาษี 7%

Service charge 10%, VAT 7% excluded

天下一
なぎ屋
焼きとん 焼き鳥

生ビール・瓶ビール

BEER เบียร์

アサヒ生中

Asahi draft beer

เบียร์อาซาฮีสด แก้ว

90B

アサヒ大生

Asahi draft beer (Big size)

เบียร์อาซาฮีสด แก้วใหญ่

140B

アサヒバルーンタワー

Asahi Balloon tower

อาซาฮีบอลลูนทาวเวอร์

2L 500B
3L 750B

アサヒ大ビン

Asahi beer bottle 620ml

เบียร์อาซาฮีขวด

130B

キリン大ビン

Kirin beer bottle 600ml

เบียร์คิรินขวด

140B

シンハラ大ビン

Singha beer bottle 620ml

เบียร์สิงห์ขวด

100B

サッポロ大ビン

Sapporo beer bottle 640ml

เบียร์ซัปโปโรขวด

150B

日本酒

JAPANESE SAKE เหล้าญี่ปุ่น

SWEET ±0 DRY

+1 特別本醸造 山田錦

Tokubetsu honjozo
Yamada Nishiki 300ml

โทคุเบ็ตสึ
อนโจโซ ยามาตะ นิชิกิ

250B

+2 白鶴生貯蔵酒

Hakutsuru namachozoshu 300ml

ฮาคุสุรุ นามะโชโจชู

300B

+8 菊水の辛口

Kikusui no karakuchi 300ml

คิคุซุย โน คาระคุจิ

320B

+3 白鶴純米吟醸

Hakutsuru junmaiginjo 300ml

ฮาคุสุรุ จุนไมกินโจว

360B

+6 真澄辛口ゴールド

Masumi karakuchi gold 300ml

มะซุมิ คาระคุจิ โกด

470B

+4 出羽桜純米吟醸

Debazakura junmaiginjo 300ml

เดบะซากุระ จุนไมกินโจว

480B

熱燗

小 Atsukan (Hot sake) small

อะซึคัง เล็ก

180B

大 Atsukan (Hot sake) big

อะซึคัง ใหญ่

280B

±0 九平次純米大吟醸 720ml

Kuheiji junmaidaiginjou 720ml

คูเออิจิ จุนไมไดกินโจว

1450B

+3 獺祭純米大吟醸 720ml

Dassai junmaidaiginjou 720ml

ดาสไซ จุนไมไดกินโจว

1800B

+4 白鹿超辛 1800ml

ハクシカ 超辛 bottle 1800ml

ฮาคุชิคา: โชคารา ขวด

1200B

ハクシカ 超辛 masu(glass)

ฮาคุชิคา: โชคารา มะซี

180B

+3 麓純米坊辛口 1800ml

Born junmaikarakuchi bottle 1800ml

บอนด์ จุนไม คาระคุจิ ขวด

2200B

Born junmaikarakuchi masu(glass)

บอนด์ จุนไม คาระคุจิ มะซี

250B

チューハイ、サワー

Chuhai/Sour

= Japanese vodka "SHOCHU" with soda

ชูไฮ ซาวา = โซจูผสมกับโซดา

M size all **110B** / L size all **180B**

ウーロンハイ

Oolong hai

อูลอง (ชาจีน)ไฮ

コウバ茶割り

Koubashicha (blended green tea) wari

ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) ไฮ

夏の

レモンハイ

Lemon hai

เลมอนไฮ

カルピスサワー

Calpis sour

คาลพิส ซาวา

ゆずみつサワー

Yuzumitsu (Citrus honey) sour

ยuzuมิชิ ซาวา



鬼おろし
みかんサワー

Oni mikan sour
(Grated orange sour)

ซาวาน้ำส้มผสมเกล็ดส้ม
M 140B / L 210B



鬼おろし
レッドグレハイ

Oni red gure hai
(Grated red grapefruit sour)

ซาวาเกรปฟรุตผสมเนื้อผลไม้
M 140B / L 210B

フルーツ
梅酒ソーダ

Fruits umeshu soda
(Plum wine with frozen fruits)

เหล้าบ๊วยโซดากับผลไม้แช่แข็ง
240B



極レモンハイ

Goku lemon hai
โทคุ เลมอนไฮ 170B

★中 焼酎
Add Shochu
เพิ่มโซจู 60B



バクダン (金蜜梅酒)

Bakudan (Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมียะผสมน้ำบ๊วย)
100B / 1 Glass



なな酒ゼリー

(マスカット 桃 林檎)

Sake Jelly
(Muscat, Peach, Apple)

เยลลี่สาเก (มัสกัต, ลูกพีช, แอปเปิ้ล) 180B / 1 Glass

焼酎 Shochu




Japanese distilled spirit

各種ボトルキープできます
※保管期間 1 年まで

We can keep your bottle.
Keeping period is 1 year.

สามารถฝากเหล้าได้
ระยะเวลาเก็บรักษา 10

芋 IMO = Made from sweet potato 芋 = มันเทศ

| | | | |
|------|---|-------------------|-------|
| だいやめ |  ボトル Daiyame 900ml bottle | ไดยาเมะ ขวด | 1400B |
| | グラス Daiyame glass | ไดยาเมะ แก้ว | 170B |
| 三岳 |  ボトル Mitake 900ml bottle | มิตะกะเกะ ขวด | 1500B |
| | グラス Mitake glass | มิตะกะเกะ แก้ว | 180B |
| 赤霧島 |  ボトル Akakirishima 900ml bottle | อะคะคีริชิมะ ขวด | 1600B |
| | グラス Akakirishima glass | อะคะคีริชิมะ แก้ว | 200B |

麦 MUGI = Made from barley 麦 = ข้าวสาลี

| | | | |
|---------------|---|-----------------------|-------|
| いいちご シルエット |  ボトル Iichiko silhouette 720ml bottle | อิชิโกะ ชิสุเอะก ขวด | 1200B |
| | グラス Iichiko silhouette glass | อิชิโกะ ชิสุเอะก แก้ว | 140B |
| ジンロ | ボトル Jinro Soju 700ml bottle | จินโรโซจู ขวด | 600B |
| | グラス Jinro Soju glass | จินโรโซจู แก้ว | 100B |
| キンミヤ | ボトル Kinmiya 720ml bottle | คินมียะ ขวด | 660B |
| | グラス Kinmiya glass | คินมียะ แก้ว | 100B |

ウイスキー・ジン WHISKY 53° JAPANESE GIN 50°

| | | | |
|------------|---|--------------------------|-------|
| ジムビーム | ハイボール Jimbeam with Soda | จิมบีม ไอโซล | 99B |
| | 大ジョッキ Jimbeam with Soda big glass | จิมบีม ไอโซล แก้วใหญ่ | 170B |
| | ボトル Jimbeam bottle 700ml | จิมบีม ขวด | 999B |
| サンリー角 | ハイボール Suntory Kaku with Soda | ซันโทรี ไอโซล | 99B |
| | 大ジョッキ Suntory Kaku with Soda big glass | ซันโทรี ไอโซล แก้วใหญ่ | 170B |
| | ボトル Suntory Kaku bottle 700ml | ซันโทรี ขวด | 1050B |
| サンリー 知多 | ハイボール Suntory Chita with Soda | ซันโทรี ไอโซล | 180B |
| | 大ジョッキ Suntory Chita with Soda big glass | ซันโทรี ไอโซล แก้วใหญ่ | 290B |
| | ボトル Suntory Chita bottle 700ml | ซันโทรี ขวด | 1900B |
| 翠ジン | ジンワダ Sui Gin with Soda | สุ่ยจิน ผสมโซดา | 99B |
| | 大ジョッキ Sui Gin with Soda big glass | สุ่ยจิน ผสมโซดากแก้วใหญ่ | 170B |
| | ボトル Sui Gin bottle 700ml | สุ่ยจิน ขวด | 999B |

飲み物 Mixer ไม้ซอส

| | | | |
|--|--|-------------------------|--------------------------------|
| ウーロン茶ピッチャー Oolong tea pitcher 150B ชาอูหลง (ไถ่ยก) | 緑茶ピッチャー Green tea pitcher 150B ชาเขียว (ไถ่ยก) | 炭酸 Soda 40B โซดา | お湯 Hot water 40B น้ำร้อน |
| 梅干 Pickled plum 50B | カットレモン Lemon 50B มะนาวซีก | 氷 Ice 40B น้ำแข็ง | 水 Water 40B น้ำเปล่า |

ワイン Wine ไวน์

| | | | | |
|-------|--------------|--------------------------------------|------------------------|-------|
| Enjoy | Casa Pluma | ボトル 赤 Casa Pluma (CS, Chile) | สีแดง Casa Pluma ขวด | 700B |
| | | ボトル 白 Casa Pluma (CH, Chile) | สีขาว Casa Pluma ขวด | 700B |
| RICH | Trinity Hill | ボトル 赤 Trinity Hill (PN, New Zealand) | สีแดง Trinity Hill ขวด | 1200B |
| | | ボトル 白 Trinity Hill (SB, New Zealand) | สีขาว Trinity Hill ขวด | 1200B |

果実酒 Japanese liqueur แล้วยูชิ, แล้วยูชิ

| | | | |
|---------|------------------------------------|-------------------------------|-------|
| CHOYA | ボトル Choya umeshu (with plum) 325ml | โซยะ โนะ อุเมะชู 325ml | 600B |
| 小正の梅酒 | ボトル Komasa no umeshu 700ml bottle | โคมาซะ โนะ อุเมะชู ขวด | 1400B |
| | グラス Komasa no umeshu glass | โคมาซะ โนะ อุเมะชู แก้ว | 200B |
| とろとろの梅酒 | ボトル Torotorono umeshu 720ml bottle | โทะโระโทะโระ โนะ อุเมะชู ขวด | 1500B |
| | グラス Torotorono umeshu glass | โทะโระโทะโระ โนะ อุเมะชู แก้ว | 220B |
| 白鶴梅酒 | ボトル Hakutsuru umeshu 1800ml bottle | ฮาคุสุรุ อุเมะชู ขวด | 1500B |
| | グラス Hakutsuru umeshu glass | ฮาคุสุรุ อุเมะชู แก้ว | 100B |

ソフトドリンク SOFTDRINK ซอฟท์ดริง

| | | | |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----|
| ウーロン茶 ※おかわりできます | Oolong tea ※Free refills | ชาอูหลง (ชาจีน) ※เติมฟรี | 30B |
| 緑茶 ※おかわりできます | Green tea ※Free refills | ชาเขียว (ชาญี่ปุ่น) ※เติมฟรี | 30B |
| コカ・コーラ (オリジナル or ゼロ) | Coca-cola original or zero | โคคาโคล่า | 30B |
| カルピス (ソーダ or ウォーター) | Calpis (soda or water) | คาลปิส (โซดา หรือ น้ำ) | 50B |
| オレンジジュース | Orange juice | น้ำส้ม | 40B |
| アップルジュース | Apple juice | น้ำแอปเปิ้ล | 40B |

なぎ屋の心

マツリ

なぎ屋は元気と威勢のまつりがうります！！
祭りと縁日の喧騒も楽しみたい！！
最高の料理、最高の酒、最高の笑顔！！
全カワの皆様を盛りあげます！！

エニニチ

