



NAGIYA

TOKYO IZAKAYA



价格未含10%服务费和7%增值税

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

เมนูแนะนำ

推荐菜

NAGIYA
TOKYO IZAKAYA

Recommended menu

เนื้อโอมิ Omi Beef

爆炒牛肠 280B

Omigyū Horumon Itame



ไส้วัวผัดกุยช่าย
Stir-fried Omi Beef Offal

日式炖大肠 170B

Omigyū Motsu Nikomi



ไส้วัวตุ๋นมิโสะ
Simmered Omi Beef Offal in a Rich Miso Broth

和牛肉炖豆腐 260B

Wagyū Nikutofu



เนื้อวากิวต้มเต้าหู้
Wagyū Beef & Tofu Simmered in Savory Broth

红烧鮪鱼鱼骨 95B

Buri Arani



หัวปลาและโครงปลารัฐิมซีอิ๊ว
Simmered Yellowtail Buri Fish

知多牛五花肉串 140B

Chitagyu Karubi kushi



เนื้อจตุรพัก เสียบไม้ย่าง
Skewered Chita Beef short rib

拌面

Maze Soba

150B



บะหมี่ซอส
Mixed Soba Noodles

近江牛是日本三大和牛之一

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

近江和牛牛肠 原味火锅

เมนูหม้อไฟใส่วัวจากไร่วัวอโศก

经典味增

MOTSU NABE 牛肠和牛肉丸

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟใส่วัว น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

经典味增

TORI NABE 鸡肉和鸡肉丸

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

经典味增

BUTA NABE 猪肉和猪肉丸

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B



วิธีการรับประทานโมทสึนาเบะให้อร่อย
How to enjoy our Motsu Nabe



1 ตัดไฟ

ดับไฟแรงจนเดือด
เมื่อสุกแล้วให้ลดไฟลง
ระวังน้ำซุปร้อน

Heat at high temperature
then lower
when the soup is boiled

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

SHIROI MOTSU NABE

白味噌

牛肠和牛肉丸

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟใส่ร่ว น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE

白味噌

鸡肉和鸡肉丸

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

SHIROI BUTA NABE

白味噌

猪肉和猪肉丸

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B



WHITE MISO

白味噌



KIMCHI

韩式泡菜

牛肠和牛肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟใส่ร่ว

น้ำซุปรสเข้มข้นสำหรับกิมจิ

SMALL 450B REGULAR 800B

鸡肉和鸡肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่

น้ำซุปรสเข้มข้นสำหรับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

猪肉和猪肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู

น้ำซุปรสเข้มข้นสำหรับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B



OYSTER
HOT POT

牡蛎火锅配味增汤

Miso Kaki nabe

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปรมิโซะ

SMALL 450B

REGULAR 750B

追加配料

เพิ่มเครื่องพิเศษ

ADDITIONAL INGREDIENTS

牛肠

Beef Offal

ไส้วัว

499B

Motsu

蔬菜

Vegetables

เพิ่มผัก

80B

Yasal

鸡肉

Chicken

เนื้อไก่

99B

Toriniku

豆腐

Tofu

เพิ่มเต้าหู้

50B

Tofu

猪肉

Pork

เนื้อหมู

99B

Butaniku

蘑菇

Mushroom

เพิ่มเห็ด

40B

Kinoko

肉丸

Meatballs

ไก่กับหมูบด
ปั้นเป็นก้อน

99B

Tsukune

生蚝

Oyster

เพิ่มหอยนางรม

250B

Kaki

粥套餐

(米饭 · 生鸡蛋)

Zousui set

Porridge set
(Rice · Raw egg)

ชุดข้าวต้ม
(ข้าวสวย และไข่)

65B

拉面

Men

Ramen noodles

เส้นบะหมี่

65B

乌冬面

Udon

Udon noodles

อุด้ง

65B



经典猪肉串

YAKITON (Classic pork skewers)
ยาทอน (หมูย่าง)

All 35B

猪舌 Tan ล้วน
Pork tongue

猪肠 Shiro ลำไส้
Pork intestine

五花肉 Buta Bara
Pork belly หมูสามชั้น

经典鸡肉串

YAKITORI (Classic chicken skewers)
ยาทิตะริ (ไก่ย่าง)

All 35B

鸡翅 Tebasaki ปีกไก่
Chicken wings

生蛋黄蘸酱 Tamago No Kimi
Raw egg yolk dip 20B

鸡肉猪肉丸 Tsukune
Chicken & pork meat balls
ไก่กับหมูบดปั้นเป็นก้อน

ไข่แดง

鸡皮 Torikawa
Chicken skin
หนังไก่

鸡肉大葱 Negima
Chicken & leak
ไก่และต้นหอม

鸡肝 Torireba
Chicken Liver
ตับไก่

鸡尾 Bonjiri
Chicken Tail
ก้นไก่

鸡心 Torihatsu
Chicken Heart
หัวใจไก่

鸡胗 Sunagimo
Chicken gizzards
ก้นไก่

经典蔬菜串

YASAIYAKI (Classic vegetable skewers)
ยะไซยาทากิ (ผักย่าง)

香菇 40B
Shiitake
Shiitake mushroom เห็ดชิตาเกะย่าง

樱桃番茄 45B
Mini Tomato Gushi
Cherry tomato มะเขือเทศผลไม้เล็กย่าง

韭菜 35B
Naga Negi Gushi
Leak ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง

秋葵 35B
Okura Gushi
Okra กระเจี๊ยบย่าง

芦笋 45B
Asupara Gushi
Asparagus ท่อนอัมฝรั่งย่าง

银杏 35B
Ginnan Gushi
Ginkgo แป๊ะท้วย่าง

*点餐时请告知您需要的口味（盐烤或酱烤），也可交给我们处理。

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

特选串烧

TOKUSENYAKI

โทคุเซนยากิ Special Skewers

Hakata torikawa kushi



香脆鸡皮

60฿

Crispy chicken skin
หนังไก่พินไม้ย่าง

Oroshi Gyu harami



蒜蓉萝卜泥烤牛裙肉

90฿

Grilled beef skirt with grated radish & garlic
เนื้อกระบี่จลนโรยด้วยหัวไชเท้าบด

Gyu harami aburi kushi



香葱牛裙肉

70฿

Beef skirt topped with green onion
เนื้อกระบี่จลนโรยด้วยต้นหอม

Cheese Bacon kushi



芝士培根

70฿

Cheese bacon
เบคอนห่อชีสย่าง

Shiitake tsukune



香菇猪肉碎

35฿

Shiitake mushroom and minced pork
เห็ดหอมกับหมูบดไก่บดเสียบไม้ย่าง

Ni gobou nikumaki



猪肉牛蒡根

50฿

Pork and burdock root
หมูห่อโกโบย่าง

Tomato nikumaki



猪肉番茄

55฿

Pork and tomato
หมูห่อมะเขือเทศย่าง

Asupara nikumaki



猪肉芦笋

50฿

Pork and asparagus
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

炭烤

ABURI YAKI = Char-grilled
ย่างไฟเล็กน้อย

花鲫鱼

480B

半份 半身 ครึ่ง Half 240B

Shima Hokke Yaki



人気 NO.1

ปลาอ็อกเกะย่าง
Atka mackerel

鲫鱼下巴

280B

Burikama Yaki



ほろほろ

แถมปลาบริย่าง
Yellowtail collar

照烧银鳕鱼

260B

Ginmutsu No Teriyaki

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

盐烧

ย่างเกลือ
Shio Yaki = Salty

照烧

ย่างซีอิ้ว
Teriyaki



ปลาหิมะย่างซีอิ้ว
Patagonian tooth fish fillet teriyaki sauce

三文鱼腩

180B

Shake Harasu Yaki

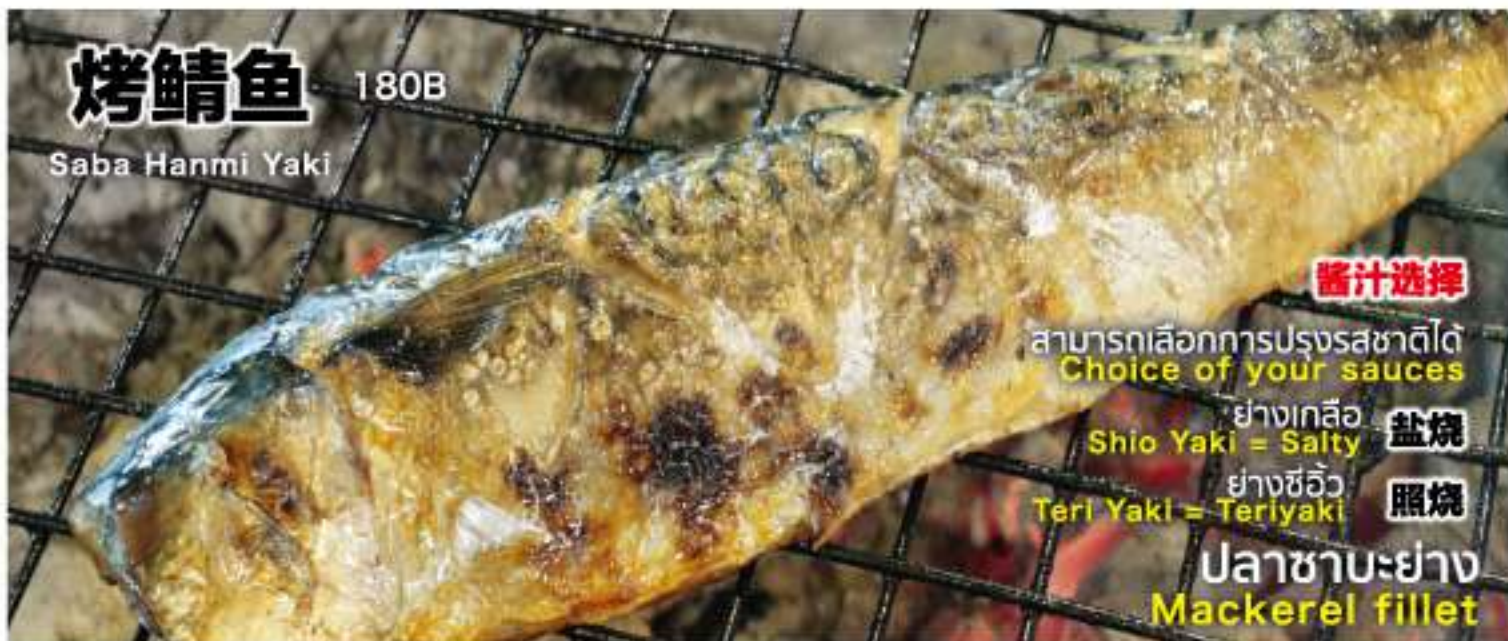


ท้องปลาแซลมอนย่าง
Salmon belly

烤鯖鱼

180B

Saba Hanmi Yaki



酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ย่างเกลือ Shio Yaki = Salty 盐烧

ย่างซีอิ๊ว Teri Yaki = Teriyaki 照烧

ปลาซาบะย่าง
Mackerel fillet

鱿鱼

200B

Ika no Popo Yaki



ปลาหมึกย่าง
Squid



REAL JAPANESE TASTE

ซาซิมิ, ซูชิ, หม้อไฟ และกับแกล้มหลากหลาย

รสชาติแบบญี่ปุ่นด้วยวัตถุดิบสดใหม่

และนี่คือ อีซากายะจากญี่ปุ่น

TOKYO IZAKAYA

日本烤生蚝 190B

Yaki Gaki

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

黄油酱油

ช่วยกับบัททา

Bata Shouyu = Butter and soy sauce

萝卜泥橙醋酱

หัวไชเท้ากับน้ำพอนสี

Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish

хойนางรมย่าง

Japanese oysters

黄油扇贝 (两只) 260B

Karatsuki Hotate no Butter Yaki

アツアツ

хойเซลล์ทานะย่าง 2 ตัว
Scallops with butter 2pc

味噌黄油锡纸烤三文鱼 220B

Sake Miso Bata Hoiru Yaki

แซลมอนซอสมิโซะห่อฟลอยด์ย่าง
Salmon with miso & butter

烤蟹膏配蟹肉鹌鹑蛋 250B

Kanimiso Koura Yaki

เนื้อปูผสมมันปูย่าง
Grilled crab butter
with crab meat & quail egg

黄油蒜香章鱼 190B

Tako Ninniku Bata Hoiru Yaki

ปลาหมึกกับกระเทียมพุดเนยห่อฟลอยด์ย่าง
Octopus & garlic with butter

烤米棒 1根 90B

Kiritanpo

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

รสโชยุ **酱油**

Shouyu Aji = Soy sauce

รสมิโซะ **味噌**

Miso Aji = Miso

ข้าวปั้นเสียบไม้ย่าง Grilled skewer of mashed rice

炭烤法兰克福香肠

Sumibiyaki Furanku

ไส้กรอกเยอรมันย่าง
Frankfurt Sausage

70B

如果您需要切分，请告知工作人员。

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

烤虾 (六只)

150B

Ebi Shio Yaki (6 Pon)

กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)
Grilled shrimp 6 pieces

黄油烤南瓜

130B

Kabocha Butter Yaki

ほっくり

ฟักทองย่างเนย

Pumpkin with melted butter

烤多春鱼

80B

Komochi Shishamo

ปลาไซย่าง

Shishamo smelt with roe

萤火鱿串

80B

Hotaruika kushi-yaki

หมึกหิ่งห้อยญี่ปุ่นย่าง

Skewered firefly squid

烤肉

ABURI YAKI

เนื้อย่าง
Grilled Meat

秘制酱汁烤和牛 390B

Tsubozuke Harami



สันคอวัวติดมันหมักซอสยาว
Grilled Japanese beef
marinated in special sauce

仙台名物 烤牛舌 270B

Sendai Gyutan



ลิ้นวัวเซนได
Grilled Beef Tongue
(local delicacy of Sendai)

秘伝の薬漬汁

多汁鸡腿肉 190B

Tori no Momo Yaki



สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

เตาตั้งยิวเผ็ด
Yuzu Koshou
Pungent yuzu zest paste

香辣柚子酱

สัวโซ่ทำแบบตราดด้วยน้ำซอสพอนซุ
Mizore Ponzu
Citrus soy sauce with grated radish

萝卜泥橙醋

ซอสถั่ว-สาลิเผ็ด
Pirikara Dare
Spicy miso sauce

辣味增酱

猪颈肉葱盐烤 190B

Tontoro Negishio Yaki



คอหมูย่าง Grilled Pork Neck

烤鸡颈肉 160B

Seseri Yaki



เนื้อส่วนคอไก่ย่าง Grilled Chicken Neck

烤鸡软骨 160B

Yagenharami Yaki



กระดูกอ่อนไก่ย่าง Grilled Chicken Cartilage

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ย่างเกลือ
Shio Yaki = Salty

盐焗

ย่างซีอิ๊ว
Teri Yaki = Teriyaki

照烧



知多牛西冷牛排

Sirloin steak

750g 850B



จิตะกิว เซอร์ลอยน์สเต็ก
Chita Beef Sirloin Steak

知多牛赤身牛排

Akami steak

750g 680B



จิตะกิว เนื้อแดงสเต็ก
Chita Beef Lean Meat Steak

知多牛赤身牛肉生拌

Yukke sashi

360B



จิตะกิว ยำเนื้อดิบ
Raw Chita Beef
Lean Meat Sashimi



橙醋炙烧近江牛心

Hatsu tataki

340B



โอมิกิว หัวใจวัวรมไฟเล็กน้อย
Seared Omi Beef Hear with Ponzu

近江牛肝刺身

Reba sashi

290B



โอมิกิว ตับหวาน
Raw Omi Beef Liver Sashimi

UNAGI

อุなぎ
Grilled Eel

鰻鱼饭

照烧鰻鱼

Unagi kabayaki



600B

ปลาไหลย่างซีอิ๊ว
Grilled Eel teriyaki sauce

蒲烧鰻鱼饭

Unajyu



700B

ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ๊ว
Rice bowl with grilled eel
teriyagi sauce

开胃菜 OTSUMAMI = Appetizer

โอดsumami ของว่าง กับแกล้ม



香辣豆芽海藻沙拉 60B

Pirikara Moyashi



ถั่วงอกพืดพริก
Bean sprouts & seaweed
marinated in hot sauce

芝麻酱拌菠菜 60B

Horenso Gomaae



ปวยเล้งลวกกับซอสงา
Spinach dressed in
sesame sauce

海藻沙拉 60B

Chuka Wakame



สาหร่ายจีน
Seaweed salad

梅水晶 170B

Umesuisho



เอ็นปลาจลวมคลุกบ๊วย
Shark & chicken gristle
with Japanese pickled plum

秋葵纳豆 80B

Okura Natto



กระเจี๊ยบ นัตโตะ
Okra with natto

金枪鱼纳豆 160B

Maguro Natto



ปลามากโระ นัตโตะ
Tuna with natto

日式溏心蛋 40B

Toro Tamago



ไข่ลวก
Soft-boiled egg
in sweet soy sauce

酱油渍蛋黄 40B

Kimi Shoyu zuke



ไข่แดงหมักโชยุ
Egg yolk soaked in soy sauce

橙醋鮫鱓鱼肝 260B

Ankimo Ponzu



ตับปลาอังโกะ
Monkfish Liver

香煎辣鳕鱼籽 140B

Aburi Mentaiko



ไข่ปลาเมนโตโกะ
Seared spicy cod roe

芥末章鱼 100B

Takowasa



หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated
in wasabi sauce

炙烧乌鱼子 220B

Aburi Karasumi



ไข่ปลาโบระย่างไฟเล็กน้อย
Seared dried mullet roe

日式盐辛鱿鱼 110B

Shiokara



ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น
Salted squid semi-fermented
in its own gut

秘制酱汁小鱿鱼 140B

Hotaru Ika Okizuke



ปลาหมึกดอง
Baby squid marinated
in special sauce

泰式辣味腌鱼内脏 140B

Yam Shiokara



ยำปลาร้าญี่ปุ่น
Spicy salted fish guts thai style

橙醋拌洋葱丝 50B

Onisura



หัวหอม พอนซึ
Sliced onion with ponzu sauce

小银鱼海带拌黄瓜 140B

Shirasu kobu kyuri



ยำแตงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาขาวสาร
Smashed Cucumber
topped Whitebait and kelp

竹轮卷黄瓜 70B

Chikuwa Kyuri



จิกวาทแตงกวา

Japanese fish cake wrapped cucumber

日式甜番茄 90B

Bijin Tomato



มะเขือเทศหวานญี่ปุ่น

Japanese Sweet Tomato

盐昆布冷豆腐 110B

Shiokonbu Yakko



สาหร่ายเต้าหู้เย็น

Cold tofu topped with salty kombu seaweed

烤鳕鱼翅干 150B

Eihire



ครีบลากกระเบน

Grilled dried skate wing

冷豆腐 60B

Hiyayakko



เต้าหู้เย็น

Cold tofu

炙烧墨鱼汁鱿鱼丝 120B

Ikasumi Iri Aburi Sakiika



ปลาหมึกเส้นหมึกหมึก

Shredded & dried squid

出汁玉子烧 100B

Dashimaki Tamago



ไข่ม้วน
Japanese rolled omelet
with broth

蒜蓉萝卜泥烤牛裙肉 90B

Oroshi Harami Ninniku Nose



เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด
Grilled beef skirt
with grated radish & garlic

照烧三文 220B

Salmon Teri



酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

Salty เกลือ 盐烧

Teri sauce ซอสเทริ 照烧酱

ปลาแซลมอนซอสเทริ
Salmon Teriyaki

慢炖牛舌 100B

Yudetan



ลิ้นวัวตุ๋น
Simmered beef tongue

黄油炒蛤蜊 120B

Hamaguri Bata- Itame



หอยตลับผัดเนย
Clams stir-fried with butter

清酒蒸蛤蜊 120B

Hamaguri Sakamushi



หอยตลับต้มสาเก
Clams steamed in sake

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

近江牛肝刺身

290B

Omigyu reba sashi



โอมิถิว ตับหวาน

Raw Omibeef liver sashimi

知多牛赤身生拌牛肉

360B

Chitagyu yukke sashi



จิตะถิว ยำเนื้อดิบ

Raw Chitabeef lean meat sashimi

香辣金枪鱼牛油果沙拉

250B

Maguro To Abokado No Yukke



ปลาเมกูโระกับอะโวกาโดคลุกซอส

Tossed fresh tuna & avocado with spicy sauce

香辣三文鱼拌三文鱼籽

250B

Samon To Ikura No Yukke



ปลาแซลมอน กับไข่ปลาแซลมอนคลุกซอส

Tossed fresh salmon & salmon roe with spicy sauce

炸物

AGEMONO = Deep-fried
ของทอด

甜辣香脆炸鸡翅 (3个) 110B

Teba Age

ปีกไก่ทอด
Crispy fried chicken wings sweet & spicy sauce 3pc

香脆炸鸡 100B

Tori no Karaage

ไก่ทอด
Crispy fried chicken

炸鸡皮配橙醋 90B

Torikawa Age

หนังไก่ทอดราดน้ำพอนซี
Deep-fried chicken skin
served with citrus soy sauce

蟹肉奶油可乐饼 120B

Kani Cream Croquette

โคโรกเกะครีมปู
Crab Cream Croquette

芝士紫苏火腿排

Shiso Cheezu Hamukatsu

180B

แฮมห่อชีสทอด
Breaded pork ham cutlet
with cheese & shiso



炸牡蛎

Kaki Furai

220B

хойนางรมทอด
Deep fried oysters



炸鱿鱼须

120B

Ikageso Karaage

หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด
Deep-fried squid tentacles



日式炸小河虾

100B

Kawaebi Age

กุ้งแม่น้ำทอด
Deep-fried
Japanese river prawns



炸丁香鱼

70B

Kibinago karaage

ปลา คิบินาโกะ ทอด
Deep-fried Silver-stripe Round Herring

虾天妇罗 (5只) 190B

Ebi Tempura Mori

サクサクサク

เมนูประจักษ์ 5 ตัว

Shrimp tempura 5 pieces

青海苔炸鱼饼 90B

Chikuwa No Isobe Age



ฉีกูวะทอดเมนูประ

Deep-fried fish cake with green laver

自家制炸豆腐 90B

Atsuage



揚げたて!!

เต้าหู้ทอด

Deep-fried tofu

章鱼小丸子 120B

Age Takoyaki



ทาโคะยะกิ

Deep-fried octopus balls

日式高汤炸豆腐 90B

Agedashi Tofu



เต้าหู้ทอดในน้ำเมนูประ

Deep fried tofu in simple dashi-based sauce

黄油酱油炸玉米 90B

Agemorokoshi

うまい

ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย
Deep-fried corn marinated
in butter soy sauce

黄油炸红薯 120B

Imokara Satsumalmo Bata

大〜好き

มันเทศทอด

Deep-fried sweet potato
topped with melted butter

香炸软糯土豆饼 120B

Funwari Potato Mochi

ふんわり

โมจิมันฝรั่งเนื้อนุ่ม
Deep-fried soft potato cake

炸薯条 90B

Poteto Furai

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

番茄酱
ซอสมะเขือเทศ
Ketchup

มันฝรั่งทอด
French fries

明太子蛋黄酱
มายองเนสใส่ปลาหมึกโทโกะ
Mentaiko Mayonnaise

铁板料理

TEPPAN = Hot Plate
ของพิคกระหะร้อน

日式猪肉芝士蛋卷 120B

Tonpei Yaki

ไข่คอกหมูหน้าชีส
Japanese style omelet
with pork and cheese

滑蛋猪排 150B

Katsuni

หมูต้มทอดราดไข่
Simmered pork cutlet with egg

芝士泡菜炒鸡肉 260B

Cheese Dak Galbi

ไก่พิคกิมจิหน้าชีสกระหะร้อน
Stir-fried chicken and
kimchi with cheese

芝士培根焗土豆 150B

Poteto Bacon Cheese

มันฝรั่งเบคอนชีสกระหะร้อน
Bacon and cheese on top
of steamed potato

柠檬盐炒猪舌 160B

Tan Shio Lemon

ลิ้นหมูพิคเลมอน
Pork tongue stir-fried and
marinated in salt and lemon

黄油炒菠菜 120B

Hourensou Butter Itame

พิคปวยเล้ง เบคอน เห็ด พิคเนย
Stir-fried spinach, bacon
and mushrooms with butter

炒菜

ITAMEMONO = Pan-fried
ของผัด

柚子胡椒炒卷心菜

90B

Kyabetsu yuzukosho itame



กะหล่ำปลีผัดตำเจี้ยวพีด
Stir fried cabbage
with pungent yuzu zest paste

黄油蒜香煎鸡胗

110B

Sunagimo Garikubata Itame



กึ๋นไก่กระเทียมร้อน
Pan fried chicken gizzard
with garlic butter

泡菜炒猪肉

190B

Buta Kimuchi Itame



หมูผัดกิมจิ
Pan fried pork and kimchi

韭菜炒猪肝

130B

Rebanira Itame

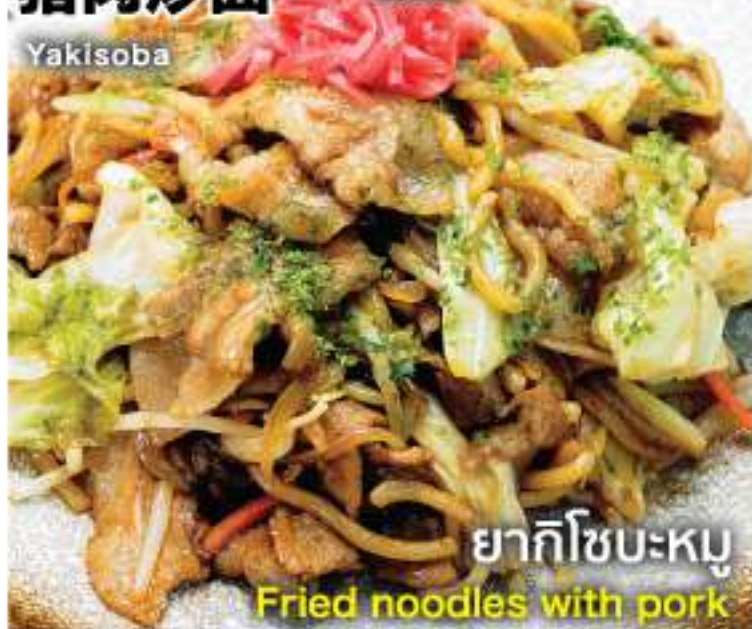


ตับผัดกุยช่าย
Stir-fried pork liver
with garlic chives

猪肉炒面

200B

Yakisoba



ยากิโซบะหมู
Fried noodles with pork

猪肉炒乌冬面

200B

Yaki Udon



ยากิอุด้ง
Fried udon noodles with pork

蔬菜沙拉

YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด

蒸鸡肉溏心蛋凯撒沙拉 190B

Mushidori to Ontama
Shizā Sarada



Caesar salad with steamed chicken & soft-boiled egg

芝麻酱拌冷涮猪肉沙拉 190B

Buta Shabu Sarada



Steamed pork salad with sesame dressing

酸甜蛋黄酱冷豆腐沙拉 150B

Hiya Yakko Sarada



Cold tofu salad with sweet & sour dressing with mayonnaise

芥末海鲜沙拉 390B

Kaisen Sarada



สลัดซีฟู้ด

Fresh seafood salad with wasabi dressing

自家制土豆沙拉 80B

Pote Sara



สลัด มันฝรั่ง

Homemade potato salad

香脆土豆丝卷心菜沙拉 90B

Bari Bari Kyabe Sara



สลัดกะหล่ำ

Cabbage salad with
crispy potato strings

明太子土豆沙拉 140B

Mentaiko Poteto Sarada



สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ

Potato Salad with Spicy Cod Roe

泰国菜

THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย

泰式海鲜粉丝沙拉

200B

Yum Unsen

本格的



ยำวันเส้น

Spicy Thai salad with
vermicelli and seafood

泰式凉拌三文鱼

250B

Yum Salmon



ยำแซลมอน

Spicy Thai salad with salmon

新鲜海鲜

UOMONO = Fresh seafood

อุโอะโมโนะ อาหารทะเล

中肥金枪鱼 330B

Chutoro



ปลาเมะกุโระติดมันน้อย
Medium fatty tuna

海胆 390B

Uni



ไข่อยูเม่น
Sea urchin

牡丹虾 280B

Amabebi



กุ้งหวาน
Deep-water shrimp

萝卜泥三文鱼籽 230B

Ikura Oreshi



ไขปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน
Salmon roe with grated radish

炙烧鱼鳍边 230B

Aburi Engawa



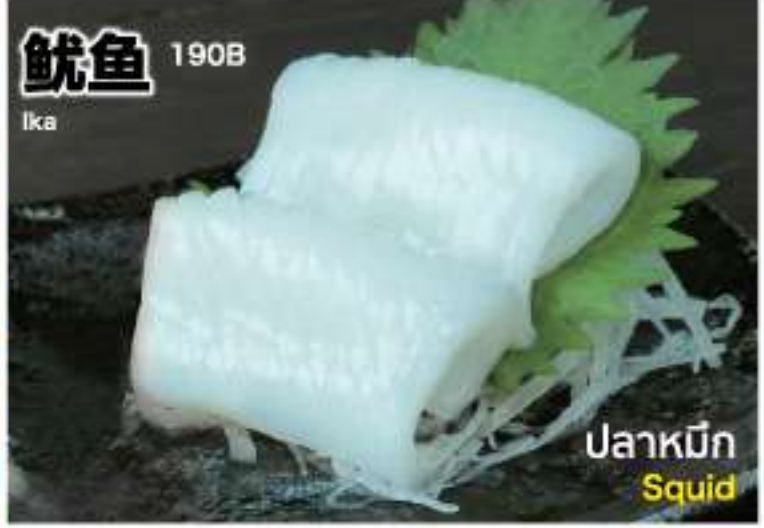
ครึ่งปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย
Seared fluke fin

鮪鱼 230B

Hamachi



ปลาฮามาจิ
Yellowtail



刺身拼盘

OKEMORI = Assorted sashimi
ซาซิมิ รวบรวม

10种刺身拼盘

999B

Juten mori

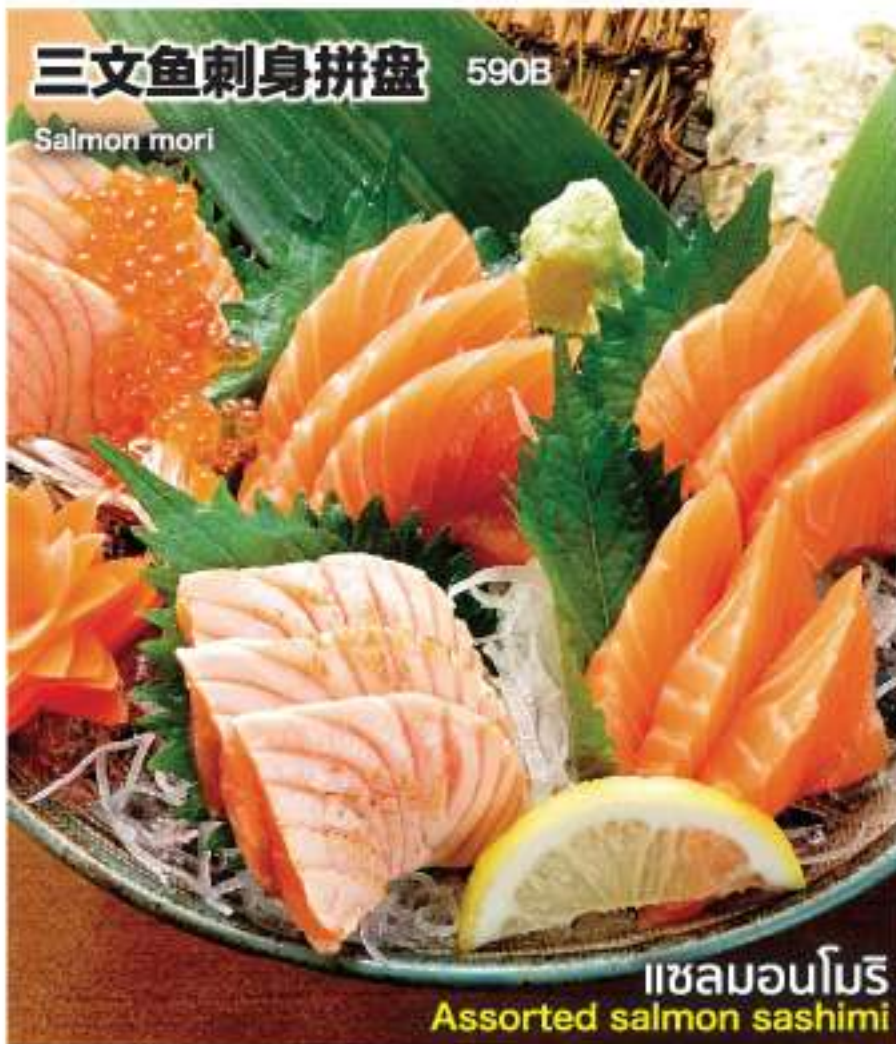


ซาซิมิรวม 10 อย่าง
10 Kinds

三文鱼刺身拼盘

590B

Salmon mori



แอสซอร์เทด ซาลมอน ซาซิมิ
Assorted salmon sashimi

5种刺身拼盘

550B

Goten mori



ซาซิมิรวม 5 อย่าง
5 Kinds

一人份刺身拼盘

299B

Ichininmae mori



ซาซิมิ 1 ท่าน
Sashimi 1 Serving

握寿司 (两贯)

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

甜酱油煮整条星鳗握寿司

390B

Anago Ippon Nigiri



Cooked whole conger eel with sweet soy sauce
ปลาอะนะโงะ ทั้งตัว นิกิริ

海胆握寿司

390B

Uni Nigiri



Sea urchin
ข้าวปั้นหน้าไข่หอยเม่น

中肥金枪鱼握寿司

220B

Cyutoro Nigiri



Medium fatty tuna

ปลาเมะกูโระติดมันน้อย นิกิริ

三文鱼籽握寿司

220B

Ikura Gunkan Maki



Salmon roe

ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอน ห่อสาหร่ายทรงเรือ

蒲烧鳗鱼握寿司

130B

Unagi Nigiri



Grilled Eel

ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง

金枪鱼赤身握寿司

120B

Maguro Nigiri



Lean tuna

ปลาเมะกูโระ นิกิริ

牡丹虾握寿司

140B

Amaebi Nigiri



Deep-water shrimp

กุ้งหวาน นิกิริ

炙烧鱼鳍边握寿司

120B

Aburi Engawa Nigiri



Seared fluke fin

ครึ่งปลาตาเดียวอย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ

炙烧醋鲭鱼握寿司

100B

Shime Saba Nigiri



Vinegared & seared mackerel

ปลาซาบะ นิกิริ

三文鱼握寿司

100B

Salmon Nigiri



Salmon

ปลาแซลมอน นิกิริ

肥美三文鱼握寿司

100B

Toro Salmon Nigiri



Medium-Fatty Salmon

โทโร่ แซลมอน นิกิริ

鲷鱼握寿司

120B

Hamachi Nigiri



Yellowtail

ปลาฮามาจิ นิกิริ

扇贝握寿司

130B

Hotate Nigiri



Scallop

หอยชาลล์ นิกิริ

海螺握寿司

100B

Tsubugai



Whelk

หอยสังข์ญี่ปุ่น นิกิริ

章鱼寿司

100B

Tako Nigiri



Octopus

ปลาหมึกยักษ์ นิกิริ

鱿鱼寿司

100B

Ika Nigiri



Squid

ปลาหมึก นิกิริ

玉子烧寿司

80B

Tamago Nigiri



Sweet omelet

ไข่หวาน นิกิริ

细卷

MAKIMONO = Thin sushi roll

ข้าวห่อสาหร่าย

葱拌金枪鱼腹泥三文鱼籽黄瓜卷

Negitoro Maki

250B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวาโรยหน้าด้วยปลาโทโรสับ
Cucumber roll topped with
minced fatty tuna & salmon roe

金枪鱼腹泥腌萝卜卷

Torotaku Maki

150B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ทูน่าสับกับตะกั่ว
Minced fatty tuna & pickled radish

金枪鱼赤身卷

120B

Tekka Maki

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลามากิโระ
Lean tuna

三文鱼卷

120B

Salmon Maki

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอน
Salmon

纳豆葱花卷

100B

Natto Maki

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ถั่วหมัก
Fermented soybeans & green onion

牛油果卷

100B

Abokado Maki

ข้าวห่อสาหร่ายใส่อะโวคาโด
Avocado

紫苏明太子乌贼卷

110B

Ika Shiso Mentai Maki

ปลาหมึกมันวอนชิโสะและเมนไทโกะ
Squid with Shiso Leaf & Spicy Cod Roe

鱿鱼紫苏卷

60B

Kappa Maki

ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวาญี่ปุ่น
Cucumber

豪华海鲜盖黄瓜卷(寿司)

(配金枪鱼泥, 三文鱼籽, 海胆及蟹肉)

Gokai Nokke Sushi

590B



โทเกะ ซูชิ

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

熟星鳗卷

(熟星鳗, 牛油果, 玉子烧, 黄瓜)

Anago Roll

340B

ปลาอะนะโงะโร

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

加州卷

(玉子烧, 黄瓜, 蟹棒, 牛油果, 虾)

California Roll

220B

แคลิฟอเนียโร

California roll

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

鲭鱼押寿司

(醋鲭鱼, 腌姜片, 大叶)

Battera

220B

ซาบะดองอัดบล็อก

Battera Pressed Sushi

(Vinegared mackerel, Pickled ginger, Ooba leaf)

三文鱼卷

(三文鱼, 牛油果, 奶油芝士, 黄瓜)

Salmon Roll

290B

ปลาแซลมอนโร

Salmon roll

(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

彩虹卷

(吞拿鱼, 三文鱼, 虾, 黄尾鱼, 牛油果, 鸡蛋, 虾籽)

Reinbou Roll

340B

เรนโบว์โร

Rainbow roll

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

天妇罗虾卷

(天妇罗虾, 黄瓜)

Ebi Ten Roll

290B

กุ้งเทมปุระโร

Shrimp tempura roll (Shrimp, Cucumber)

米饭和面条 GOHANMONO = Rice & Noodles
โกะฮังโมนะ ข้าว

纳吉屋综合刺身盖饭 750B

Deka Neta Nagiya Don



นากิยะด้ง

Sushi rice bowl with filling sashimi

月见鱼籽盖饭 399B

Ran Ran Don



ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอนและไข่แดง
Sushi rice bowl with fish roe and egg yolk

海鲜组合盖饭 260B

Kaisen Don



ข้าวรวมหน้าปลาดีบ
Sushi rice bowl with combination seafood

葱拌金枪鱼腹盖饭 290B

Negitoro Don



ข้าวหน้าปลาโทโร่สับ
Sushi rice bowl with minced fatty tuna & green onion

三文鱼亲子盖饭 250B

Samon Ikura Don



ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับไข่ปลาแซลมอน
Sushi rice bowl with salmon & salmon roe

日式什锦海鲜饭

Oke chirashi zushi

2-3人份

สำหรับ 2~3 ท่าน

2-3 Servings

360B



ข้าวหน้าปลาดิบรวมหั่นลูกเต๋า

Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

日式什锦海鲜饭

1人份

Chirashi Don

สำหรับ 1 ท่าน

1 Serving

240B



ข้าวหน้าปลาดิบรวมหั่นลูกเต๋า

Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

滑蛋猪排饭

160B

Katsu don



ข้าวหน้าหมูทอดราดไข่

Pork cutlet and egg rice bowl

猪蹄筋咖喱饭

190B

Tansuji Kare



ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู

Pork tendon curry and rice

蒜香炒饭

140B

Garikku Chahan



ข้าวผัดกระเทียม

Garlic fried rice

酱油拉面

170B

Shoyu ramen



和久監修
伝説の醤油ラーメン



ราเมน น้ำซุปโชยุ
Shoyu ramen noodles

马娜欧二八冷荞麦面

200B

Manao soba



มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

二八冷荞麦面

160B

Edomae soba



โซบะเย็น
Cold soba noodles

日式冷素面

130B

Soumen



โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles

酱油渍蛋黄烤饭团 70B

Kimi shoyu zuke



ไข่แดงหมักโชยุ

Grilled rice ball with soy sauce soaked egg yolk

明太子蛋黄酱烤饭团 90B

Aburi mentai mayo



ไข่ปลามายองเนส

Grilled rice ball with spicy cod roe and mayo

烤饭团

蟹棒沙拉烤饭团 70B

Aburi kani mayo



ปูอัดมายองเนส

Grilled rice ball with imitation crab and mayo

芝士烤饭团 70B

Aburi cheese



ชีส

Grilled rice ball with cheese

ข้าวปั้นย่าง

饭团

Onigiri

明太子

Mentaiko

ไข่ปลาคอก

Spicy cod roe

80B

日式腌梅

Ume

บ๊วย

Pickled plum

80B

咸三文鱼

Shake

ปลาซลมอน

Salted salmon

70B

ข้าวปั้น Rice ball

日本新潟县产米饭

米饭套餐 80B

ข้าวจากจังหวัดนิวยอร์ก

ข้าว เซ็ต Rice set

Gohan Set



米饭 ขาว

Shiro Gohan 60B
Rice from Niigata Japan

味噌汤

ซูปมิโซะ Miso soup 30B

泡饭

Chazuke

明太子

Mentaiko

ไข่ปลาคอก

Spicy cod roe

140B

日式腌梅

Ume

บ๊วย

Pickled plum

130B

咸三文鱼

Shake

ปลาซลมอน

Salted salmon

140B

ข้าวต้ม Boiled rice in soup

海苔味噌汤 60B

Nori Jiru



ซูปลาหรัาย

Miso soup with laver

HONEY TOAST



蜂蜜香草冰淇淋吐司 150B

Hanitosuto Banira
ไอศกรีมวานิลลาราดน้ำผึ้ง
Toast with
vanilla ice cream & honey

红豆沙香草冰淇淋吐司 160B

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

串烧麻糬配甜红豆和香草冰淇淋 120B

Anko Dangochan Aisu



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

串烧麻糬配甜酱油釉和香草冰淇淋 120B

Mitarashi Dangochan Aisu



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

ICE CREAM 50B



香草冰淇淋 ไอศกรีมชาเขียว
Matcha Ice Cream

抹茶冰淇淋 ไอศกรีมวานิลลา
Vanilla Ice Cream

加红豆沙 เพิ่ม ท้วแดงทวบ 30B
Add Anko
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

饮品菜单

价格未含10%服务费和7%增值税

Service charge 10% VAT 7% を別途頂戴致します

คັດ เซอวีลซบารจ 10% ภาษี 7%

Service charge 10%, VAT 7% excluded

天下一
なぎ屋
焼きとん 焼き鳥

生啤酒 / 瓶装啤酒 BEER เบียร์

朝日生啤	Asahi draft beer	เบียร์อาซาฮีสด แก้ว	90B
朝日生啤 (大杯)	Asahi draft beer (Big size)	เบียร์อาซาฮีสด แก้วใหญ่	140B
朝日啤酒塔	Asahi Balloon tower	อาซาฮี บอลลูน ทาวเวอร์ 2L 500B 3L 750B	
朝日瓶啤	Asahi beer bottle 620ml	เบียร์อาซาฮี ขวด	130B
麒麟瓶啤	Kirin beer bottle 600ml	เบียร์คิริน ขวด	140B
胜狮瓶啤	Singha beer bottle 620ml	เบียร์สิงห์ ขวด	100B
三宝乐瓶啤	Sapporo beer bottle 640ml	เบียร์ซัปโปโร ขวด	150B

日本清酒 JAPANESE SAKE เหล้าญี่ปุ่น

SWEET ±0 DRY

+1 山田锦特别本酿造	Tokubetsu honjozo Yamada Nishiki 300ml	โทคุเบ็ตสึ ฮอนโจโซ ยามาเดะ นิชิกิ	250B
+2 白鹤生贮藏酒	Hakutsuru namachozoshu 300ml	ฮาคุสุรุ นามะโชโจชู	300B
+8 菊水辛口清酒	Kikusui no karakuchi 300ml	คิคุซุย โน คาระคุจิ	320B
+3 白鹤纯米吟酿	Hakutsuru junmaiginjo 300ml	ฮาคุสุรุ จุนไมกิ้นโจว	360B
+6 真澄辛口金标清酒	Masumi karakuchi gold 300ml	มะซุมิ คาระคุจิ โกลด์	470B
+4 出羽樱纯米吟酿	Debazakura junmaiginjo 300ml	เดบะซากุระ จุนไม กิ้นโจว	480B
热清酒	♣ Atsukan (Hot sake) small ★ Atsukan (Hot sake) big	อะซึคัง เล็ก อะซึคัง ใหญ่	180B 280B
±0 九平次纯米大吟酿 (720毫升)	Kuheiji junmaidaiginjou 720ml	คุเออิจิ จุนไมโดกิ้นโจว	1450B
+3 獺祭 纯米大吟酿 (720毫升)	Dassai junmaidaiginjou 720ml	ดาสไซ จุนไมโดกิ้นโจว	1800B
+4 白鹿超辛口 (1800毫升瓶) (木杯)	Hakushika choukara bottle 1800ml Hakushika choukara masu(glass)	ฮาคุชิคาะ โชคารา ขวด ฮาคุชิคาะ โชคารา มะซี	1200B 180B
+3 梵 纯米辛口 (1800毫升瓶) (木杯)	Born junmaikarakuchi bottle 1800ml Born junmaikarakuchi masu(glass)	บอนด์ จุนไม คาระคุจิ ขวด บอนด์ จุนไม คาระคุจิ มะซี	2200B 250B

日式烧酒苏打

Chuhai/Sour

= Japanese vodka "SHOCHU" with soda

ซูโฮ ชาวา = โซจูผสมกับโซดา

M size all 110B / L size all 180B

乌龙嗨棒

Oolong hai

อูลอง (ชาจีน)โฮ

日式焙茶嗨棒

Koubashicha (blended green tea) wari

ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) โฮ

柠檬嗨棒

Lemon hai

เลมอนโฮ

可尔必思沙瓦

Calpis sour

คาลพิส ชาวา

柚子蜜沙瓦

Yuzumitsu (Citrus honey) sour

ยูซุมิชิ ชาวา



鲜橙沙瓦

Oni mikan sour
(Grated orange sour)

ชาวาน้ำส้มผสมเกล็ดส้ม
M 140B / L 210B



鲜榨红西柚沙瓦

Oni red gure hai
(Grated red grapefruit sour)

ชาวาเกรปฟรุ๊ตผสมเนื้อผลไม้
M 140B / L 210B



冰果梅酒

Fruits umeshu soda
(Plum wine with frozen fruits)

เหล้าบ๊วยโซดากับผลไม้แช่แข็ง
240B

超强柠檬嗨棒

Goku lemon hai
โทคุ เลมอนโฮ 170B



★中 烧酎
Add Shochu
เพิ่มโซจู 60B



**金宫烧酒
兑梅子汁**

Bakudan (Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมียะผสมน้ำบ๊วย)
100B / 1 Glass



清酒果冻

(麝香葡萄 / 桃子 / 苹果)

Sake Jelly
(Muscat / Peach / Apple)

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

日式烧酒 **โชจู Shochu** Japanese distilled spirit

本店可为您存酒
存酒期限为一年

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

สามารถฝากเหล้าได้
ระยะเวลาเก็บรักษา 1 ปี

由红薯酿造 **IMO = Made from sweet potato** อีโมะ = มันเทศ

玳雅玫



(毫升瓶) **Daiyame 900ml bottle**
(杯) **Daiyame glass**

ไดยาเมะ ขวด
ไดยาเมะ แก้ว

1400B
170B

三岳



(毫升瓶) **Mitake 900ml bottle**
(杯) **Mitake glass**

มีตะเกะ ขวด
มีตะเกะ แก้ว

1500B
180B

赤雾岛



(毫升瓶) **Akagirishima 900ml bottle**
(杯) **Akagirishima glass**

อะคะคีริชิมะ ขวด
อะคะคีริชิมะ แก้ว

1600B
200B

由大麦酿造 **MUGI = Made from barley** มุก = ข้าวสาลี

亦竹本格 麦烧酎



(毫升瓶) **lichiko silhouette 720ml bottle**
(杯) **lichiko silhouette glass**

อิชิโกะ ชิลุเอะก ขวด
อิชิโกะ ชิลุเอะก แก้ว

1200B
140B

真露

(毫升瓶) **Jinro Soju 700ml bottle**
(杯) **Jinro Soju glass**

จินโรโซจู ขวด
จินโรโซจู แก้ว

600B
100B

金宫

(毫升瓶) **Kinmiya 720ml bottle**
(杯) **Kinmiya glass**

คินมียะ ขวด
คินมียะ แก้ว

660B
100B

威士忌/日本金酒

WHISKY วิสกี้ JAPANESE GIN จิน

占边

占边气泡水

Jimbeam with Soda

จิมบีม ไฮบอล

99B

占边气泡水 (大杯)

Jimbeam with Soda big glass

จิมบีม ไฮบอล แก้วใหญ่

170B

占边(700毫升瓶)

Jimbeam bottle 700ml

จิมบีม ขวด

999B

三得利 角瓶

三得利气泡水

Suntory Kaku with Soda

ซันโทรี ไฮบอล

99B

三得利气泡水 (大杯)

Suntory Kaku with Soda big glass

ซันโทรี ไฮบอล แก้วใหญ่

170B

三得利 (700毫升瓶)

Suntory Kaku bottle 700ml

ซันโทรี ขวด

1050B

三得利 知多

知多气泡水

Suntory Chita with Soda

ซันโทรี ไฮบอล

180B

知多气泡水 (大杯)

Suntory Chita with Soda big glass

ซันโทรี ไฮบอล แก้วใหญ่

290B

知多(700毫升瓶)

Suntory Chita bottle 700ml

ซันโทรี ขวด

1900B

翠琴酒

翠琴酒气泡水

Sui Gin with Soda

สุ่ยจิบผสมโซดา

99B

翠琴酒气泡水 (大杯)

Sui Gin with Soda big glass

สุ่ยจิบผสมโซดา แก้วใหญ่

170B

翠琴酒(700毫升瓶)

Sui Gin bottle 700ml

สุ่ยจิบ ขวด

999B

软饮

Mixer มิกเซอร์

乌龙茶 (壶)

Oolong tea pitcher 150B

ชาอูหลง (เหยือก)

绿茶 (壶)

Green tea pitcher 150B

ชาเขียว (เหยือก)

苏打水

Soda 40B

โซดา

热水

Hot water 40B

น้ำร้อน

日式腌梅

Pickled plum 50B

บ๊วย

柠檬

Lemon 50B

มะนาวซีก

冰块

Ice 40B

น้ำแข็ง

水

Water 40B

น้ำเปล่า

葡萄酒 Wine ไวน์

Enjoy 卡萨普鲁玛干
750毫升瓶

红 Casa Pluma (CS, Chile) สีแดง Casa Pluma ขวด 700B
白 Casa Pluma (CH, Chile) สีขาว Casa Pluma ขวด 700B

RICH 三圣山干
750毫升瓶

红 Trinity Hill (PN, New Zealand) สีแดง Trinity Hill ขวด 1200B
白 Trinity Hill (SB, New Zealand) สีขาว Trinity Hill ขวด 1200B

日本利口酒

Japanese liqueur เหล้าบ๊วย, เหล้ายูชิ

俏雅果肉梅酒 (325毫升瓶) Choya umeshu (with plum) 325ml ไชยะ โนะ อุเมะชู 325ml 600B

小正梅酒 (700毫升瓶) Komasa no umeshu 700ml bottle โคมาซะ โนะ อุเมะชู ขวด 1400B
(杯) Komasa no umeshu glass โคมาซะ โนะ อุเมะชู แก้ว 200B

浓醇梅酒 (720毫升瓶) Torotorono umeshu 720ml bottle โทโรโทะโร โนะ อุเมะชู ขวด 1500B
(杯) Torotorono umeshu glass โทโรโทะโร โนะ อุเมะชู แก้ว 220B

白鹤梅酒 (1800毫升瓶) Hakutsuru umeshu 1800ml bottle ฮากุสุรุ อุเมะชู ขวด 1500B
(杯) Hakutsuru umeshu glass ฮากุสุรุ อุเมะชู แก้ว 100B

软饮 SOFTDRINK ซอฟต์ดริง

乌龙茶 *免费续杯 Oolong tea ※Free refills ชาอูหลง (ชาจีน) ※เติมฟรี 30B

绿茶 *免费续杯 Green tea ※Free refills ชาเขียว (ชาญี่ปุ่น) ※เติมฟรี 30B

可口可乐 (原味或零度) Coca-cola original or zero โคคาโคล่า 30B

可尔必思 (可兑苏打水或纯净水) Calpis (soda or water) คาลปิส (โซดา หรือ น้ำ) 50B

橙汁 Orange juice น้ำส้ม 40B

苹果汁 Apple juice น้ำแอปเปิ้ล 40B