



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 ต่างพากันติดใจในน้ำซุปเข้มข้นและไขมันรสเลิศ!

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」

นาเบะไส้วัวเป็นเมนูหม้อไฟสไตล์ “สุตามิยะ นาเบะ (หม้อไฟเพิ่มพลัง)”

ที่ชูความหวานจากไขมันออกมาได้เป็นอย่างดี!

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



Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

TORI NABE



Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

BUTA NABE

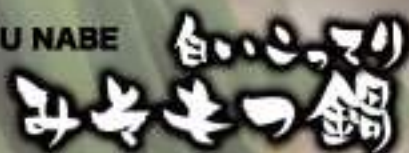


Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

SHIROI MOTSU NABE



Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE



Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

SHIROI BUTA NABE



Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B



**CLASSIC
MISO**



**WHITE
MISO**



Kimuchi Motsu Nabe

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว

น้ำขุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 450B REGULAR 800B

Kimuchi Tori Nabe

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่

น้ำขุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

Kimuchi Buta Nabe

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู

น้ำขุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B



Oyster Hot Pot

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำขุปมิโซะ

SMALL 450B

REGULAR 750B

Miso Kaki nabe

Miso Kaki nabe

追加具材

ADDITIONAL INGREDIENTS

เพิ่มเครื่องพิเศษ



Motsu

Beef intestines

ไส้วัว

499B



Yasai

Vegetables เพิ่มผัก

80B



Toriniku

Chicken

เนื้อไก่

99B

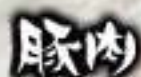


Tofu

Tofu

เพิ่มเต้าหู้

50B



Butaniku

Pork

เนื้อหมู

99B

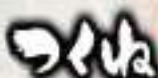


Kinoko

Mushroom

เพิ่มเห็ด

40B



Tsukune

Meatballs

ไก่กับหมูบด
ปั้นเป็นก้อน

99B

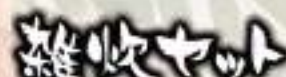


Kaki

Oyster

เพิ่มหอยนางรม

250B



Zousui set

**Porridge set
(Rice • Raw egg)**

ชุดข้าวต้ม
(ข้าวสวย และไข่)

65B



Men

Ramen noodles

เส้นบะหมี่

65B



Udon

Udon noodles

อุด้ง

65B

?

วิธีการรับประทานโมทสึนาเบะให้อร่อย
How to enjoy our Motsu Nabe

1

ติดไฟ

Heat at high temperature
then lower
when the soup is boiled

ตั้งไฟแรงจนเดือด
เมื่อสุกแล้วให้ลดไฟลง
ระวังน้ำซุปกระเด็น

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)
ยาเก็ทอน (หมูย่าง)

All 35B

① たん Tan
āu
Pork tongue

② しろ Shiro
ลำไส้
Pork intestine

③ 豚バラ Buta Bara
หมูสามชั้น
Pork belly

焼き鳥

YAKITORI (Classic chicken skewers)
ยาเก็ทโระ (ไก่ย่าง)

All 35B

④ 手羽先 Tebasaki
ปีกไก่
Chicken wings

⑤ つくね Tsukune
Chicken & pork meat balls
ไก่กับหมูบดปั้นเป็นก้อน

⑥ たまごの黄身 Tamago No Kimi
Raw egg yolk dip
ไข่แดง 20B

⑦ とりかわ Tori kawa
Chicken skin
หนังไก่

⑧ ねぎま Negima
Chicken & leak
ไก่และต้นหอม

⑨ とりレバ Torireba
Chicken Liver
ตับไก่

⑩ ぼんじり Bonjiri
Chicken Tail
ก้นไก่

⑪ とりはつ Torihatsu
Chicken Heart
หัวใจไก่

⑫ 砂肝 Sunagimo
Chicken gizzards
ก้นไก่

野菜焼き

YASAIYAKI (Classic vegetable skewers)
ยะไซยาเก้ (ผักย่าง)

⑬ いしけ焼き Shiitake
Shiitake mushroom
เห็ดชิตาเกะย่าง 40B

⑭ ミニトマト串 Mini Tomato Gushi
Cherry tomato
มะเขือเทศผลเล็กย่าง 45B

⑮ 長ねぎ串 Naga Negi Gushi
Leak
ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง 35B

⑯ okra串 Okura Gushi
Okra
กระเจี๊ยบย่าง 35B

⑰ アスパラ串 Asupara Gushi
Asparagus
หน่อไม้ฝรั่งย่าง 45B

⑱ 銀杏串 Ginnan Gushi
Ginkgo
แปะก๊วยย่าง 35B

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
หนังไก่พริบไม่ย่าง



おろし牛ハラミ串

Oroshi Gyu harami

90B

Grilled beef skirt with grated radish & garlic
เนื้อกระบี่ลวกโรยด้วยหัวไชเท้าบด



牛ハラミ炙り串

Gyu harami aburi kushi

70B

Beef skirt topped with green onion
เนื้อกระบี่ลวกโรยด้วยต้นหอม



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
Pork and asparagus
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

50B

炙り焼き ABURI YAKI = Char-grilled
ย่างไฟเล็กน้อย

縞ホケ焼き

480B 半身 ครึ่ง Half 240B

Shima Hokke Yaki



人気 No.1

ปลาอ็อกเกะย่าง
Atka mackerel

ブリカマ焼き

280B

Burikama Yaki



ほろほろ

แถมปลาบริย่าง
Yellowtail collar

銀ムツの照り焼き

260B

Ginmutsu No Teriyaki

運入品付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

塩焼き

ย่างเกลือ

Shio Yaki = Salty

照り焼き

ย่างซีอิ้ว

Teriyaki



ปลาหิมะย่างซีอิ้ว

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

選べる味付け

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

運来の味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

バター醤油

ช่วยกับมิซึ

Bata Shoyu = Butter and soy sauce

おろしポン酢

หัวไชเท้ากับน้ำพอนส์

Orashi 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

ปลาหมึกกับกระเทียมผัดเนยห่อฟลอยด์ย่าง
Octopus & garlic with butter

きりたんぽ

1本

90B

Kiritanpo

運来の味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

サシミ 味噌味
Miso Aji = Miso

サシユ しょうゆ味
Shoyu Aji = Soy sauce

ข้าวปั้นเสียบไม้ย่าง Grilled skewer of mashed rice

炭火焼たき

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

ปลาโซ่ย่าง

Shishamo smelt with roe

ホタルイカ串焼き

80B

Hotaruika kushiyaki

หมึกหิ่งห้อยญี่ปุ่นย่าง

Skewered firefly squid

ABURI YAKI

เนื้อย่าง
Grilled Meat

壺漬けハラム 390B
Tsubozuke Harami

สันคอวัวติดมันหมักซอสอย่าง
Grilled Japanese beef
marinated in special sauce

秘伝の壺漬け

仙台牛舌 270B
Sendai Gyutan

ลิ้นวัวเซนได
Grilled Beef Tongue
(local delicacy of Sendai)

鶏のもも焼き 190B
Tori no Momo Yaki

สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

運べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

- เต้าเจี้ยวเผ็ด Yuzu Koshou Pungent yuzu zest paste 柚子胡椒
- ซอสโยเกิร์ตราดด้วยน้ำซอสพอนซุ Mizore Ponzu Citrus soy sauce with grated radish みぞれポンズ
- ซอสการะ-ระสเผ็ด Pirikara Dare Spicy miso sauce ぴりからだれ

豚トロロネギ焼 190B
Tontoro Negishio Yaki

คอหมูย่าง Grilled Pork Neck

せせり焼 160B
Seseri Yaki

เนื้อส่วนคอไก่ย่าง Grilled Chicken Neck

ヤゲンハラム焼 160B
Yagenharami Yaki

กระดูกอ่อนไก่ย่าง Grilled Chicken Cartilage

運べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

- ย่างเกลือ Shio Yaki = Salty 塩焼き
- ย่างซีอิ๊ว Teri Yaki = Teriyaki 照り焼き

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 Heart 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

โอดซึมามิ ของว่าง กับแอลกอฮอล์

食べる油のたたききゅうり

Taberu Rayu No Tataki Kyuri

110B



แอดกวางทรงเครื่อง
Smashed cucumber
with chunky garlic chili oil

きゅうり一本漬け

70B

Kyuuri Ipponzuke



แอดกวางญี่ปุ่นดอง
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

เอ็นปลาจลามคลุกบ๊วย
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



ไข่ปลาเมนไทโกะ
Seared spicy cod roe

長いわさ

100B

Takowasa



หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated
in wasabi sauce

炙りカラシ

220B

Aburi Karasumi



ไข่ปลาโบระย่างไฟเล็กน้อย
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



ปลาแซลมอนซอสเทอรี
Salmon Teriyaki

ハマグリバター

Hamaguri Bata- Itame

120B



หอยตลับผัดเนย
Clams stir-fried with butter

ハマグリ酒蒸し

Hamaguri Sakamushi

120B



หอยตลับต้มสาเก
Clams steamed in sake

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



ปลาเมกูโระกับอะโวกาโดคลุกซอส

Tossed fresh tuna
& avocado with spicy sauce

サモン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 ของทอด

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

しそチーズハムカツ

Shiso Cheezu Hamukatsu
180B



แฮมทอดชีส

Breaded pork ham cutlet with cheese & shiso



牡蠣フライ

Kaki Furai

220B

คอยนางรมทอด

Deep fried oysters



イカゲリ唐揚げ

140B

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

Fried banded blue sprat

エビ天ぷら盛り 190B

Ebi Tempura Mori

サクサク

เทมปุระกุ้ง 5 ตัว

Shrimp tempura 5 pieces

竹輪の磯辺揚げ 90B

Chikuwa No Isobe Age

ฉีกูวะทอดเทมปุระ

Deep-fried fish cake
with green laver

自家製 厚揚げ

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

揚げもちし

90B

Agemorokoshi

うまい

ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย

Deep-fried corn marinated
in butter soy sauce

芋からつまいもバター

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☆マヨネーズ

มายองเนสไม่ปลาเมนไทโกะ
Mentaiko Mayonnaise

มันฝรั่งทอด
French fries

鉄板焼き

TEPPAN = Hot Plate
ของผัดกระทะร้อน





ITAMEMONO = Pan-fried
ของผัด



野菜サラダ YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด



海鮮サラダ

Kaisen Sarada

390B



สลัดซีฟู้ด

Fresh seafood salad with wasabi dressing

ポテサラ 80B

Pote Sara



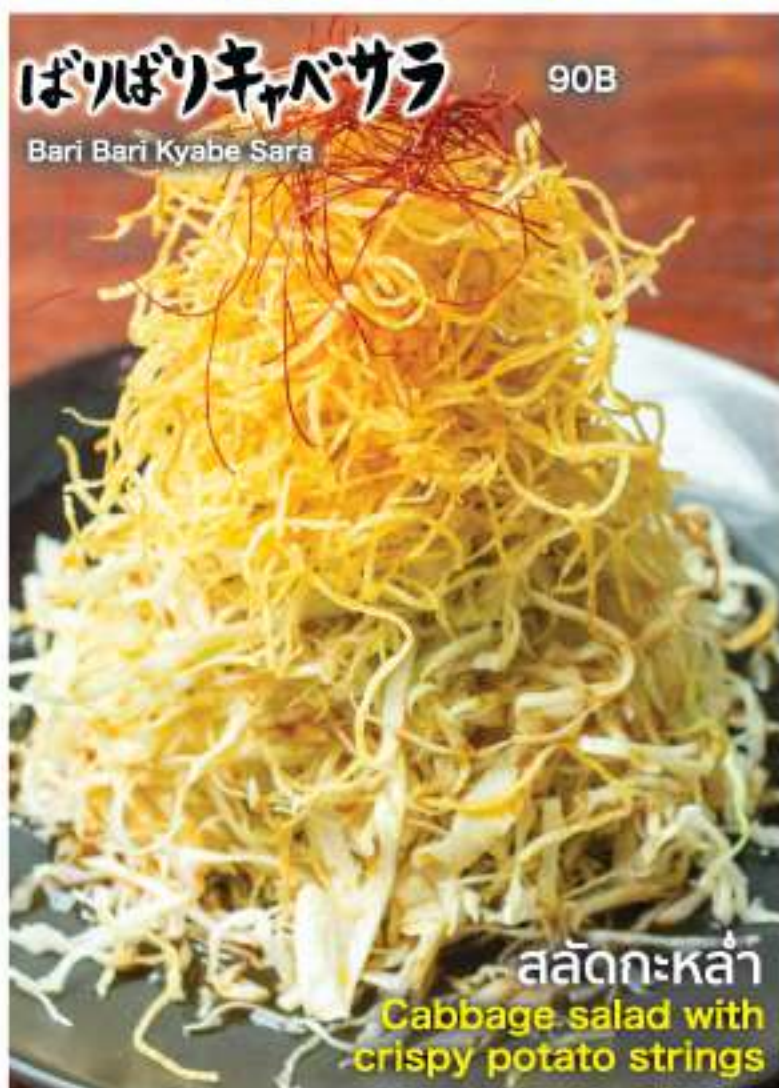
สลัด มันฝรั่ง

Homemade potato salad

バリバリキャバサラ

Bari Bari Kyabe Sara

90B



สลัดกะหล่ำ

Cabbage salad with
crispy potato strings

メンタイコサラダ

Mentaiko Poteto Sarada

140B



สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ

Potato Salad with Spicy Cod Roe

タイ料理

THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย



魚モノ

UOMONO = Fresh seafood

อุโอะโมโนะ อาหารทะเล

中トロ 330B
Chutoro



ปลามะกุกโระติดมันน้อย
Medium fatty tuna

うに 390B
Uni



ไข่อยเม่น
Sea urchin

甘エビ 280B
Amaebi



กุ้งหวาน
Deep-water shrimp

いくらおろし 230B
Ikura Oroshi



ไข่ปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน
Salmon roe with grated radish

炙りエイガワ 230B
Aburi Engawa

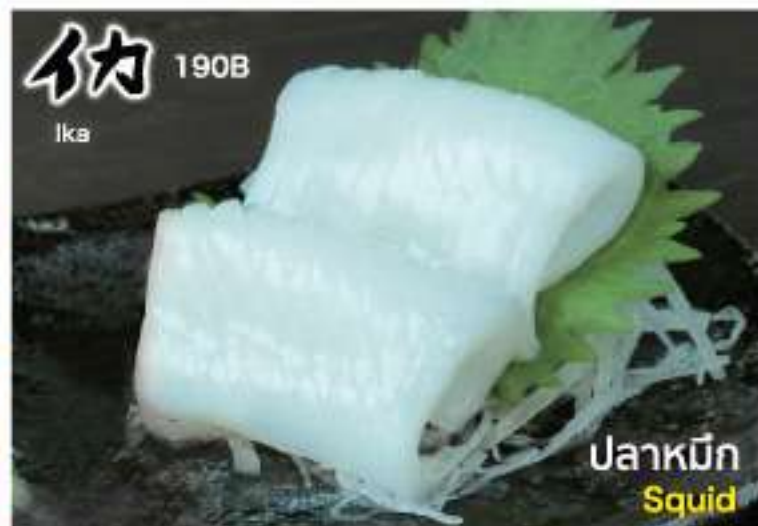


ครีบบปลาดูเตียอย่างไฟเล็กน้อย
Seared fluke fin

ハマチ 230B
Hamachi



ปลาฮามาจิ
Yellowtail



桶盛り

OKEMORI = Assorted sashimi
ซาซิมิ รวม

10点盛り

999B

Juten mori

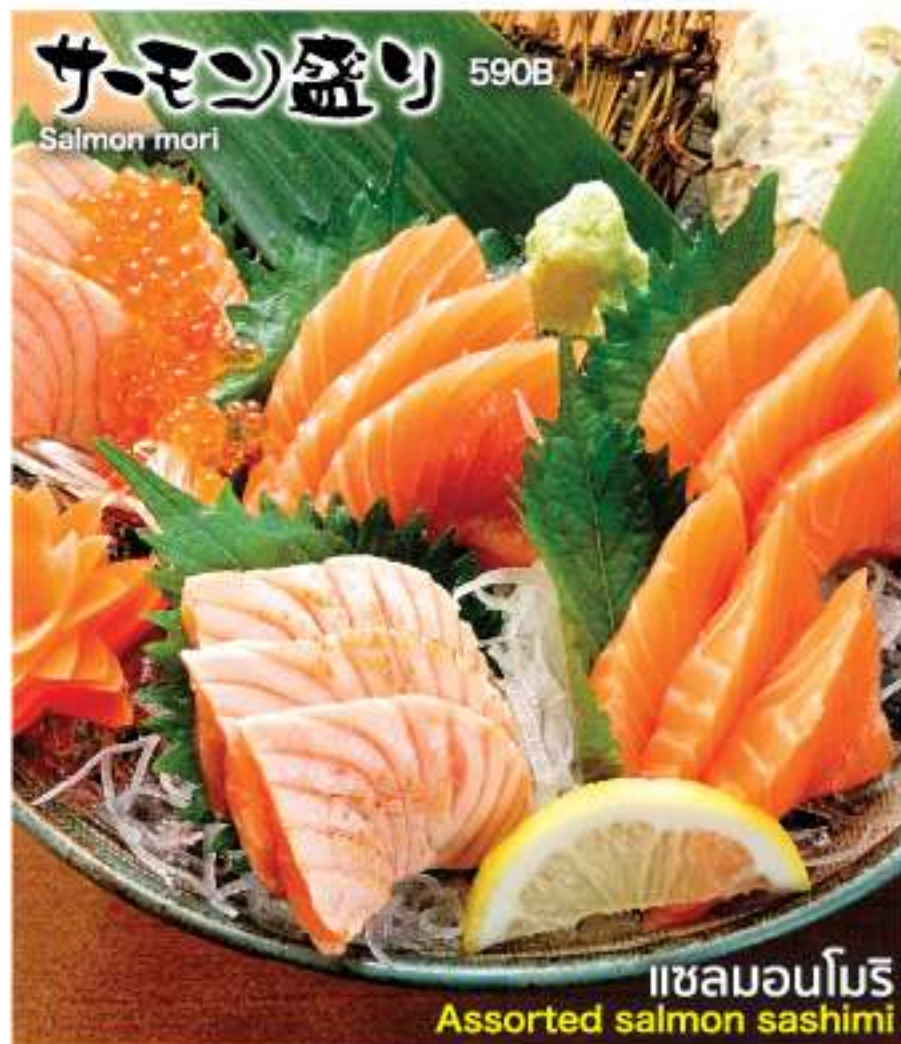


ซาซิมิรวม 10 อย่าง
10 Kinds

サモンの盛り

590B

Salmon mori



แอสorted salmon sashimi
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

お好み握りニギリ

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

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
ปลาเมะกูโระติดมันน้อย นิกิริ

イクラ軍艦巻き 220B
Ikura Gunkan Maki



Salmon roe
ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอน ห่อสาหร่ายทรงเรือรบ

うなぎ握り 130B
Unagi Nigiri



Grilled Eel
ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง

マグロ握り 120B
Maguro Nigiri



Lean tuna
ปลาเมะกูโระ 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
ครึ่งปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ

くサバ握り 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
หอยเชลล์ 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!

โนเกะ ชูชิ

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

穴子ロール

340B

Anago Roll

ปลาอะนะโงะโรล

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

カリフォルニアロール

220B

California Roll

แคลิฟอร์เนียโรล

California roll

(Egg, Cucumber, Crab stick, Avocado)

バッテラ

220B

Battera

ซาบะดองอัดบล็อก

Battera Pressed Sushi

(Vinegared mackerel, Pickled ginger, Ooba leaf)

サ-モンロール

290B

Salmon Roll

ปลาแซลมอนโรล

Salmon roll

(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

レインボーロール

340B

Reinbou Roll

เรนโบว์โรล

Rainbow roll

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

エビテンロール

290B

Ebi Ten Roll

กุ้งเทมปุระโรล

Shrimp tempura roll

(Shrimp, Cucumber)

ごはんもの

GOHANMONO = Rice & Noodles
โกะฮังโมโนะ 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

タンメンカレー

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

Edomae soba

160B

โซบะเย็น
Cold soba noodles

そうめん

Soumen

130B

โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles



ข้าวปั้นย่าง



HONEY TOAST



ハンitosuto バニラ

150B

Hanitosuto Banira

ไอศกรีมวานิลลาราดน้ำผึ้ง

**Toast with
vanilla ice cream & honey**

あんこ & 生クリーム
ハンitosuto

160B

Anko & Namakurimu Hanitosuto

ไอศกรีมวานิลลาท็อปกั่วแดง

**Toast with vanilla ice cream
& sweet bean paste**

あんこ抹茶団子アイス 120B

Anko Dangochan Aisu



ไอศกรีมวานิลลา กับโมจิชาเขียวย่างและทั่วแดง
**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 เพิ่ม ทั่วแดงทวน 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

Service charge 10% VAT 7% を別途頂戴致します

คັດ ເປຣອຣ໌ສຟາຣ໌ຈ 10% ກາຮ໌ 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

อาซาฮีบอลูน ทาวเวอร์ 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

เบียร์คิริน ขวด 140B

シンハー大ビン

Singha beer bottle 620ml

เบียร์สิงห์ขวด 100B

サッポロ大ビン

Sapporo beer bottle 640ml

เบียร์ซัปโปโร ขวด 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
ฮอนโจโซ ยามาเดะ 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 จุนไมกิ้นโจว 360B

+6 真澄辛口ゴールド

Masumi karakuchi gold 300ml

มะซุมิ คาระคุจิ โกลด์ 470B

+4 出羽桜純米吟醸

Debazakura junmaiginjo 300ml

เดบะซากุระ จุนไม กิ้นโจว 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

คุเออิจิ จุนไมไดกิ้นโจว 1450B

+3 獺祭純米大吟醸 720ml

Dassai junmaidaiginjou 720ml

ดาสไซ จุนไมไดกิ้นโจว 1800B

+4 白庭超辛 1800ml

ボトル
本酒

Hakushika choukara bottle 1800ml

ฮาคุชิคา โชคารา ขวด 1200B

Hakushika choukara masu(glass)

ฮาคุชิคา โชคารา มะชิ 180B

+3 純米超辛 1800ml

ボトル
本酒

Born junmaikarakuchi bottle 1800ml

บอนด์ จุนไม คาระคุจิ ขวด 2200B

Born junmaikarakuchi masu(glass)

บอนด์ จุนไม คาระคุจิ มะชิ 250B

チューハイ・サワー

Chuhai/Sour

= Japanese vodka "SHOCHU" with soda

ชูไฮ ซาวา = โชจูผสมกับโซดา

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

サワー

レモンハイ

Lemon hai

เลมอนไฮ

カルピスサワー

Calpis sour

คาล피스 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)

เหล้าบ๊วยโชดากับผลไม้แช่แข็ง
240B



極レモンハイ

Goku lemon hai
โกคุ เลมอนไฮ 170B



★中 焼酎
Add Shochu
เพิ่มโชจู 60B



バクダン (金時梅酒)

Bakudan (Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมียะผสมน้ำบ๊วย)
100B / 1 Glass



桜桃酒ゼリー

(梅 桃 林檎)

Sake jelly
(Plum / Peach / Apple)

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

焼酎 Shochu

Japanese distilled spirit

各瓶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 1 ปี

芋 IMO = Made from sweet potato 芋 = มันเทศ

だいやめ	👍 with Soda	ボトル Daiyame 900ml bottle グラス Daiyame glass	ไดยาเมะ ขวด ไดยาเมะ แก้ว	1400B 170B
三岳	👍 On the Rock	ボトル Mitake 900ml bottle グラス Mitake glass	มิตาเกะ ขวด มิตาเกะ แก้ว	1500B 180B
赤霧島	👍 On the Rock	ボトル Akakirishima 900ml bottle グラス Akakirishima glass	อะคะคีริชิมะ ขวด อะคะคีริชิมะ แก้ว	1600B 200B

麦 MUGI = Made from barley 麦 = ข้าวสาลี

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

ウイスキー・ジン

WHISKEY วิสกี้ JAPANESE GIN จิน

ジムビーム	ハイボール	Jimbeam soda	จิมบีม โซดอล	99B
	スジッキ	Jimbeam soda big glass	จิมบีม โซดอล แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Jimbeam bottle 700ml	จิมบีม ขวด	999B
サントリー~角	ハイボール	Suntory soda	ซันโทรี โซดอล	130B
	スジッキ	Suntory soda big glass	ซันโทรี โซดอล แก้วใหญ่	230B
	ボトル	Suntory bottle 700ml	ซันโทรี ขวด	1400B
知多	ハイボール	Chita soda	ซันโทรี โซดอล	180B
	スジッキ	Chita soda big glass	ซันโทรี โซดอล แก้วใหญ่	290B
	ボトル	Chita bottle 700ml	ซันโทรี ขวด	1900B
翠ジン	ジンソーダ	Sui Gin soda	สุ่ยจิน ผสมโซดา	99B
	スジッキ	Sui Gin soda big glass	สุ่ยจิน ผสมโซดา แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Sui Gin bottle 700ml	สุ่ยจิน ขวด	999B

オolong茶 Mixer มิกเซอร์

ウーロン茶ピッチャー Oolong tea pitcher 150B ชาอูหลง (ไถย็อก)	緑茶ピッチャー Green tea pitcher 150B ชาเขียว (ไถย็อก)	炭酸 Soda 40B โซดา	お湯 Hot water 40B น้ำร้อน
梅干 Pickled plum 50B บ๊วย	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	บottle 赤 Casa Pluma (CS, Chile)	สีแดง Casa Pluma ขวด	700B
		บottle 白 Casa Pluma (CH, Chile)	สีขาว Casa Pluma ขวด	700B

RICH	Trinity Hill	บottle 赤 Trinity Hill (PN, New Zealand)	สีแดง Trinity Hill ขวด	1200B
		บottle 白 Trinity Hill (SB, New Zealand)	สีขาว Trinity Hill ขวด	1200B

果実酒 Japanese liqueur เหล้าบ๊วย, เหล้ายuzu

CHOYA	บottle Choya umeshu (with plum) 325ml	โซยะ โนะ อุเมะชู 325ml	600B
-------	---------------------------------------	------------------------	------

小正の梅酒	บottle Komasa no umeshu 700ml bottle	โคมาซะ โนะ อุเมะชู ขวด	1400B
	glass Komasa no umeshu glass	โคมาซะ โนะ อุเมะชู แก้ว	200B

とろとろの梅酒	บottle Torotorono umeshu 720ml bottle	โทะโระโทะโระ โนะ อุเมะชู ขวด	1500B
	glass Torotorono umeshu glass	โทะโระโทะโระ โนะ อุเมะชู แก้ว	220B

白鶴梅酒	บottle Hakutsuru umeshu 1800ml bottle	ฮาคุสุรุ อุเมะชู ขวด	1500B
	glass Hakutsuru umeshu glass	ฮาคุสุรุ อุเมะชู แก้ว	100B

ソフトドリンク SOFTDRINK ซอฟท์ดริง

ウーロン茶	Oolong tea	ชาอูหลง (ชาจีน)	30B
※おかわりできます	※Free refills	※เติมฟรี	

緑茶	Green tea	ชาเขียว (ชาญี่ปุ่น)	30B
※おかわりできます	※Free refills	※เติมฟรี	

コカ・コーラ	Coca-cola	โคคาโคล่า	30B
(オリジナル or ゼロ)	original or zero		

カルピス	Calpis (soda or water)	คาลปิส (โซดา หรือ น้ำ)	50B
(ソーダ or ウォーター)			

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

なぎ屋は元来と威勢のめづるマツリです。
祭りと縁日の喧騒を楽しんでいただきたい。
最高の料理、最高の酒、最高の笑顔。
全カマエ皆様を盛りあげます。

エニチ

