



# 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

近江牛是日本三大和牛之一

# 近江和牛牛肠 原味火锅

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)”  
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。

经典味增  
MOTSU NABE 牛肠和牛肉丸

Beef intestines and meatballs  
หม้อไฟใส่ร่ว น้ำขปด้นดำหรับ  
小份 450B 常规份 800B

经典味增  
TORI NABE 鸡肉和鸡肉丸

Chicken and meatballs  
หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขปด้นดำหรับ  
小份 350B 常规份 600B

经典味增  
BUTA NABE 猪肉和猪肉丸

Pork and meatballs  
หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขปด้นดำหรับ  
小份 350B 常规份 600B

白味增  
SHIROI MOTSU NABE 牛肠和牛肉丸

Beef intestines and meatballs  
หม้อไฟใส่ร่ว น้ำขปรสเข้มซัน  
小份 450B 常规份 800B

白味增  
SHIROI TORI NABE 鸡肉和鸡肉丸

Chicken and meatballs  
หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขปรสเข้มซัน  
小份 370B 常规份 640B

白味增  
SHIROI BUTA NABE 猪肉和猪肉丸

Pork and meatballs  
หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขปรสเข้มซัน  
小份 370B 常规份 640B





## 牛肠和牛肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI MOTSU NABE

**Beef intestines and meatballs**

หม้อไฟไส้วัว

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

小份 450B

常规份 800B

## 鸡肉和鸡肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI TORI NABE

**Chicken and meatballs**

หม้อไฟเนื้อไก่

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

小份 370B

常规份 640B

## 猪肉和猪肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI BUTA NABE

**Pork and meatballs**

หม้อไฟเนื้อหมู

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

小份 370B

常规份 640B



## 牡蛎火锅配味增汤

Miso Kaki nabe

**Oyster Hot Pot with Miso soup**

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปลมึโซะ

小份 450B

常规份 750B

# 追加配料

## ADDITIONAL INGREDIENTS

### เพิ่มเครื่องพิเศษ

**牛肠**

Motsu

**Beef intestines**

ไส้วัว

499B

**蔬菜**

Yasai

**Vegetables**

เพิ่มผัก

80B

**鸡肉**

Toriniku

**Chicken**

เนื้อไก่

99B

**豆腐**

Tofu

**Tofu**

เพิ่มเต้าหู้

50B

**猪肉**

Butaniku

**Pork**

เนื้อหมู

99B

**蘑菇**

Kinoko

**Mushroom**

เพิ่มเห็ด

40B

**肉丸**

Tsukune

**Meatballs**

โรกั๊กหมูบด  
ปั้นเป็นก้อน

99B

**生蚝**

Kaki

**Oyster**

เพิ่มหอยนางรม

250B

**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

?

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

## 经典猪肉串

YAKITON (Classic pork skewers)  
ยาทิง (หมูย่าง)

All 35B

猪舌 Tan ล้อ  
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)  
ยาทิงโทะริ (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

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)  
ยะไซยาทิง (ผักย่าง)

香菇 40B  
Shiitake  
Shiitake mushroom เห็ดชิตาเกะย่าง

樱桃番茄 45B  
Mini Tomato Gushi  
Cherry tomato มะเขือเทศผลไม้ย่าง

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 แป๊ะก๊วยย่าง

\*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

Crispy chicken skin  
หนังไก่พับไม้ย่าง

60B

Oroshi Gyu harami

### 蒜蓉萝卜泥烤牛裙肉

Grilled beef skirt with grated radish & garlic  
เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด

90B

Gyu harami aburi kushi

### 香葱牛裙肉

Beef skirt topped with green onion  
เนื้อกระบังลมโรยด้วยต้นหอม

70B

Cheese Bacon kushi

### 芝士培根

Cheese bacon  
เบคอนห่อชีสย่าง

70B

Shiitake tsukune

### 香菇猪肉碎

Shiitake mushroom and minced pork  
เห็ดหอมกับหมูบดไก่บดเสียบไม้ย่าง

35B

NI gobou nikumaki

### 猪肉牛蒡根

Pork and burdock root  
หมูห่อโกโบย่าง

50B

Tomato nikumaki

### 猪肉番茄

Pork and tomato  
หมูห่อมะเขือเทศย่าง

55B

Aonegi nikumaki

### 猪肉大葱

Pork and scallion  
หมูห่อต้นหอมย่าง

50B

Asupara nikumaki

### 猪肉芦笋

Pork and asparagus  
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

50B



# 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



ほくほく

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

# 烤多春鱼

80B

Komochi Shishamo

ปลาไซย่าง  
Shishamo smelt with roe

# 日本烤生蚝 190B

Yaki Gaki

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้  
Choice of your sauces

黄油酱油

โซยุกับเนย

Bata Shoyu = Butter and soy sauce

萝卜泥橙醋酱

หัวไชเท้ากับน้ำพอนสี

Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish

คอยนางรมย่าง

Japanese oysters

# 黄油扇贝 (两只) 260B

Karatsuki Hotate no Butter Yaki

アツアツ

คอยเซลล่าทานย่าง 2 ตัว  
Scallops with butter 2pc

# 烤虾 (六只) 150B

Ebi Shio Yaki (6 Pon)

กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)  
Grilled shrimp 6 pieces

# 烤蟹膏配蟹肉鹌鹑蛋 250B

Kanimiso Koura Yaki

เนื้อปูผสมมันปูย่าง

Grilled crab butter  
with crab meat & quail egg

# 萤火鱿串 80B

Hotaruika kushiyaki

หมึกหิ่งห้อยญี่ปุ่นย่าง  
Skewered firefly squid

# 黄油蒜香章鱼 190B

Tako Ninniku Bata Hoiru Yaki

ปลาหมึกกับกระเทียมพุดเนยหัวฟลอยด์ย่าง  
Octopus & garlic with butter

# 木鱼花烤茄子 90B

Yakinasu

มะเขือม่วงย่าง  
Eggplant topped with bonito flake

# 烤肉

## ABURI YAKI

เนื้อย่าง  
Grilled Meat

### 秘制酱汁烤和牛 390B

Tsubozuke Harami



สันคอวัวติดมันหมักซอสย่าง  
Grilled Japanese beef  
marinated in special sauce

秘  
伝  
の  
選  
み  
時

### 仙台名物 烤牛舌 270B

Sendai Gyutan



สันวัวเซนได  
Grilled Beef Tongue  
(local delicacy of Sendai)

### 多汁鸡腿肉 190B

Tori no Momo Yaki



สะโพกไก่ย่าง  
Juicy chicken thigh

#### 酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้  
Choice of your sauces

เผ็ดจี๊วะเผ็ด  
Yuzu Koshou  
Pungent yuzu zest paste

香辣柚子醬

หัวไชเท้าบดราดด้วยน้ำซอสพอนซุ  
Mizore Ponzu  
Citrus soy sauce with grated radish

萝卜泥橙醋

ซอสถั่วเหลืองเผ็ด  
Pirikara Dare  
Spicy miso sauce

辣味增醬

### 烤鸡软骨

Yagenharami Yaki

160B



กระดูกอ่อนไก่ย่าง Grilled Chicken Cartilage

#### 酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้  
Choice of your sauces

盐焗 ย่างเกลือ Shio Yaki = Salty

照烧 ย่างซีอิ๊ว Teri Yaki = Teriyaki

### 烤鸡颈肉

Seseri Yaki

160B



เนื้อส่วนคอไก่ย่าง Grilled Chicken Neck



# 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

# 开胃菜

**OTSUMAMI = Appetizer**  
โอดsumami ของว่าง กับแกล้ม

## 香辣豆芽海藻沙拉 60B

Pirikara Moyashi



ถั่วงอกผัดพริก  
Bean sprouts & seaweed  
marinated in hot sauce

## 日式腌黄瓜 70B

Kyuuri Ipponzuke



แตงกวาญี่ปุ่นดอง  
Pickled whole japanese cucumber

## 腌白菜 50B

Hakusai Zuke



ผักกาดขาวดอง  
Pickled chinese cabbage

## 蒜蓉辣油拌黄瓜 110B

Taberu Rayu No Tataki Kyuri



แตงกวาทรงเครื่อง  
Smashed cucumber  
with chunky garlic chili oil

## 盐煮毛豆 50B

Edamame



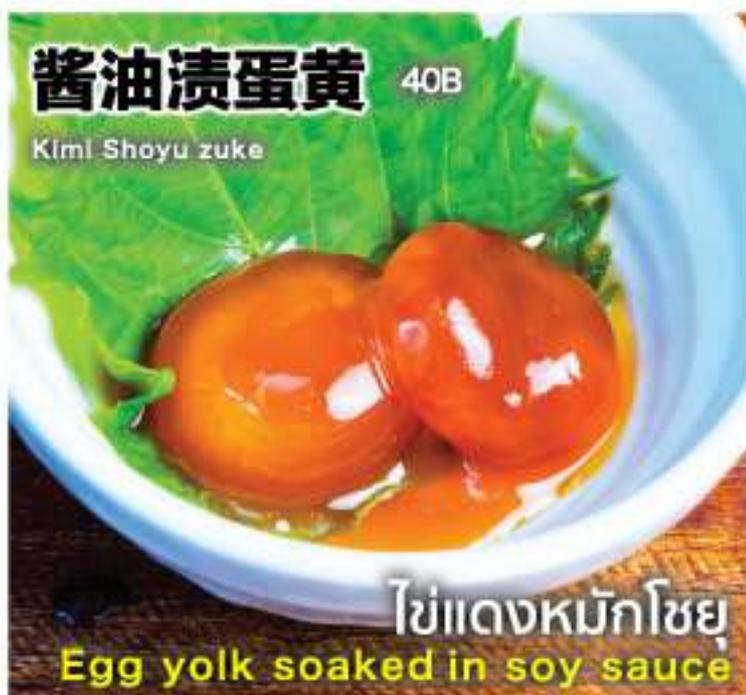
ถั้วระญี่ปุ่น  
Lightly salted boiled edamame

## 鲜包菜配风屋秘制味增 40B

Kyabetsu



กะหล่ำปลีจิ้มมิโสะ  
Fresh cabbage  
with Nagiya original miso paste



**香煎辣鳕鱼籽** 140B

Aburi Mentaiko



**ไขปลาเมนโตโกะ**  
Seared spicy cod roe

**芥末章鱼** 100B

Takowasa



**หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ**  
Raw octopus marinated in wasabi sauce

**日式盐辛鱿鱼** 110B

Shiokara



**ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น**  
Salted squid semi-fermented in its own gut

**泰式辣味腌鱼内脏** 140B

Yam Shiokara



**ยำปลาร้าญี่ปุ่น**  
Spicy salted fish guts Thai style

**烤鳕鱼翅干**

Eihire  
150B



**ครึ่งปลากระเบน**  
Grilled dried skate wing

**鲨鱼鸡软骨佐日式梅子** 170B

Umesuicho



**เอ็นปลาฉลามคอกับววย**  
Shark & chicken gristle with Japanese pickled plum

**秘制酱汁小鱿鱼** 140B

Hotaru Ika Okizuke



**ปลาหมึกดอง**  
Baby squid marinated in special sauce

# 橙醋拌洋葱丝 50B

Onisura



หัวหอม พอนซี  
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



จิกูวา แตงกวา  
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



สาหร่ายดำหุ้เย็น  
Cold tofu topped with salty kombu seaweed

# 冷豆腐 60B

Hiyayakko



เต้าหู้เย็น  
Cold tofu

# 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

# 慢炖牛舌 100B

Yudetan



ลิ้นวัวตุ๋น

Simmered beef tongue

# 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

# 清酒蒸蛤蜊 120B

Hamaguri Sakamushi



หอยตลับต้มสาเก

Clams steamed in sake

# 黄油炒蛤蜊 120B

Hamaguri Bata- Itame



หอยตลับผัดเนย

Clams stir-fried with butter

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

**近江牛肝刺身**

290B

Omigyu reba sashi



โอมิกิว ตับหวาน

Raw Omibeef liver sashimi

**知多牛赤身生拌牛肉**

360B

Chitagyu yukke sashi



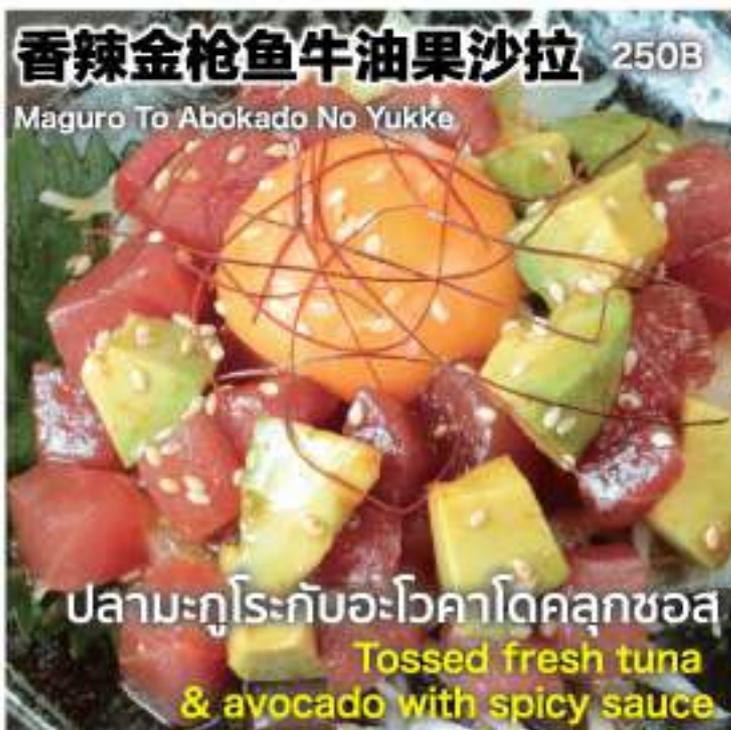
จิตะกิว ยำเนื้อดิบ

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  
ขอมทอด

## 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

## 芝士紫苏火腿排

Shiso Cheezu Hamukatsu

180B



แฮมทอดชีสทอด

Breaded pork ham cutlet with cheese & shiso



# 炸牡蛎

Kaki Furai

220B

хойนางรมทอด

Deep fried oysters



# 炸鱿鱼须

140B

Ikageso Karaage

หนวดปลาหมึกคลุกอบึงทอด  
Deep-fried squid tentacles



# 日式炸小河虾

100B

Kawaebi Age

กุ้งแม่น้ำทอด  
Deep-fried  
Japanese river prawns



# 青海苔炸鱼饼

90B

Chikuwa No Isobe Age

จิกวะทอดถมปุระ  
Deep-fried fish cake  
with green laver



# 炸丁香鱼

70B

Kibinago karaage

ปลา คิบินากะ ทอด  
Fried banded blue sprat

# 虾天妇罗 (5只) 190B

Ebi Tempura Mori

サクサクサク

เทมปุระกุ้ง 5 ตัว

Shrimp tempura 5 pieces

# 日式高汤炸茄子 90B

Agedashi Nasu

มะเขือม่วงทอดราดน้ำซุปลดาชิ

Deep-fried eggplant in dashi broth sauce

# 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

เต้าหู้ทอดในน้ำเทมปุระ  
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

明太子蛋黄酱

มายองเนสใส่ปลาหมึกโทโกะ  
Mentaiko Mayonnaise

มันฝรั่งทอด  
French fries

# 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

## 黄油蒜香煎鸡胗 110B

Sunagimo Garikubata Itame



ก๊อดไก่กระหะร้อน  
Pan fried chicken gizzard  
with garlic butter

## 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

## 滑蛋猪排 150B

Katsuni



หมูคั้มทอดราดไข่  
Simmered pork cutlet with egg

# 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

## 姜汁烧肉 160B

Butashogayaki



หมูผัดขิง  
Stir-fried pork with ginger

## 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 CUISINE = 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



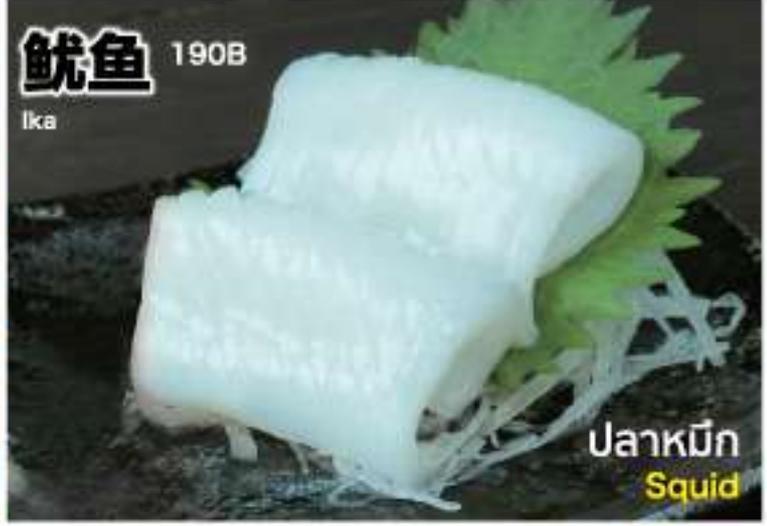
ครึ่งปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย  
Seared fluke fin

鮭鱼 230B

Hamachi



ปลาฮามาจิ  
Yellowtail



# 刺身拼盘

OKEMORI = Assorted sashimi  
ซาซิมิ รวบรวม

## 10种刺身拼盘

999B

Juten mori

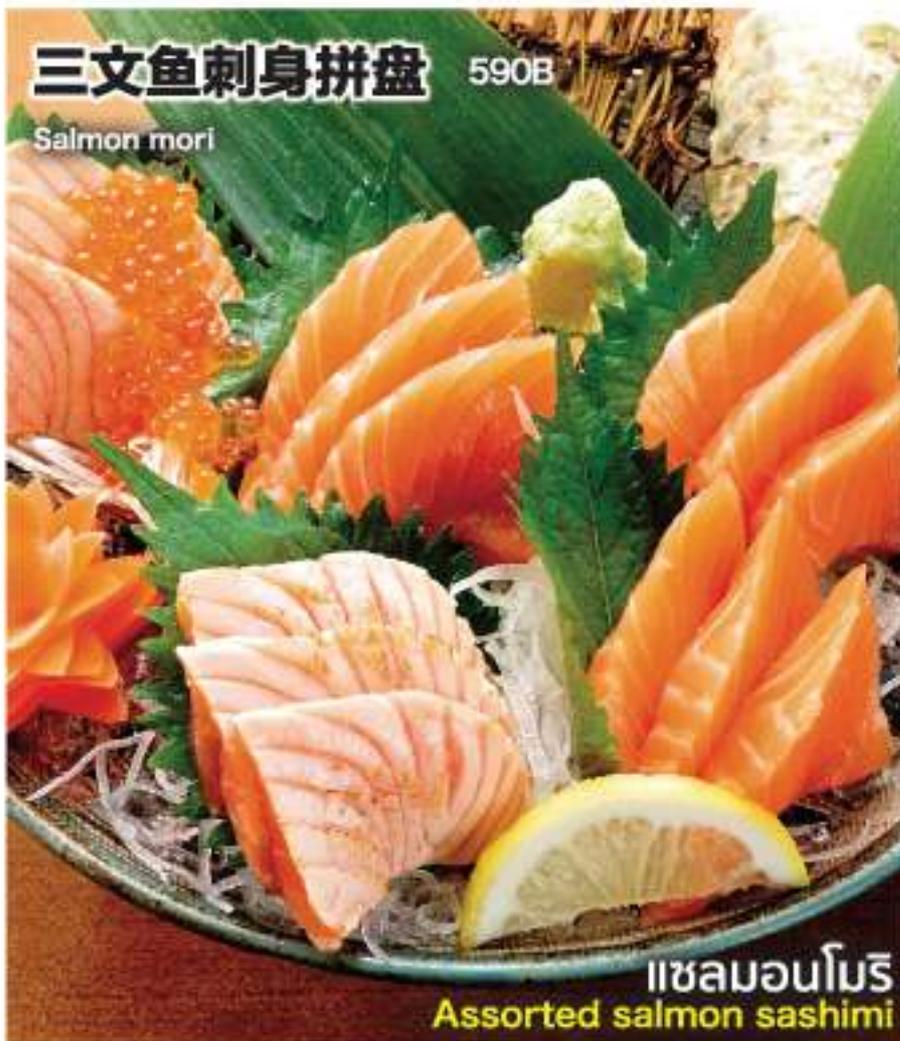


ซาซิมิรวม 10 อย่าง  
10 Kinds

## 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 ห่อสาหร่ายธงเรือ

## 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

Tekka Maki

120B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลามากิโระ  
Lean tuna

## 三文鱼卷

Salmon Maki

120B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอน  
Salmon

## 纳豆葱花卷

Natto Maki

100B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ถั่วหมัก  
Fermented soybeans & green onion

## 牛油果卷

Abokado Maki

100B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่อะโวคาโด  
Avocado

## 紫苏明太子乌贼卷

Ika Shiso Mentai Maki

110B

ปลาหมึกมันวอนชิโสะและเมนไทโกะ  
Squid with Shiso Leaf & Spicy Cod Roe

## 鱿鱼紫苏卷

Kappa Maki

60B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวาญี่ปุ่น  
Cucumber

# 豪华海鲜盖黄瓜卷(寿司) 590B

Gokai Nokke Sushi (配金枪鱼泥、三文鱼籽、海胆及蟹肉)



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) 340B

Anago Roll



ปลาอะนะโงะโร

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

## 加州卷 (玉子烧、黄瓜、蟹棒、牛油果) 220B

California Roll



แคลิฟอเนียโร

California roll

(Egg, Cucumber, Crab stick, Avocado)

## 鲭鱼押寿司 (醋鲭鱼、腌姜片、大叶) 220B

Battera



ซาปะดองอัดบล็อก

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) 290B

Salmon Roll



ปลาแซลมอนโร

Salmon roll

(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

## 天妇罗虾卷 (天妇罗虾、黄瓜) 290B

Ebi Ten Roll



กุ้งเทมปุระโร

Shrimp tempura roll (Shrimp, Cucumber)

# 三拼寿司饭碗

自选迷你海鲜盖饭

3 COMBO  
SUSHI BOWL

285฿

ตัวชุด 3 อย่าง



Choose Your  
Mini Kaisen Don

เลือกส่วนผสมให้กับถ้วยซูชิของคุณได้เลย!

# 極上丼

Gokujo don

## 四拼特选寿司饭碗

(海胆、金枪鱼腹泥、三文鱼籽、蟹肉)

### 4 COMBO SPECIAL SUSHI BOWL

Sea urchin, minced fatty tuna, salmon roe, crab meat  
หอยเม่น ปลาโทโร่สับ ไข่ปลาแซลมอน และ เนื้อปู

ถ้วยสุดพิเศษ

599฿

ถ้วยรวม 4 อย่าง

#### 常规 Regular

①

- 金枪鱼  
Tuna (ทูน่า)
- 三文鱼  
Salmon (แซลมอน)
- 鱿鱼  
Squid (ปลาหมึก)
- 章鱼  
Octopus (ปลาหมึกยักษ์)
- 炙烧醋鲭鱼  
Vinegared & seared mackerel (ปลาซาบะ)

#### 豪华 Deluxe

②

- 牡丹虾  
Deep-water shrimp (กุ้งหวาน)
- 扇贝 Scallop (หอยเชลล์)
- 炙烧鱼鳍边  
Seared fluke fin (ครีบปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย)
- 鲷鱼 Yellowtail (ปลาฮามาจิ)
- 小银鱼 Whitebait (ปลาขาวसार)

#### 至尊 Super Deluxe

③

- 三文鱼籽  
Salmon roe (ไข่ปลาแซลมอน)
- 中脂金枪鱼  
Medium fatty tuna (ปลาเมะกูโระติดมันน้อย)
- 蟹肉  
Crab meat (เนื้อปู)
- 蟹钳 (2只)  
Crab claw (2 pieces) (ก้ามปู (2 ชิ้น))
- 金枪鱼腹泥  
Minced fatty tuna (ปลาโทโร่สับ)

您可以从常规、豪华至尊华中选择一个选项

Sushi Bowl  
3 COMBO



285฿

ถ้วยรวม 3 อย่าง

You may choose one option from regular, deluxe, and super deluxe

เลือกได้ 3 อย่าง  
หมวดหอยทะเล 1 อย่าง

**米饭和面条** GOHANMONO = Rice & Noodles  
โกะฮังโมนะ ข้าว

**纳吉屋综合刺身盖饭** 750B

Deka Neta Nagiya Don



นากิยะดัง

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

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  
teriyaki sauce

# 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

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

# 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 ซีต

Rice set

Gohan Set



米饭 ขาว

Shiro Gohan 60B  
Rice from Niigata Japan

味噌汤

ซูบมิโซะ 30B  
Miso soup

## 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



ซูปลาคร่าย

Miso soup with laver

# 和风咖啡甜点

WA CAFE DESSERT  
ของหวานสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น

## HONEY TOAST



### 蜂蜜香草冰淇淋吐司

150B

Hanitosuto Banira,  
ไอศกรีมวานิลลาสดน้ำผึ้ง

Toast with  
vanilla ice cream & honey

### 巧克力冰淇淋吐司

150B

Choko Hanitosuto  
ไอศกรีมช็อกโกแลต

Toast with chocolate  
ice cream

### 红豆沙香草冰淇淋吐司

160B

Anko & Namakurimu Hanitosuto  
ไอศกรีมวานิลลากับถั่วแดง

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 กับโมจิชาเขียวย่างและถั่วแดง  
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

### 香草冰淇淋

50B

ไอศกรีมวานิลลา  
Vanilla Ice Cream



### 抹茶冰淇淋

50B

ไอศกรีมชาเขียว  
Matcha Ice Cream



### 巧克力冰淇淋

50B

ไอศกรีมช็อกโกแลต  
Chocolate Ice Cream



加红豆沙

Add Anko

เพิ่ม ถั่วแดงหวาน

Add Sweet Red Bean Paste

30B



# 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	อาซาฮีบอลูน 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 bottle 640ml	เบียร์ซัปโปโร ขวด	140B

# 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 ยามาตะ 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 จุนไมกินโจว	360B
+6 真澄辛口金标清酒	Masumi karakuchi gold 300ml	มะซุมิ คะราคุจิ โกลด์	470B
+4 出羽樱纯米吟酿	Debazakura junmaiginjo 300ml	เดบะซากุระ จุนไมกินโจว	480B
+5 久保田纯米大吟酿	Kubota junmaidaiginjo 300ml	คุโบต้า จุนไมโดกินโจว	550B
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 junmaidaiginjo 720ml	คูเออิจิ จุนไมโดกินโจว	1450B
+3 獺祭 纯米大吟酿 (720毫升)	Dassai junmaidaiginjo 720ml	ดาสไซ จุนไมโดกินโจว	1800B
+4 白鹿超辛口 (1800毫升瓶)	Hakushika chokara bottle 1800ml	ฮาคุชิคา โชคารา ขวด	1200B
(木杯)	Hakushika chokara masu (glass)	ฮาคุชิคา โชคารา มะชิ	180B

# 日式烧酒苏打

Chuhai/Sour  
= Japanese vodka "SHOCHU" with soda

ชูโฮ ซาวา = โชจูผสมกับโซดา

M size all 110B / L size all 180B

## 乌龙嗨棒

อูลอง (ชาจีน) โอ

Oolong hai

## 柠檬嗨棒

เลมอน โอ

Lemon hai

## 可尔必思沙瓦

คาพิส ซาวา

Calpis sour

## 柚子蜜沙瓦

ยูซุมิตซึ ซาวา

Yuzumitsu (Citrus honey) sour

## 超强柠檬嗨棒

โกคุ เลมอน โอ

170B

Goku lemon hai



**MUST**

## 日式焙茶嗨棒

ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) โอ

Koubashicha (blended green tea) wari

★中 烧酎 Add Shochu  
เพิ่มโชจู 60B



## 讲究柠檬沙瓦

Kodawari Sakaba  
Teiban lemon sour

เลมอนซาวาร์พรีเมียม  
M 130B / L 200B



**MUST**

## 冰果梅酒

Fruits umeshu soda  
(Plum wine with frozen fruits)

เหล้าบิวรี่โซดากับผลไม้แช่แข็ง  
240B



## 鲜橙沙瓦

Oni mikan sour  
(Grated orange sour)

ซาวาน้ำส้มผสมเกล็ดส้ม  
M 140B / L 210B



## 鲜榨红西柚沙瓦

Oni red gure hai  
(Grated red grapefruit sour)

ซาวาเกรดพรีเมียมผสมเนื้อผลไม้  
M 140B / L 210B



## 金宫烧酒 兑梅子汁

Bakudan (Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมียะผสมน้ำบิวรี่)  
100B / 1 Glass



## 清酒果冻

(梅子/水蜜桃/苹果)

Sake jelly  
(Plum / Peach / Apple)

เยลลี่สาเก (บิวรี่, 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 อิโมะ = มันเทศ

## 富乃宝山



(罐升瓶) Tominohouzan 720ml bottle  
(杯) Tominohouzan glass

โทมิโนโฮซัง ขวด  
โทมิโนโฮซัง แก้ว

1300B  
150B

## 玳雅玫



(罐升瓶) Daiyame 900ml bottle  
(杯) Daiyame glass

โตยามะ ขวด  
โตยามะ แก้ว

1400B  
170B

## 三岳



(罐升瓶) Mitake 900ml bottle  
(杯) Mitake glass

มิตากะ ขวด  
มิตากะ แก้ว

1500B  
180B

## 赤雾岛



(罐升瓶) Akakirishima 900ml bottle  
(杯) Akakirishima glass

อะคะคิริชิมะ ขวด  
อะคะคิริชิมะ แก้ว

1600B  
200B

由大麦酿造 MUGI = Made from barley มุกุ = ข้าวสาลี

## 亦竹本格 麦烧酎



(罐升瓶) Iichiko silhouette 720ml bottle  
(杯) Iichiko silhouette glass

อิชิโกะ ชิสุเอะ ขวด  
อิชิโกะ ชิสุเอะ แก้ว

1200B  
140B

## 二阶堂



(罐升瓶) Nikaidou 900ml bottle  
(杯) Nikaidou glass

นิคไคโด ขวด  
นิคไคโด แก้ว

1500B  
150B

## 金宫



(罐升瓶) 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 ไอศอล

99B

占边气泡水 (大杯)

Jimbeam with Soda big glass

จิมบีม ไอศอล 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

ซันทอรี่ ไอศอล

99B

三得利气泡水 (大杯)

Suntory Kaku with Soda big glass

ซันทอรี่ ไอศอล แก้วใหญ่

170B

三得利 (700毫升瓶)

Suntory Kaku bottle 700ml

ซันทอรี่ ขวด

1050B

## 三得利 知多

知多气泡水

Suntory Chita with Soda

ซันทอรี่ ไอศอล

180B

知多气泡水 (大杯)

Suntory Chita with Soda big glass

ซันทอรี่ ไอศอล แก้วใหญ่

290B

知多(700毫升瓶)

Suntory Chita bottle 700ml

ซันทอรี่ ขวด

1900B

## 翠琴酒

翠琴酒气泡水

Sui Gin with Soda

สุ่ยจิน ผสมโซดา

99B

翠琴酒气泡水 (大杯)

Sui Gin with Soda big glass

สุ่ยจิน ผสมโซดา แก้วใหญ่

170B

翠琴酒(700毫升瓶)

Sui Gin bottle 700ml

สุ่ยจิน ขวด

999B

# 葡萄酒 Wine ไวน์

Enjoy	<b>卡萨普鲁玛干</b> 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	<b>三圣山干</b> 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

<b>俏雅果肉梅酒</b> (325毫升瓶)	Choya umeshu (with plum) 325ml	โซยะ โนะ อุเมะชู 325ml	600B	
<b>小正梅酒</b>	(700毫升瓶)	Komasa no umeshu 700ml bottle	โคมาสะ โนะ อุเมะชู ขวด	1400B
	(杯)	Komasa no umeshu glass	โคมาสะ โนะ อุเมะชู แก้ว	200B
<b>浓醇梅酒</b>	(720毫升瓶)	Torotorono umeshu 720ml bottle	โทโรโระ โนะ อุเมะชู ขวด	1500B
	(杯)	Torotorono umeshu glass	โทโรโระ โนะ อุเมะชู แก้ว	220B
<b>白鹤梅酒</b>	(1800毫升瓶)	Hakutsuru umeshu 1800ml bottle	ฮาคุสุรุ อุเมะชู ขวด	1500B
	(杯)	Hakutsuru umeshu glass	ฮาคุสุรุ อุเมะชู แก้ว	100B

## 软饮 Mixer มิกเซอร์

<b>乌龙茶 (壶)</b> Oolong tea pitcher 150B ชาอูหลง (ไถ่ยก)	<b>绿茶 (壶)</b> Green tea pitcher 150B ชาเขียว (ไถ่ยก)	<b>苏打水</b> Soda 40B โซดา	<b>热水</b> Hot water 40B น้ำร้อน
<b>日式腌梅</b> 50B Pickled plum บ๊วย	<b>柠檬</b> 50B Lemon มะนาวซีก	<b>冰块</b> 40B Ice น้ำแข็ง	<b>水</b> 40B Water น้ำเปล่า

## 软饮

<b>乌龙茶</b> *免费续杯	<b>Oolong tea</b> ※Free refills	ชาอูหลง (ชาจีน) ※เติมฟรี	30B
<b>绿茶</b> *免费续杯	<b>Green tea</b> ※Free refills	ชาเขียว (ชาญี่ปุ่น) ※เติมฟรี	30B
<b>可口可乐</b> (原味或零度)	<b>Coca-cola</b> original or zero	โคคาโคล่า	30B
<b>可尔必思</b> (可兑苏打水或纯净水)	<b>Calpis (soda or water)</b>	คาลปิส (โซดา หรือ น้ำ)	50B
<b>橙汁</b>	<b>Orange juice</b>	น้ำส้ม	40B
<b>苹果汁</b>	<b>Apple juice</b>	น้ำแอปเปิ้ล	40B

# なぎ屋の心

# マツリ

なぎ屋は元氣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！！  
全カワの皆様も盛りあげます！！

# エニニチ

