



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 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。

经典味增
MOTSU NABE 牛肠和牛肉丸

Beef intestines and meatballs
หม้อไฟใส่วุ้น น้ำซุปต้นตำหรับ
小份 450B 常规份 800B

经典味增
TORI NABE 鸡肉和鸡肉丸

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

经典味增
BUTA NABE 猪肉和猪肉丸

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

白味增
SHIROI MOTSU NABE 牛肠和牛肉丸

Beef intestines and meatballs
หม้อไฟใส่วุ้น น้ำซุปรสเข้มข้น
小份 450B 常规份 800B

白味增
SHIROI TORI NABE 鸡肉和鸡肉丸

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

白味增
SHIROI BUTA NABE 猪肉和猪肉丸

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





KIMCHI

韩式泡菜

牛肠和牛肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว

น้ำซุปลด้นตำหรับกับกิมจิ

小份 450B

常规份 800B

鸡肉和鸡肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่

น้ำซุปลด้นตำหรับกับกิมจิ

小份 370B

常规份 640B

猪肉和猪肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู

น้ำซุปลด้นตำหรับกับกิมจิ

小份 370B

常规份 640B



OYSTER HOT POT

牡蛎火锅

牡蛎火锅配味增汤

Miso Kaki nabe

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปลมโซะ

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

ไก่กับหมูบด
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

?

วิธีการรับประทานโมกสึนาเบะให้อร่อย
How to enjoy our Motsu Nabe

1

ติดไฟ

Heat at high temperature
then lower
when the soup is boiled

ต้มไฟแรงจนเดือด
เมื่อสุกแล้วให้ลดไฟลง
ระวังน้ำซุประเด็น

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 ล้น
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
ไข่แดง

◉ **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)
ยะไซยาทากิ (ผักย่าง)

◉ **香菇** 40B
Shiitake เห็ดชิตาเกะย่าง

◉ **樱桃番茄** 45B
Cherry tomato มะเขือเทศผลเล็กย่าง

◉ **韭菜** 35B
Leak Naga Negi Gushi
ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง

◉ **秋葵** 35B
Okra กระเจียวย่าง

◉ **芦笋** 45B
Asparagus Asupara Gushi
หน่อไม้ฝรั่งย่าง

◉ **银杏** 35B
Ginkgo Ginnan Gushi
แปะก๊วยย่าง

*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

60B

Crispy chicken skin
หนังไก่พินปิ้งย่าง

Oroshi Gyu harami

蒜蓉萝卜泥烤牛裙肉

90B

Grilled beef skirt with grated radish & garlic
เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด

Gyu harami aburi kushi

香葱牛裙肉

70B

Beef skirt topped with green onion
เนื้อกระบังลมโรยด้วยต้นหอม

Cheese Bacon kushi

芝士培根

70B

Cheese bacon
เบคอนห่อชีสย่าง

Shiitake tsukune

香菇猪肉碎

35B

Shiitake mushroom and minced pork
เห็ดหอมกับหมูบดไก่บดเสียบไม้ย่าง

Ni gobou nikumaki

猪肉牛蒡根

50B

Pork and burdock root
หมูห่อโกโบย่าง

Tomato nikumaki

猪肉番茄

55B

Pork and tomato
หมูห่อมะเขือเทศย่าง

Asupara nikumaki

猪肉芦笋

50B

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

ほっく

แถมปลาบุรีย่าง
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

ย่างซีอิ๊ว
Teriyaki

ปลาหิมะย่างซีอิ๊ว
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, หมูโป๊ 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

โซยุกับบัททา
Bata Shouyu = Butter and soy sauce

萝卜泥橙醋酱

หัวไชเท้ากับน้ำพอนสี
Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish

หอยนางรมย่าง

Japanese oysters

黄油扇贝 (两只) 260B

Karatsuki Hotate no Butter Yaki



หอยเชลล์ทาเนยย่าง 2 ตัว
Scallops with butter 2pc

烤蟹膏配蟹肉鹌鹑蛋 250B

Kanmiso Koura Yaki

250B



เนื้อปูผสมมันปูย่าง

Grilled crab butter with crab meat & quail egg

萤火鱿串 80B

Hotaruika kushiyaki



หมึกหิ่งห้อยญี่ปุ่นย่าง
Skewered firefly squid

烤虾 (六只) 150B

Ebi Shio Yaki (6 Pon)



กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)
Grilled shrimp 6 pieces

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

黄油烤南瓜

Kabocha Butter Yaki

130B

ほっほく

ฟักทองย่างเนย

Pumpkin with melted butter

烤多春鱼

Komochi Shishamo

80B

ปลาซึย่าง
Shishamo smelt with roe

烤米棒

1根

90B

Kiritanpo

きりたんぽ

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

รสโชยุ
Shouyu Aji = Soy sauce

酱油

รสมิโซะ
Miso Aji = Miso

味噌

ข้าวปั้นเสียบไม้ย่าง
Grilled skewer of mashed rice

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

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

เผ็ดเจี้ยวพริก
Pungent yuzu zest paste

香辣柚子酱

หัวไชเท้าบดราดด้วยน้ำซอสพอนซุ
Mizore Ponzu
Citrus soy sauce with grated radish

萝卜泥橙醋

ซอสถั่วเหลือง รสเผ็ด
Pirikara Dare
Spicy miso sauce

辣味噌酱

猪颈肉葱盐烤 190B

Tontoro Negishio Yaki

คอหมูย่าง

Grilled Pork Neck

烤鸡颈 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

盐烧

ย่างซีอิ๊ว
Teri Yaki = Teriyaki

照烧

知多牛西冷牛排

Sirloin steak

150g 850B

จิตะกิว เซอร์ลอยน์สเต็ก
Chita Beef Sirloin Steak

知多牛赤身牛排

Akami steak

150g 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

โอทสึมามิ ของว่าง กับแอลกอฮอล์

蒜蓉辣油拌黄瓜

110B

Taberu Rayu No Tataki Kyuri



แตงกวาทรงเครื่อง
Smashed cucumber
with chunky garlic chili oil

日式腌黄瓜

70B

Kyuuri Ipponzuke



แตงกวาญี่ปุ่นดอง
Pickled whole Japanese cucumber

腌白菜

50B

Hakusai Zuke



ผักกาดขาวดอง
Pickled Chinese cabbage

泡菜

60B

Kimuchi



กิมจิ
Kimchi

盐煮毛豆

50B

Edamame



ถั่วแระญี่ปุ่น
Lightly salted boiled edamame

鲜包菜配风屋秘制味噌

40B

Kyabetsu



กะหล่ำปลีจิมมิโสะ
Fresh cabbage
with Nagiya original miso paste

海藻沙拉 60B

Chuka Wakame



สาหร่ายจีน
Seaweed salad

梅水晶 170B

Umesuisho



เอ็นปลาฉลามคลุกบ๊วย
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



ปลาмаกูโร่ 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

香煎辣鳕鱼籽 140B

Aburi Mentaiko

ไขปลาเมนไทโกะ
Seared spicy cod roe

芥末章鱼 100B

Takowasa

หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated
in wasabi sauce

芝麻酱拌菠菜 60B

Horenso Gomae

ปวยเล้งลวกกับซอสงา
Spinach dressed in
sesame sauce

日式盐辛鱿鱼 110B

Shiokara

ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น
Salted squid semi-fermented
in its own gut

烤鳕鱼翅干 150B

Elhire

ครีบบปลากระเบบ
Grilled dried skate wing

泰式辣味腌鱼内脏 140B

Yam Shiokara

ยำปลาร้าญี่ปุ่น
Spicy salted fish guts thai style

凉拌海蜇 120B

Chuka Kurage

ยำแมงกะพรุนสไตล์จีน
Jellyfish Salad

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 koby 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



สาหร่ายเต้าหู้เย็น
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

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 เนื่อ หรือ หนู 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
บ่อทอด

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



หนังไก่ทอดราดน้ำพอนซ์

Deep-fried chicken skin
served with citrus soy sauce

芝士紫苏火腿排

Shiso Cheezu Hamukatsu

180B



แฮมทอดชีส

Breaded pork ham cutlet with cheese & shiso



炸牡蛎

Kaki Fural

220B

คอยนางรมทอด

Deep fried oysters



炸鱿鱼须

140B

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

Fried banded blue sprat

虾天妇罗 (5只) 190B

Ebi Tempura Mori

サクサク

เทมปุระกุ้ง 5 ตัว

Shrimp tempura 5 pieces

青海苔炸鱼饼 90B

Chikuwa No Isobe Age



ฉีกูวะทอดเทมปุระ

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



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 Satsumaimo 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

มายองเนสใส่ปลาเมนไทโกะ
Mentaiko Mayonnaise

มันฝรั่งทอด
French fries

铁板料理

TEPPAN = Hot Plate
ของปิ้งกระทะร้อน

日式猪肉芝士蛋卷

120B

Tonpei Yaki



ไข่ห่อหมูหน้าชีส

Japanese style omelet
with pork and cheese

芝士泡菜炒鸡肉

260B

Cheese Dak Galbi



ไก่ผัดกิมจิหน้าชีสกระทะร้อน

Stir-fried chicken and
kimchi with cheese

芝士培根焗土豆

150B

Poteto Bacon Cheese



มันฝรั่งเบคอนชีสกระทะร้อน

Bacon and cheese on top
of steamed potato

柠檬盐炒猪舌

160B

Tan Shio Lemon



ลิ้นหมูผัดเลมอน

Pork tongue stir-fried and
marinated in salt and lemon

滑蛋猪排

150B

Katsuni



หมูต้มทอดราดไข่

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

黄油蒜香煎鸡胗 110B

Sunagimo Garikubata Itame



ก๊ับไก่กระเทียมร้อน
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



ビュッ
パリッ
サイ
ザー

ชีซ่าสลัด

Caesar salad with steamed chicken & soft-boiled egg

芝麻酱拌冷涮猪肉沙拉 190B

Buta Shabu Sarada



びゅり
ごっかーい

やみつき

สลัดหมูลวกราดน้ำสลัดงา

Steamed pork salad with sesame dressing

酸甜蛋黄酱冷豆腐沙拉 150B

Hiya Yakko Sarada



สลัดเต้าหู้

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

ยำวุ้นเส้น

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

ปลาเมะกูโระติดมันน้อย
Medium fatty tuna

海胆

390B

Uni

ไข่อยาเม่น
Sea urchin

牡丹虾

280B

Amaebi

กุ้งหวาน
Deep-water shrimp

萝卜泥三文鱼籽

230B

Ikura Oroshi

ไข่ปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน
Salmon roe with grated radish

炙烧鱼鳍边

230B

Aburi Engawa

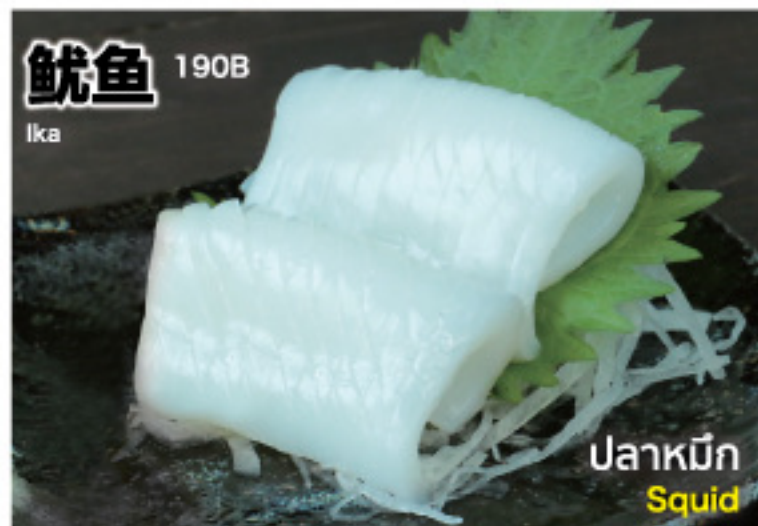
ครีบลาคาเตียอย่างไฟเล็กน้อย
Seared fluke fin

鰯鱼

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

ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอนห่อสาหร่ายทรงเรือรบ

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

ครึ่งปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย 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

หอยเชลล์ 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

ข้าวห่อสาหร่ายไส้แดงหวานโรยหน้าด้วยปลาโทโร่สับ
Cucumber roll topped with
minced fatty tuna & salmon roe

金枪鱼腹泥腌萝卜卷

Torotaku Maki

150B

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ทูน่าสับกับตะกั่วง
Minced fatty tuna & pickled radish

金枪鱼赤身卷

120B

Tekka Maki

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลามากิโระ
Lean tuna

三文鱼卷

120B

Salmon Maki

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาแซลมอน
Salmon

纳豆葱花卷

100B

Natto Maki

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ถั่วหมัก
Fermented soybeans & green onion

牛油果卷

100B

Abokado Maki

ข้าวห่อสาหร่ายไส้อะโวคาโด
Avocado

鱿鱼紫苏卷

110B

Ikashiso Maki

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาหมึกกับใบมิยอ
Squid & shiso

鱿鱼紫苏卷

60B

Kappa Maki

ข้าวห่อสาหร่ายไส้แตงกวาญี่ปุ่น
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



どん!

โน้ต: 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

ปลาอะเนโงะโร

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

加州卷

(玉子烧、黄瓜、蟹棒、牛油果)

California Roll

220B

แคลิฟอร์เนียโร

California roll

(Egg, Cucumber, Crab stick, Avocado)

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
โกะฮังโมโนะ 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



ข้าวรวมหน้าปลาดิบ

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

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

- 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

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

至尊 Super Deluxe

- 三文鱼籽 **Salmon roe** (ไข่ปลาแซลมอน)
- 中脂金枪鱼 **Medium fatty tuna** (ปลามะกู่โระติดมันน้อย)
- 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
หมวดหมู่ละ 1 อย่าง

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

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

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

ปลาซอลมอน

Salted salmon

70B

ข้าวปั้น Rice ball

日本新潟县产米饭

米饭套餐 80B

Gohan Set

ข้าวจากจังหวัดนิวยอร์ก

ข้าว ข้าว

Rice set

米饭 ข้าว

Shiro Gohan

60B

Rice from Niigata Japan

味噌汤

Miso Shiru

ซูปมิสโซะ

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

ปลาซอลมอน

Salted salmon

140B

ข้าวต้ม Boiled rice in soup

海苔味噌汤 60B

Nori Jiru

ซูปสาหร่าย

Miso soup with laver

UNAGI

อุนาจิ
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

酱油拉面

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

马娜欧冷荞麦面

Manao soba

200B

มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

冷荞麦面

160B

Edomae soba

โซบะเย็น
Cold soba noodles

日式冷素面

130B

Soumen

โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles

HONEY TOAST

蜂蜜吐司

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
ไอศกรีมวานิลลาท็อปปิ้งถั่วแดง
Toast with vanilla ice cream
& sweet bean paste

串烧麻糬配甜红豆和香草冰淇淋

Anko Dangochan Aisu

120B

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

Mitarashi Dangochan Aisu

120B

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

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
อนโจโซ 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 จุนไมกิ้นโจ 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 จุนไม กิ้นโจ 480B

+5 久保田纯米大吟酿

Kubota junmaidaiginjo 300ml

คุโบต้า จุนไมไดกิ้นโจ 550B

热清酒

小 Atsukan (Hot sake) small
大 Atsukan (Hot sake) big

อะซึคัง เล็ก 180B
อะซึคัง ใหญ่ 280B

±0 九平次纯米大吟酿
(720毫升)

Kuheiiji junmaidaiginjo 720ml

คูเออิจิ จุนไมไดกิ้นโจ 1450B

+3 獺祭 纯米大吟酿
(720毫升)

Dassai junmaidaiginjo 720ml

ดาสไซ จุนไมไดกิ้นโจ 1800B

+4 白鹿超辛口

(1800毫升瓶) Hakushika chokara bottle 1800ml
(木杯) Hakushika chokara masu (glass)

ฮาคุชิคา โชคารา ขวด 1200B
ฮาคุชิคา โชคารา มะซี 180B

日式烧酒苏打

Chuhai/Sour

= Japanese vodka "SHOCHU" with soda

ชูโอ ซาวา = โชจูผสมกับโซดา

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

乌龙嗨棒

Oolong hai

อูลอง (ชาจีน) โอ

柠檬嗨棒

Lemon hai

เลมอน โอ

可尔必思沙瓦

Calpis sour

คาลปิส ซาวา

柚子蜜沙瓦

Yuzumitsu (Citrus honey) sour

ยูซุมิตซึ ซาวา

超强柠檬嗨棒

โกคุ เลมอน โอ
Goku lemon hai

170B



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

冰果梅酒

Fruits umeshu soda
(Plum wine with frozen fruits)

เหล้าบ๊วยโซดากับผลไม้แช่แข็ง
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)

ซาวาเกรปฟรุตผสมเนื้อผลไม้
M 140B / L 210B



金宫烧酒 兑梅子汁

Bakudan (Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมียะผสมน้ำบ๊วย)
100B / 1 Glass



清酒果冻

(梅子/水蜜桃/苹果)

Sake jelly
(Plum / Peach / Apple)

เยลลี่สาเก (บ๊วย, 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 10

由红薯酿造 IMO = Made from sweet potato อิโมะ = มันเทศ

玳雅玫



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

โดยามะ ขวด 1400B
โดยามะ แก้ว 170B

三岳



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

มิตากะ ขวด 1500B
มิตากะ แก้ว 180B

赤雾岛



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

อะคะคีริชิมะ ขวด 1600B
อะคะคีริชิมะ แก้ว 200B

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

亦竹本格 麦烧酎



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

อิชิโกะ ซิลูเอท ขวด 1200B
อิชิโกะ ซิลูเอท แก้ว 140B

金宫

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

คินมียะ ขวด 660B
คินมียะ แก้ว 100B

威士忌/日本金酒

WHISKEY วิสกี้ JAPANESE GIN จิน

占边

占边气泡水	Jimbeam soda	จิมบีม โซดอล	99B
占边气泡水 (大杯)	Jimbeam soda big glass	จิมบีม โซดอล แก้วใหญ่	170B
占边(700毫升瓶)	Jimbeam bottle 700ml	จิมบีม ขวด	999B

三得利

三得利气泡水	Suntory soda	ซันโทรี โซดอล	130B
三得利气泡水 (大杯)	Suntory soda big glass	ซันโทรี โซดอล แก้วใหญ่	230B
三得利 (700毫升瓶)	Suntory bottle 700ml	ซันโทรี ขวด	1400B

知多

知多气泡水	Chita soda	ซันโทรี โซดอล	180B
知多气泡水 (大杯)	Chita soda big glass	ซันโทรี โซดอล แก้วใหญ่	290B
知多(700毫升瓶)	Chita bottle 700ml	ซันโทรี ขวด	1900B

翠琴酒

翠琴酒气泡水	Sui Gin soda	สุ่ยจิน พลสมโซดา	99B
翠琴酒气泡水 (大杯)	Sui Gin soda big glass	สุ่ยจิน พลสมโซดา แก้วใหญ่	170B
翠琴酒(700毫升瓶)	Sui Gin bottle 700ml	สุ่ยจิน ขวด	999B

软饮 Mixer มิกเซอร์

乌龙茶 (壶)

Oolong tea pitcher 150B
ชาอูหลง (ไคย็อก)

绿茶 (壶)

Green tea pitcher 150B
ชาเขียว (ไคย็อก)

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, เหล้ายuzu

俏雅果肉梅酒 (325毫升瓶) Choya umeshu (with plum) 325ml โซยะ 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 โทโรโระโนะ โนะ อุเมะชู ขวด 1500B
(杯) Torotorono umeshu glass โทโรโระโนะ 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 ซอฟต์ดริงค์

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

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

橙汁 Orange juice น้ำส้ม 40B

苹果汁 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

