大衆と酒場

とらよし

TORAYOSHI



โทระโยชิ

VAT7%を別途頂戴いたします。 คิด ภาษี 7% VAT 7% excluded

クレジットカードでのお支払いの場合は３%の手数料を別途頂戴いたします。

หากจ่ายด้วยบัตรเครดิต มีค่าธรรมเนียม 3%

Credit card payments will be charged a 3% fee.

おでん ODEN Traditional Japanese stew โอเด้ง



ODEN SET おでん盛り合せ 大種 200B

Oden Moriawase โอเด้งเซ็ต Oden 6 Kinds

CHOOSE YOUR OWN ODEN

สามารถเลือกแบบเซ็ต หรือ เลือกโอเด้งที่คุณชอบก็ได้



大根 35B

Daikon หัวไชเท้า

Japanese Daikon Radish



こんにゃく 45B

Konnyaku บุก

Konjac



玉子 35B

Tamago ไข่

Boiled Eggs



ちくわ 35B

Chikuwa ลูกชิ้นปลา

Tube-shaped Fish Cake



厚揚げ 45B

Atsuage เต้าหู้

Deep Fried Tofu



牛すじ 35B

Gyu-suji เอ็นเนื้อ

Beef Tendon



DID YOU KNOW? คุณรู้หรือไม่?

- โอเด้ง คือ อาหารญี่ปุ่นต้นตำรับ
- น้ำซุปโอเด้ง ทำจากซุปสาหร่ายคอมบุ หรือ ปลาแห้ง คัตสึโอะบุชิ
- โอเด้ง เป็นเมนูที่นิยมในฝั่งญี่ปุ่น และยังเข้ากันได้ดีกับเหล้าสาเกอีกด้วย!
- Oden is a traditional Japanese dish with various simmering ingredients.

SRIRACHA BRANCH

เมนูแนะนำ

RECOMMENDED MENU

と

จำนวนจำกัด 数量限定

大トロ刺身
Ohtoro sashimi 290B

大トロ握り
Ohtoro nigiri 90B/1 pc



ข้าวปั้นหน้าโอโทโร่
Fatty Tuna Sushi

ซาชิมิโอโทโร่
Fatty Tuna Sashimi

平貝磯辺焼き 70B
Tairagai Isobeyaki



หอยจอบย่างชีอิ๊วพันสาหร่าย
Grilled Pen Shell Clam with Seaweed

จำนวนจำกัด 数量限定

手羽明太
Teba Mentai 28B/1 pc



ปีกไก่ยัดไส้เมนไทโกะทอด
Spicy Cod Roe(Mentaiko) Stuffed Chicken Wings

さば串焼き 55B
Saba kushi



ซาบะเสียบไม้ย่าง
Mackerel Skewer

イカげそ串焼き
Ikageso kushi 45B



หนวดหมึกเสียบไม้ย่าง
Squid Tentacle Skewer

サーモンハラス焼き 70B
Salmon Harasu Yaki



ท้องปลาแซลมอนย่างกรอบ
Crispy Grilled Salmon Belly

和牛焼きスキ 180B
Wagyu Yakisuki



เนื้อวากิวสไตล์สุกี้ยากี้และไข่แดงเยิ้ม
Simmered Wagyu Beef Sukiyaki with Egg Yolk

揚げ物 AGEMONO = Deep-fried ของทอด












牡蠣フライ
95B
Kaki furai
หอยนางรมทอด
Deep-fried oysters


カニクリームコロッケ
Kani Kurimu Korokke
120B
โคร็อกเกะครีมปู
Crab Cream Croquette


鯵フライ
75B
Aji furai
ปลาอะจิชุบเกล็ดขนมปังทอด
Deep-fried horse mackerel


エビ天
40B
Ebi ten
เทมปุระกุ้ง
Shrimp tempura


ちくわ磯辺揚げ
70B
Chikuwa isobeage
ฉิคุวะทอดเทมปุระ
Deep-fried fish cake with green laver


キス天
45B
Kisu ten
ปลาทราย เทมปุระ
Sand borer tempura


なんこつ唐揚げ
80B
Nankotsu karaage
กระดูกอ่อนไก่ทอด
Deep-fried chicken cartilage


ぼんじりポン酢
80B
Bonjiri ponzu
ก้นไก่ทอดกับซอสพอนสึ
Deep-fried Chicken Tails with Ponzu Sauce


チーズ天
80B
Cheese ten
เทมปุระชีส
Cream cheese tempura


揚げたこ焼き
70B
Age Takoyaki
ทาโคะยะกิ
Deep-fried octopus balls


板カツ
25B
Ita katsu
หมูสามชั้นเสียบไม้ทอด
Slice pork belly cutlet


もろこし天
60B
Morokoshi ten
เทมปุระข้าวโพด
Corn tempura


イカゲソ唐揚げ
120B
Ikagesoage
หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด
Deep-fried squid tentacles


キビナゴ唐揚げ
80B
Kibinago karaage
ปลา คิบินาโกะ ทอด
Deep-fried Silver-stripe Round Herring


厚揚げ
Atsuage
80B
เต้าหู้ทอด
Deep-fried tofu


揚げ出し豆腐
80B
Agedashi Tofu
เต้าหู้ทอดในน้ำเทมปุระ
Deep fried tofu
in simple dashi-based sauce


厚切りハムカツ
140B
Atsugiri hamkatsu
แฮมชุบแป้งทอด
Ham cutlet


アメリカンドッグ
70B
American dog
ขนมปังไส้กรอกเสียบไม้ทอด
Corn dog


ポテトフライ
M size 60B
L size 100B
選べるソース
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
ケチャップ
ซอสมะเขือเทศ
Ketchup
明太マヨネーズ
มายองเนสไข่ปลาเมนไทโกะ
Mentaiko Mayonnaise
มันฝรั่งทอด
French fries


さつまいもチップ
110B
Satsuma chips
มันเทศสไลด์บางทอด
Sweet potato chips topped
with shaved butter

おつまみ OTSUMAMI = Appetizer
โอทสึมามิ ของว่าง กับแกล้ม




















とろ卵
40B
Toro Tamago
ไข่ลวก
Soft-boiled egg in sweet soy sauce


焼き梅
70B
Yaki ume
紀州南高梅
บ๊วยดองย่าง
Grilled pickled plum


スナップエンドウ胡麻和え
50B
Sunappu endou gomaae
ถั่วลันเตาคลุกซอสงา
Snap pea dressed in sesame sauce


きゅうり浅漬け
80B
Kyuri asazuke
แตงกวาญี่ปุ่นดอง
Pickled japanese cucumber


辛子高菜
80B
Karashi takana
ผักกาดดอง
Pickled takana mustard with Chili


キムチ
60B
Kimchi
กิมจิ
Kimchi


冷奴
60B
Hiyayakko
เต้าหู้เย็น
Cold tofu


えだまめ
40B
Edamame
ถั่วแระญี่ปุ่น
Lightly salted boiled edamame


揚げぎんなん
45B
Ginnan
แปะก๊วยทอด
Fried ginkgo


揚げにんにく
30B
Age ninniku
กระเทียมทอด
Fried garlic


漬けチーズ
60B
Zuke cheese
ชีสหมักซอสมิโซะ
Miso pickled cream cheese


炙り明太子
140B
Aburi mentaiko
ไข่ปลาเมนไตโกะ
Seared spicy cod roe


カラスミチーズ
180B
Karasumi cheese
ไข่ปลาโบระย่างไฟเล็กน้อย กับ ชีส
Seared dried mullet roe
and cream cheese


たこわさ
95B
Takowasa
หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated in wasabi sauce


塩辛
120B
Shiokara
ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น
Salted squid semi-fermented
in its own gut


ヤム塩辛
130B
Yam shiokara
ยำปลาร้าญี่ปุ่น
Spicy salted squid guts thai style


たたきキュウリ梅水晶
140B
Tatakikyuuri umesuisho
เอ็นปลาฉลามคลุกบ๊วย กับ แตงกวาญี่ปุ่น
Smashed cucumber topped shark
& chicken gristie with pickled plum


たたきキュウリとシラス
80B
Tatakikyuuri shirasu
ยำแตงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาข้าวสาร
Smashed Cucumber topped Whitebait


カニ味噌
150B
Kanimiso
เนื้อปูผสมมันปู
Crab butter & crab meat
with shaved dried mullet roe


ホタルイカ沖漬け
95B
Hotaruika
ปลาหมึกดอง
Baby squid marinated in special sauce


クラゲポン酢
40B
Kurage ponzu
แมงกระพรุนราดน้ำพอนซึ
Jellyfish salad with ponzu sauce


海鮮納豆
140B
Kaisen natto
ไคเซ็นนัทโตะ
Fermented soybeans
& chopped seafood


イカスミ入り炙りさきいか
Ikasumi Iri Aburi Sakiika
130B
ปลาหมึกเส้นหมักหมึก
Shredded & dried squid


エイヒレ
140B
Eihire
ครีบปลากระเบน
Grilled dried skate wing


アボカドおし 95B
Avocado sashi
อโวคาโด้ ซาชิมิ
Avocado sashimi

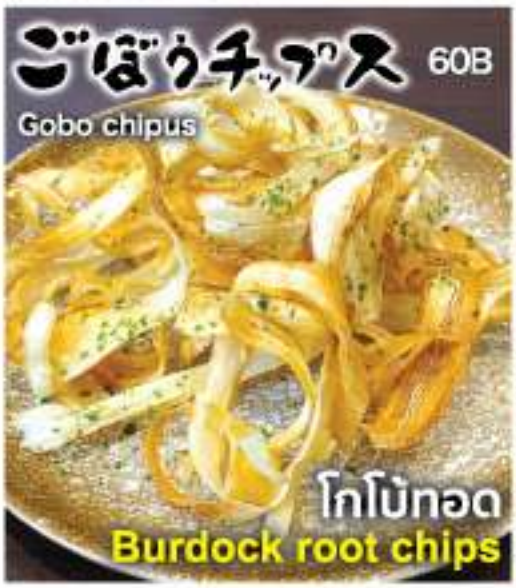

玉子焼き 50B
Tamagoyaki
ไข่หวาน
Sweet omelette


食べるラー油のたたきキュウリ
Taberu rayu no tataki kyuri 70B
แตงกวาทรงเครื่อง
Smashed cucumber
with chunky garlic chili oil

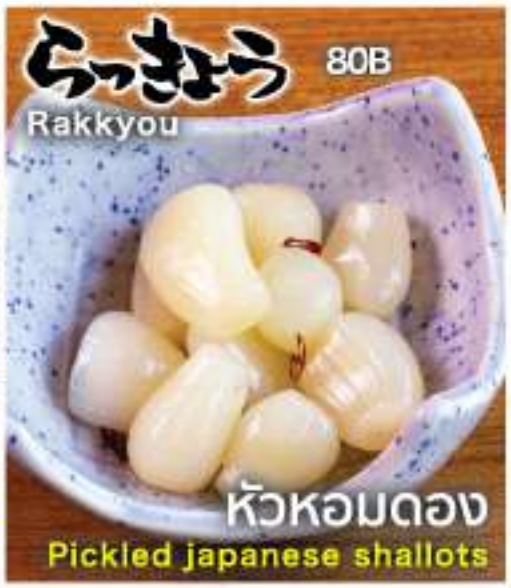

肉味噌もやし 70B
Nikumiso moyashi
ถั่วงอกคลุกราดซอสเนื้อสับ
Savory Miso Ground Beef on Bean Sprouts


ハマグリ酒蒸し 120B
Hamaguri sakamushi
หอยตลับต้มสาเก
Clams steamed in sake


水餃子 60B
Suigyoza
เกี๊ยวซ่านึ่ง
Boiled gyoza


ごぼうチップス 60B
Gobo chipus
โกโบ้ทอด
Burdock root chips


ニラ玉おひたし 60B
Nira tama ohitashi
กุยช่ายไข่ดิบแช่ดาชิ
Chinese chive and
raw egg soaked in dashi


らっきょう 80B
Rakkyou
หัวหอมดอง
Pickled japanese shallots

和牛 WAGYU = Japanese Beef
วากิว











野菜サラダ YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด















タイ料理 THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย





鉄板焼き Hot Plate ของผัดกระทะร้อน

牛ハラミおろしポン酢
Gyu harami oroshiponzu 210B



เนื้อกระบังลมวัวย่าง กับ น้ำพอนซึ
Beef skirt steak with ponzu sauce

ハムエッグ 110B
Ham egg



แฮมกับไข่กระทะร้อน
Ham and egg

コーンバター 60B
Corn butter



ข้าวโพดผัดเนย
Buttered corn

炒め物 Pan-fried ของผัด

ソーセージ 90B
Sausage



ไส้กรอกย่าง
Grilled sausage

ふんわ~り長芋鉄板焼き Nagaimo teppanyaki 120B



มันมือเสือกระทะร้อน
Pan-fried Japanese yam cake

枝豆ガーリックチーズ 80B
Edamame garlic cheese



ถั่วแระผัดกระเทียมชีส
Edamame with stir-fried garlic and cheese


豚キムチーズ
180B
Butakimu cheese
หมูผัดกิมจิหน้าชีส
Pan fried pork and kimchi with cheese


砂肝ガーリックバター炒め
Sunagimo itame
90B
กึ๋นไก่กระทะร้อน
Pan fried chicken gizzard


レバニラ炒め
130B
Rebanira itame
ตับผัดกุยช่าย
Stir-fried liver and garlic chives


豚しょうが焼き
130B
Butashogayaki
หมูผัดขิง
Stir-fried pork with ginger


チーズ入り
Tonpeiyaki
90B
とん平焼き
ไข่ห่อหมูหน้าชีส
Omelet with pork and cheese


焼きラーメン
180B
Yaki ramen
ยากิราเม็งหมู
Fried ramen noodles with pork


明太子
Mentaiko tonpeiyaki
80B
とん平焼き
ไข่ห่อชีสห่อเมนไทโกะ
Japanese style omelet
with Seared spicy cod roe and cheese


焼きうどん
150B
Yaki Udon
ยากิอุด้ง
Fried udon noodles with pork

魚もの UOMONO = Fresh seafood
อุโอะโมโนะ อาหารทะเล






















牡蠣ポン酢
180B
Kaki ponzu
หอยนางรมราดน้ำพอนซึ
Steamed oysters with ponzu sauce


エンガワポン酢
150B
Engawa ponzu
ครีบปลาตาเดียวราดน้ำพอนซึ
Seared fluke fin with ponzu sauce


とろろなめろう
120B
Namerou
ปลาสับกับซอสมิโสะ
Finely chopped fish with miso


イクラおろし
250B
Ikura oroshi
ไข่ปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน
Salmon roe with grated radish


海鮮ユッケ
130B
Kaisen yukke
ปลาดิบหั่นเต๋าปรุงรส
Tossed fresh seafood with spicy sauce


海老ユッケ
190B
Ebi yukke
ยุกเกะกุ้ง (กุ้งคลุกเครื่องปรุง)
Tossed raw shrimps with spicy sauce


イカソーメン
120B
Ikasoumen
ปลาหมึกเส้นสไลด์
Squid cut like noodles


トロタク海苔
190B
Torotaku nori
ปลาโทโร่สับคลุกตะก้วงห่อสาหร่าย
Minced fatty tuna and pickled radish


うなぎ蒲焼き
260B
Unagi kabayaki
ปลาไหลย่างซีอิ้ว
Grilled Eel teriyaki sauce


ガリメサバ
130B
Gari shimesaba
ปลาซาบะดองโรยขิงดอง
Vinegared & seared mackerel
topped Pickled ginger

お好み握り

OKONOMI NIGIRI 1 KAN = Nigiri sushi 1 pieces
ข้าวปั้นนิกิริ ตามความชอบ 1คำ

赤エビ握り 65B
Akaebi nigiri



กุ้งอากะเอบิ นิกิริ
Whiskered velvet shrimp

すしエビ握り 35B
Sushi ebi nigiri



ชูชิกุ้งนึ่ง
Steamed Shrimp

うなぎ握り 60B
Unagi Nigiri



ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง
Grilled Eel

中トロ握り 70B
Chutoro Nigiri



ปลามะกุโระติดมันน้อย นิกิริ
Medium fatty tuna

マグロ握り 35B
Maguro Nigiri



ปลามะกุโระ นิกิริ
Lean tuna

サーモン握り 30B
Salmon Nigiri



ปลาแซลมอน นิกิริ
Salmon

炙りエンガワ握り 45B
Engawa Nigiri



ครีบปลาตาเดียวอย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ
Seared fluke fin

ハマチ握り 70B
Hamachi Nigiri



ปลาฮามาจิ นิกิริ
Yellowtail

〆サバ握り 25B
Shimesaba Nigiri



ปลาซาบะ นิกิริ
Vinegared & seared mackerel

ホタテ握り 60B
Hotate Nigiri



หอยเชลล์ นิกิริ
Scallop

つぶ貝握り 50B
Tsubugai Nigiri



หอยสังข์ญี่ปุ่น นิกิริ
Whelk

イカ握り 35B
Ika Nigiri



ปลาหมึก นิกิริ
Squid

タコ握り 30B
Tako Nigiri



ปลาหมึกยักษ์ นิกิริ
Octopus

玉子握り 30B
Tamago Nigiri



ไข่หวาน นิกิริ
Sweet omelet

巻きもの MAKIMONO = Thin sushi roll
ข้าวห่อสาหร่าย

うなぎロール 265B
Unagi Roll



โรลปลาไหล
Eel roll
(Japanese omelette,Cucumber,Avocado)

漁風軍艦 170B
TuuFuu gunkan



ข้าวหน้ารวม
Gouty gunkan
(Crab butter , crab meat , scallop and shaved dried mullet roe)

納豆軍艦 60B
Natto gunkan



ข้าวห่อสาหร่ายหน้านัตโตะ
Fermented soybeans

カニ味噌軍艦 55B
Kanimiso gunkan



ข้าวห่อสาหร่ายหน้ามันปู
Crab butter

イクラ軍艦 90B
Ikura gunkan



กุนก้นอิคุระ
Salmon roe

ネギトロ軍艦 40B
Negitoro gunkan



กุนก้นเนกิโทโร
Minced tuna

釜揚げシラス軍艦 30B
Shirasu gunkan



กุนก้นชิราสึลวก
Boiled whitebait

海老こ軍艦 30B
Ebikko gunkan



กุนก้งไข่กุ้ง
Baby shrimp

手巻き寿司セット
Temakizushi set

เซ็ตข้าวซูชิและสาหร่ายทอดแห้ง
Vinegared(Sushi) rice and Dried laver set 60B



追加 酢めし ข้าวซูชิ 40B
Add Sumeshi Add Vinegared(Sushi) rice

追加 海苔 สาหร่าย 20B
Add Nori Add Dried laver


3 COMBO
SUSHI BOWL
285B
ถ้วยซูชิ 3 อย่าง
Choose Your
Mini Kaisen Don
เลือกส่วนผสมให้กับถ้วยซูชิของคุณได้เลย!

並 Regular 1

- サーモン
  Salmon (แซลมอน)
- マグロ
  Tuna (ทูน่า)
- イカ
  Squid (ปลาหมึก)
- タコ
  Octopus
  (ปลาหมึกยักษ์)
- 炙り〆さば
  Vinegared
  & seared mackerel
  (ปลาซาบะ)

上 Deluxe 2

- 中トロ
  Medium fatty tuna
  (ปลามะกูโระติดมันน้อย)
- ホタテ
  Scallop
  (หอยเชลล์)
- 炙りエンガワ
  Seared fluke fin
  (ครีบปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย)
- つぶ貝 Whelk
  (หอยสังข์ญี่ปุ่น)
- ハマチ Yellowtail
  (ปลาฮามาจิ)
- しらす Whitebait
  (ปลาข้าวสาร)

特上 Super Deluxe 3

- イクラ
  Salmon roe
  (ไข่ปลาแซลมอน)
- カニ味噌 & カニ身
  Crab butter & crab meat
  (เนื้อปูผสมมันปู)
- 赤エビ
  Whiskered velvet shrimp
  (กุ้งอากะเอบิ)
- ネギトロ
  Minced fatty tuna
  (ปลาโทโร่สับ)
- うなぎ
  Grilled Eel
  (ปลาไหล)

各レベルから1種類づつネタを選んでください

Sushi Bowl
3 COMBO

285B
ถ้วยรวม 3 อย่าง



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

เลือกได้ 3 อย่าง
หมวดหมู่ละ 1 อย่าง

ごはんもの GOHANMONO = Rice & Noodles
โกะฮังโมโนะ ข้าว























和カフェデザート WA CAFE DESSERT ของหวานสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น







お飲み物 メニュー

DRINK MENU



日本酒も梅酒も冷蔵庫の中にあるものを、手に取ってお選び頂けます

ลูกค้าเลือกหยิบสาเกและเหล้าบ๊วยจากในตู้เย็นได้เลยครับ

Customers may grab Sake and Umeshu from the refrigerator.
(self-service)

冷蔵庫からご購入頂いた酒類のボトルキープは出来ません。
ご理解の程よろしくお願いいたします。

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่เลือกซื้อจากตู้เย็น
ไม่สามารถฝากขวดไว้กับทางร้านได้นะครับ
หวังว่าลูกค้าจะเข้าใจนะครับ

VAT7%を別途頂戴いたします。 คิด ภาษี 7% VAT 7% excluded

クレジットカードでのお支払いの場合は３%の手数料を別途頂戴いたします。

หากจ่ายด้วยบัตรเครดิต มีค่าธรรมเนียม 3%

Credit card payments will be charged a 3% fee.

KIRIN ICHIBAN
一番搾り

SAPPORO



KIRIN



ซัปโปโร ขวดใหญ่
640ml LARGE BOTTLE

大瓶 99 THB

คิริน ขวดใหญ่
600ml LARGE BOTTLE

大瓶 90 THB

※店内飲食のみの提供となります。お持ち帰りはご遠慮下さい。
※ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มเฉพาะรับประทานในร้าน・ไม่มีบริการห่อกลับบ้าน
※Food and beverage services for dine-in only ・ No takeaway service.

大衆と酒場
とらよし

生ビール・瓶ビール เบียร์ BEER

アサヒ生中	Asahi draft	เบียร์อาซาฮีสด แก้ว	90B
アサヒ大生	Asahi draft (Big size)	เบียร์อาซาฮีสด แก้วใหญ่	140B
キリン大ビン	Kirin bottle 600ml	เบียร์คิริน ขวด	90B
シンハー大ビン	Singha bottle 620ml	เบียร์สิงห์ ขวด	100B
サッポロ大ビン	Sapporo bottle 640ml	เบียร์ซัปโปโร ขวด	99B

日本酒 เหล้าญี่ปุ่น JAPANESE SAKE

白鹿超辛	ボトル Hakushika choukara bottle 1.8L	ฮาคูชิคะ โชคารา ขวด	1200B
	桝 Hakushika choukara masu(glass)	ฮาคูชิคะ โชคารา มะชี	120B
熱燗	小 Atsukan (Hot sake) small	อะซึคัง เล็ก	120B
	大 Atsukan (Hot sake) big	อะซึคัง ใหญ่	240B

焼酎 โชจู JAPANESE DISTILLED SPIRIT

キンミヤ 金	ボトル Kinmiya 720ml bottle	คินมิยะ ขวด	660B
	グラス Kinmiya glass	คินมิยะ แก้ว	100B
梅割り 金	グラス Kinmiya with plum syrup	คินมิยะผสมบ๊วย แก้ว	85B
富乃宝山	ボトル Tominohouzan 720ml bottle	โทมิโนโฮซัง ขวด	1300B
	グラス Tominohouzan glass	โทมิโนโฮซัง แก้ว	150B
いいちこシルエット	ボトル Iichiko silhouette 720ml bottle	อิจิโกะ ชิลูเอท ขวด	1200B
	グラス Iichiko silhouette glass	อิจิโกะ ชิลูเอท แก้ว	140B

割り物 Mixer มิกเซอร์

ウーロン茶ピッチャー Oolong tea pitcher ชาอูลอง (เหยือก)	150B	緑茶ピッチャー Green tea pitcher ชาเขียว (เหยือก)	150B
炭酸 Soda โซดา	40B	お湯 Hot water น้ำร้อน	30B
梅干 Pickled plum บ๊วย	50B	カットレモン Lemon มะนาวชีก	50B
氷 Ice น้ำแข็ง	30B	水 Water น้ำเปล่า	30B

チューハイ・サワー โชจูผสมกับโซดา

Chuhai/Sour = JAPANESE SPIRIT WITH SODA

チューハイ	Plain chuhai ชูไฮ	カルピスサワー	Calpis (calpico) sour คาลพิส ซาวา
ウーロンハイ	Oolong hai อูลอง (ชาจีน)ไฮ	甘めのレモンサワー	Sweet lemon sour เลมอน ซาวา หวาน
巨峰サワー	Kyoho (kyoho grape) sour องุ่นเคียวโฮ ซาวา		
コウバシ茶割り	Koubashicha (blended green tea) wari ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) ไฮ		

M size 85B
L size 155B



ウイスキー・ジン วิสกี้ จิน WHISKEY・GIN

トラハイ	Tora high-ball	โทระไฮบอล (วิสกี้ผสมโซดา)	M L	85B 155B
コークハイ	Coke high	โค้ก ไฮ (วิสกี้ผสมโค้ก)	M L	85B 155B
ジンジャーハイ	Ginger high	จินเจอร์เอลไฮ	M L	85B 155B
角ハイボール	Kaku high (suntory high-ball)	ซันโทรี่ไฮบอล	M L	130B 230B
サントリー角	ボトル Kaku (suntory) 700ml bottle	ซันโทรี่ ขวด		1400B
翠ジンソーダ	Sui Gin and soda	สุ่ยจิน ผสมโซดา	M L	99B 170B
翠ジン	ボトル SuiGin (suntory) 700ml bottle	สุ่ยจิน ขวด		999B

果実酒 เหล้าบ๊วย JAPASNESE LIQUEUR

こだわり梅酒	ボトル Umeshu (Plum Wine) 2L bottle	เหล้าบ๊วย ขวด	650B
	グラス Umeshu (Plum Wine) Glass	เหล้าบ๊วย แก้ว	40B

ソフトドリンク ซอฟท์ดริ้ง SOFTDRINK

ウーロン茶 ※おかわりできます	Oolong tea ※Free refills	ชาอูลอง (ชาจีน) ※เติมฟรี	30B
緑茶 ※おかわりできます	Green tea ※Free refills	ชาเขียว (ชาญี่ปุ่น) ※เติมฟรี	30B
コカ・コーラ (オリジナル or ゼロ)	Coca-cola original or zero	โคคาโคล่า	30B
ジンジャーエール	Ginger ale	จินเจอร์เอล	30B
カルピス (ソーダ or ウォーター)	Calpis (calpico) soda or water	คาลพิส (โซดา หรือ น้ำ)	30B
オレンジジュース	Orange juice	น้ำส้ม	40B
クリームソーダ	Melon soda float	เมลอน โซดา โฟลท	80B
コーラフロート	Cola float	โคล่า โฟลท	80B

โทระโยชิ

と

昭和の大衆酒場の
イメージそのままに
味良し！
値段良し！
サービス良し！
をモットーに営業しています。
たっぷり飲みたい人も
たらふく食べたい人も
大歓迎！
大衆酒場へようこそ！

