

大衆と酒場

とらよし

TORAYOSHI



โทระโยชิ

VAT7%を別途頂戴いたします。 税込 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 โอเด็ง



ODEN SET

おでん盛り合わせ 大種 200B

Oden Moriawase โอเด็งเซ็ต Oden 6 Kinds

CHOOSE YOUR OWN ODEN

สามารถเลือกแบบเซ็ต หรือ เลือกโอเด็งที่คุณชอบก็ได้



大根

35B

Daikon หัวไชเท้า

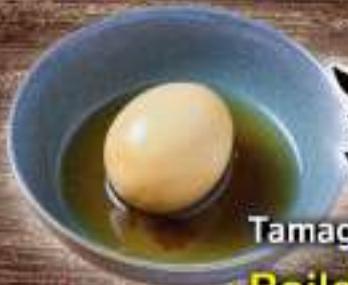
Japanese Daikon Radish



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?

- โอเด็ง คือ อาหารญี่ปุ่นต้นตำรับ
- น้ำซุปลโอเด็ง ทำจากซุปลสาหร่ายคอมบุ หรือ ปลาแห้ง คัดสีโอะบุชิ
- โอเด็ง เป็นเมนูที่นิยมในผับญี่ปุ่น และยังเข้ากันได้ดีกับเหล้าสาเกอีกด้วย!
- Oden is a traditional Japanese dish with various simmering ingredients.

揚げ物 AGEMONO = Deep-fried
ของทอด

とりに皮揚げ 一本 1P 18B

Torikawa age

選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

เกลือ Shio = Salt 塩
ซอสบาร์บีคิว Tare = BBQ sauce タレ

หนังไก่ทอด
Deep-fried chicken skin skewers

手羽揚げ 一本 1P 25B

Teba age

選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

เกลือ Shio = Salt 塩
ซอสบาร์บีคิว Tare = BBQ sauce タレ

ปีกไก่ทอด
Crispy fried chicken wings

チンパン 70B

Chicken nanban

ไก่ทอดราดซอสทาร์ทาร์
Crispy fried chicken with tartar sauce

板カツ 25B

Ita katsu

หมูสามชั้นเสียบไม้ทอด
Slice pork belly cutlet

とりに唐揚げ 50B

Tori karaage

ไก่ทอด
Crispy fried chicken

しそチーズハムカツ -170B

Shiso Cheezu Hamukatsu



แอมห่อชีสทอด
Breaded pork ham cutlet
with cheese & shiso

イカゲリ唐揚げ 140B

Ikagesoage



หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด
Deep-fried squid tentacles

揚げたこ焼き 70B

Age Takoyaki



ทาโคะยะกิ
Deep-fried octopus balls

川海老揚げ 90B

Kawaebi Age



กุ้งแม่น้ำทอด
Deep-fried
Japanese river prawns

キビナゴ唐揚げ 80B

Kibinago karaage



ปลา คิบินาโกะ ทอด
Fried banded blue sprat

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



กันไก่ทอดกับซอสพอนส์
Chicken tail with ponzu sauce

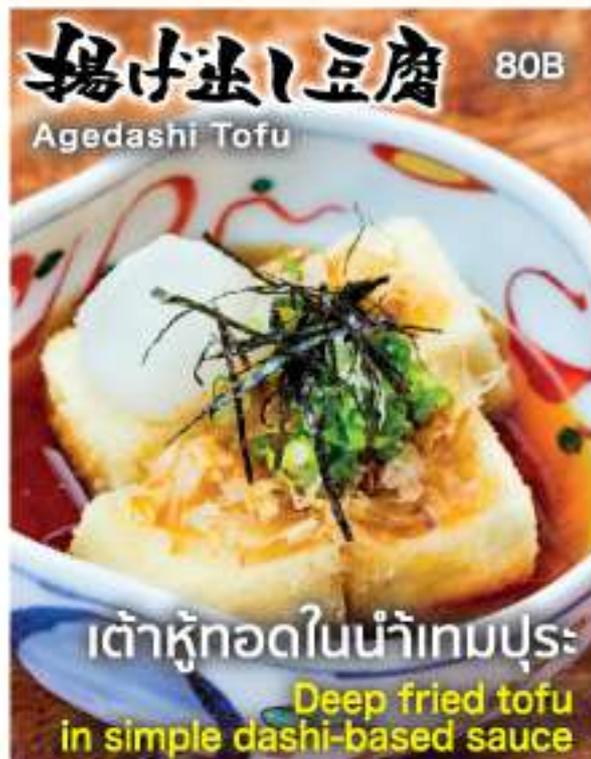




厚揚げ

Atsuage 80B

เต้าหู้ทอด
Deep-fried tofu



揚げ出し豆腐

Agedashi Tofu 80B

เต้าหู้ทอดในน้ำเทมปุระ
Deep fried tofu
in simple dashi-based sauce



チーズ天

80B

Cheese ten

เทมปุระชีส
Cream cheese tempura



アメリカンドッグ

70B

American dog

ขนมปังไส้กรอกเสียบไม้ทอด
Corn dog



フライ

M size 60B

L size 100B

選べるソース

สามารถเลือกการปรุงรสรสชาติได้
Choice of your sauces

ケチャップ
ซอสมะเขือเทศ
Ketchup

明太マヨネーズ

มายองเนสใส่ปลาหมึกโทโก
Mentaiko Mayonnaise

มันฝรั่งทอด
French fries



さつまいもチップス

110B

Satsuma chips

มันเทศสไลด์บางทอด
Sweet potato chips topped
with shaved butter



OTSUMAMI = Appetizer

โอดะชิมามิ ของว่าง กับแอลกอฮอล์

もつ煮込み

170B

Motsu nikomi

ไส้วัวตุ๋นมิโสะ

Beef intestines stew

かた刺し

70B

Gatsu sashi

กระเพาะหมูราดซอสมิโสะ

Boiled pork stomach with spicy miso

厚切りゆでたん

100B

Yudetan

ลิ้นวัวตุ๋น

Simmered beef tongue

鮭とば

80B

Saketoba

แซลมอนอบแห้ง

Salmon jerky

サモ煮付け

160B

Salmon nitsuke

ปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว

Steamed salmon with soy sauce

ホタルイカ串焼き

80B

Hotaruika kushiyaki

หมึกหิ่งห้อยญี่ปุ่นย่าง

Skewers firefly squid

ごぼうチップス

60B

Gobo chipus

โกโบทอด

Burdock root chips





たたきゅうり梅水品 140B
Tatakikyūri umesuisho

เอ็นปลาจาลามคลูกบ๊วย กับ แดงควาญญี่ปุ่น
Smashed cucumber topped shark & chicken gristle with pickled plum

ニラ玉おひたし 60B
Nira tama ohitashi

กุยช่ายไข่ดิบแช่ดาชิ
Chinese chive and raw egg soaked in dashi

かに味噌 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

แมงกระพรุนราดน้ำพอนซี
Jellyfish salad with ponzu sauce

海鮮納豆 140B
Kaisen natto

โคเซ็นนัทโตะ
Fermented soybeans & chopped seafood

イカ又入り炙りさきいか 130B
Ikasumi Iri Aburi Sakilika

ปลาหมึกเส้นหมึกหมึก
Shredded & dried squid

エイヒレ 140B
Eihire

ครีบบปลากระเบน
Grilled dried skate wing



アボカド刺し身 95B
Avocado sashi

อโวคาโด ซาชิมิ
Avocado sashimi



水餃子 60B
Suigyoza

เกี้ยวชานิ่ง
Boiled gyoza



たたきキュウリとシラス 80B
Tataki Kyuri shirasu

ยำแตงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาขาวสาร
Smashed Cucumber topped Whitebait



玉子焼き 50B
Tamagoyaki

ไข่หวาน
Sweet omelette



食卓に油のたたきキュウリ 70B
Taberu rayu no tataki kyuri

แตงกวาทรงเครื่อง
Smashed cucumber
with chunky garlic chili oil



肉味噌巻 70B
Nikumiso moyashi

ถั่วงอกคลุกกราดซอสเนื้อสับ
Savory Miso Ground Beef on Bean Sprouts



ハマグリ酒蒸し 120B
Hamaguri sakamushi

หอยตลับต้มสาเก
Clams steamed in sake



サモンの照り焼き 220B
Salmon teriyaki

ปลาแซลมอนซอสเทริ
Salmon teriyaki

和牛 WAGYU = Japanese Beef
วากิว



牛ハラミおろしポン酢 210B

Gyuharami oroshi ponzu



เนื้อกระบังลมวัวย่าง กับ น้ำพอนซี
Beef skirt steak with ponzu sauce

近江牛レバ刺し 290B

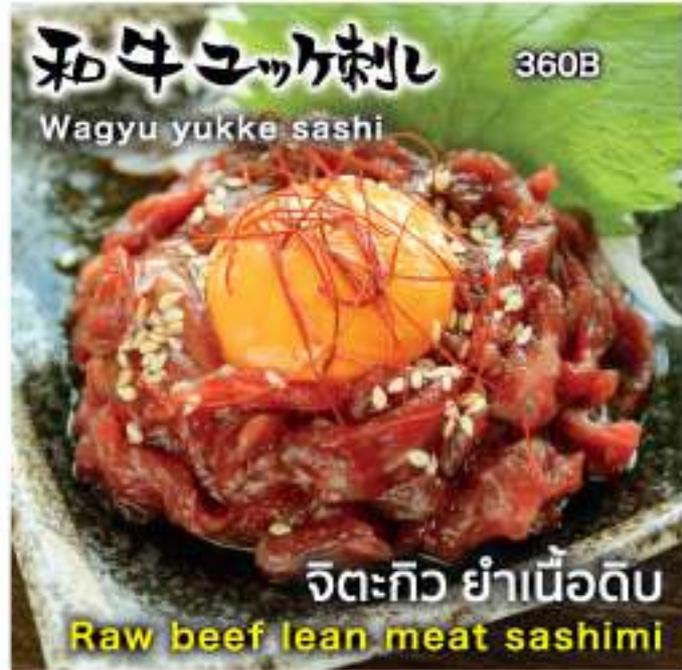
Omigyu reba sashi



โอมิกิว ตับหวาน
Raw Omi beef liver sashimi

和牛ユッケ刺し 360B

Wagyu yukke sashi



จิตะกิว ยำเนื้อดิบ
Raw beef lean meat sashimi

和牛すじポン酢 95B

Wagyusuji ponzu



เอ็นเนื้อวากิวตุ๋นราดซอสพอนซี
Simmered wagyu beef tendon
with ponzu sauce

知多牛カルビ串 140B

Chitagy Karubi kushi



เนื้อจิตะกิว เสียบไม้ย่าง
Skewered Chita beef short rib

野菜サラダ YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด

海鮮サラダ

Kaisen salad

250B

สลัดซีฟู้ด

Fresh seafood salad
with wasabi dressing

ポテサラ

Potesala

40B

สลัด มันฝรั่ง

Homemade potato salad

美トマト

Bijin Tomato

95B

มะเขือเทศหวานญี่ปุ่น

Japanese sweet tomato

メンタイコサラダ

Mentaiko Poteto Sarada

70B

สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ

Potato Salad with Spicy Cod Roe

トマアボチーズ

Toma avo cheese

140B

สลัดมะเขือเทศกับอโวคาโด

Tomato & avocado & cream cheese

冷やし中華

Hiya Yakko Sarada

150B

สลัดเต้าหู้

Cold tofu salad with sweet &
sour dressing with mayonnaise

バリバリキャベサラ

Baribari kyabesala

45B

สลัดกะหล่ำ

Cabbage salad
with crispy potato strings

多个料理

THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย

ヤムウンセン 230B

Yum Unsen



ยำวันเส้น

Spicy Thai salad with
vermicelli and seafood

ヤムサーモン 250B

Yum Salmon



本格的

ยำแซลมอน

Spicy thai salad with Salmon

鉄板焼き Hot Plate ของพิตกระทะร้อน 火炒り物 Pan-fried ของพิต

仙台牛舌

270B

Sendai Gyutan



ลิ้นวัวเซนได

Grilled Beef Tongue
(local delicacy of Sendai)

枝豆ガーリックチーズ 80B

Edamame garlic cheese



ถั่วแระพิตกระเทียมชีส

Edamame with
stir-fried garlic and cheese

ソーセージ

90B

Sausage



ไส้กรอกย่าง

Grilled sausage

タン塩レモン 160B

Tan Shio Lemon



ลิ้นหมูพิตเลมอน

Pork tongue stir-fried and
marinated in salt and lemon

キャベツの柚子胡椒炒め

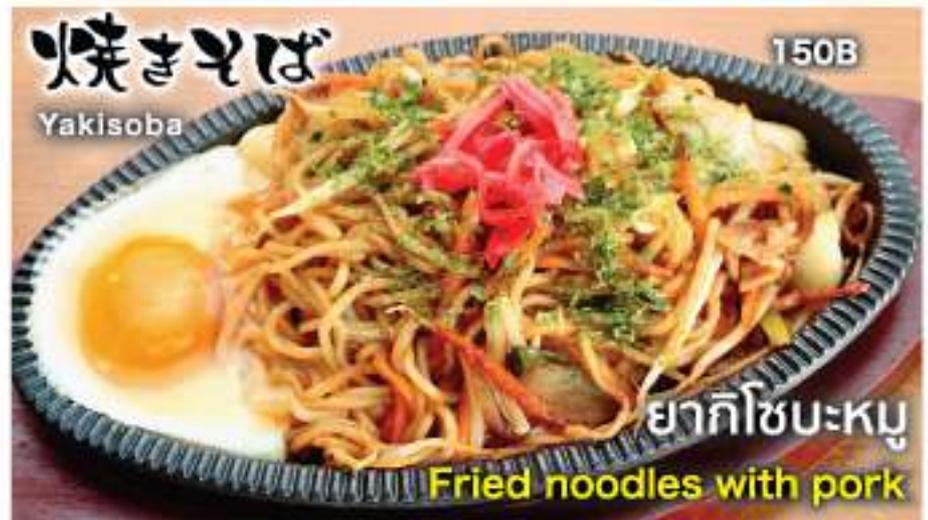
70B

Kyabetsu yuzukosho itame



กะหล่ำปลีพิตเต้าเจี้ยวเผ็ด

Stir-fried cabbage
with pungent yuzu zest paste



魚もの

UOMONO = Fresh seafood
อุโอะโมโนะ อาหารทะเล



赤エビ

Akaebi
150B

กุ้งอากะเอบิ
Whiskered velvet shrimp



マグロ
Maguro

160B

ปลาเมกูโร
Lean tuna



タコ

Tako

150B

ปลาหมึกยักษ์
Octopus



中トロ

Chutoro

250B

ปลาเมกูโระติดมันน้อย
Medium fatty tuna



サモシ

Salmon

150B

ปลาแซลมอน
Salmon



ハマチ

Hamachi

200B

ปลาฮามาจิ
Yellowtail



一人前盛り

Ichininmae mori

299B

ซาซิมิ 1 ท่าน
Sashimi 1 Serving



ホタテ

Hotate

210B

หอยเชลล์
Scallops



ツブガイ

Tsubugai

180B

หอยสังข์ญี่ปุ่น
Whelk

うなぎ蒲焼き

Unagi kabayaki

260B



ปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Grilled Eel teriyaki sauce

牡蠣ポン酢

Kaki ponzu

180B



หอยนางรมราดน้ำพอนซี

Steamed oysters with ponzu sauce

エビからポン酢

Engawa ponzu

150B



ครีบล้างตาเดียวราดน้ำพอนซี

Seared fluke fin with ponzu sauce

海鮮ユッケ

Kaisen yukke

130B



ปลาดิบหันเต้าปรงรส

Tossed fresh seafood with spicy sauce

海老ユッケ

Ebi yukke

190B



ยุกกะกุ้ง (กุ้งคลุกเครื่องปรุง)

Tossed raw shrimps with spicy sauce

いくらおろし

Ikura oroshi

250B



ไข่ปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝ

Salmon roe with grated radish

トロたけ海苔

Torotaku nori

150B



ปลาโทโรสับคลุกตะกั่วหัวไชเท้า

Minced fatty tuna and pickled radish

イカ素麺

Ikasoumen

120B



ปลาหมึกเส้นสไลด์

Squid cut like noodles

ガリメサバ

Gari shimesaba

130B



ปลาซาบะดองโรยขิงดอง

Vinegared & seared mackerel topped Pickled ginger

お好み握り

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

赤エビ握り

65B

Akaebi nigiri



กุ้งอากะเอมิ นิกิริ

Whiskered velvet shrimp

寿司エビ握り

35B

Sushi ebi nigiri



ซูชิกุ้งนึ่ง

Steamed Shrimp

うなぎ握り

60B

Unagi Nigiri



ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง

Grilled Eel

中トロ握り

70B

Chutoro Nigiri



ปลาเมทริะติดมันน้อย นิกิริ

Medium fatty tuna

マグロ握り

35B

Maguro Nigiri



ปลาเมทริะ นิกิริ

Lean tuna

サモン握り

30B

Salmon Nigiri



ปลาแซลมอน นิกิริ

Salmon

炙りエビ握り

45B

Engawa Nigiri



กรีนปลาเตาเดี่ยวย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ

Seared fluke fin

ハマチ握り

70B

Hamachi Nigiri



ปลาฮามาจิ นิกิริ

Yellowtail

サバ握り

25B

Shimesaba Nigiri



ปลาซาบะ นิกิริ

Vinegared & seared mackerel

ホタテ握り

60B

Hotate Nigiri



หอยเชลล์ นิกิริ

Scallop

タウバガイ握り

50B

Taubugai 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



サーモンロール 145B

Salmon Roll



ปลาแซลมอนโรล
 Salmon roll

(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

うなぎロール 265B

Unagi Roll



โรปลาไหล

Eel Roll

(Japanese omelette, Cucumber, Avocado)

カリフォルニアロール 110B

California Roll



แคลิฟอเนียโรล

California Roll

(Japanese omelette, Cucumber, Crab stick, Avocado)

漏風軍艦 170B

TuuFuu gunkan



ข้าวหน้ารวม

Gouty gunkan

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

納豆軍艦 60B



ข้าวห่อสาหร่ายหน้า納豆
 Fermented soybeans

かに味噌軍艦 55B



ข้าวห่อสาหร่ายหน้าคานิมิซุ
 Crab butter

いくら軍艦 90B



ข้าวห่อสาหร่ายหน้าอิคุราแซลมอนโรล
 Salmon roe

ネギトロ軍艦 40B



ทุนกันเนกิโตรี
 Minced Tuna

シラス軍艦 30B



ทุนกันชิราสึวาก
 Boiled Whitebait

海老に軍艦 30B



ทุนกันกุ้งตัวเล็ก
 Baby Shrimp

**3 COMBO
SUSHI BOWL
285฿
ถ้วยชุก 3 อย่าง**



Choose Your
Mini Kaisen Don

เลือกส่วนผสมให้กับถ้วยชุกของคุณได้เลย!

並 Regular

①

- サーモン
Salmon (แซลมอน)
- マグロ
Tuna (ทูน่า)
- イカ
Squid (ปลาหมึก)
- タコ
Octopus (ปลาหมึกยักษ์)
- 炙りメさば
Vinegared & seared mackerel (ปลาซาบะ)
- 寿司エビ
Steamed shrimp (กุ้งนึ่ง)

上 Deluxe

②

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

特上 Super Deluxe

③

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

各レベルから1種類ずつネタを選んでください

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

ごはんもの

GOHANMONO = Rice & Noodles

โกะฮังโมโนะ ข้าว

ガーリックチャーハン

90B

Garikku chahan



ข้าวผัดกระเทียม
Garlic fried rice

高菜明太チャーハン

110B

Takana menta chahan



ข้าวผัดผักกาดดอง
Takana mustard Fried Rice

タンสุจิカレー

180B

Tansuji curry rice



ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู
Pork tendon curry and rice

茶漬け

ข้าวต้ม

Chazuke

Boiled rice in soup



梅とろくぼ

Ume torokobu

มீวยเค็มคอมบุ

Pickled plum and shaved kelp

90B

鯖シラス

Shake shirasu

ปลาเซลมอนโรยปลาขาวสาธ

Salted salmon and whitebait

90B

おにぎり

Onigiri

ข้าวปั้น

Rice ball



梅

Ume

มீวย

Pickled plum

80B

明太子

Mentaiko

ไขปลาคอก

Spicy cod roe

80B

辛子高菜

Karashi takana

ผักกาดดอง

Pickled takana mustard with Chili

80B

醤油ラーメン

170B

Shoyu ramen

Shoyu Ramen
THE
LEGENDARY
TASTE
Perfect by WAKYU



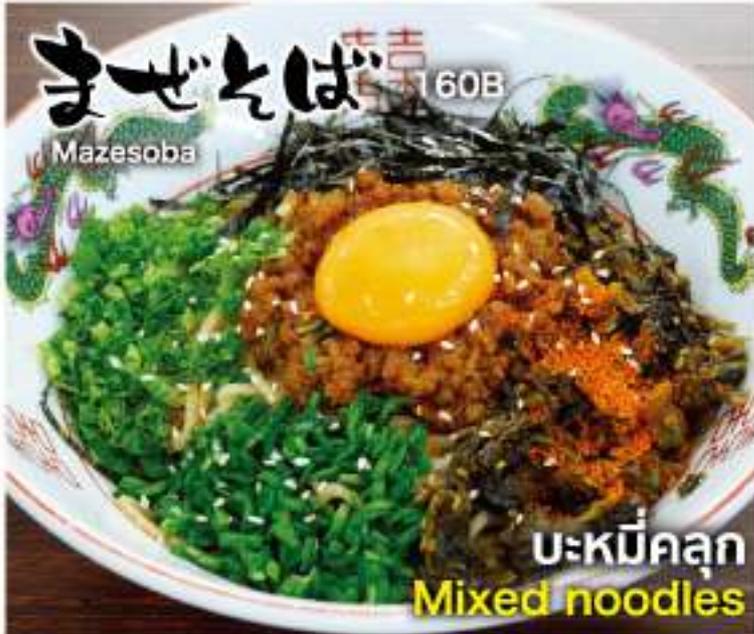
和久監修
伝説の醤油ラーメン

ราเมน น้ำซุ่ยโชยุ
Shoyu ramen noodles

まぜそば

160B

Mazesoba



ปะหมี่คลุก
Mixed noodles

牡蠣ラーメン

180B

Kaki ramen



ราเม็งหอยนางรม
Oyster ramen noodles

かけうどん

60B

Kake udon



อุด้งร้อน
Hot udon noodles

そば

120B

Soba



โซบะเย็น
Cold soba noodles

手巻き寿司セット

Temakizushi set



ข้าวซูชิกับสาหร่าย

Sushi rice and Dried laver



酢めし

Sumeshi

ข้าวซูชิ

vinegared rice (sushi rice)

40B

追加

Add Nori

สาหร่าย

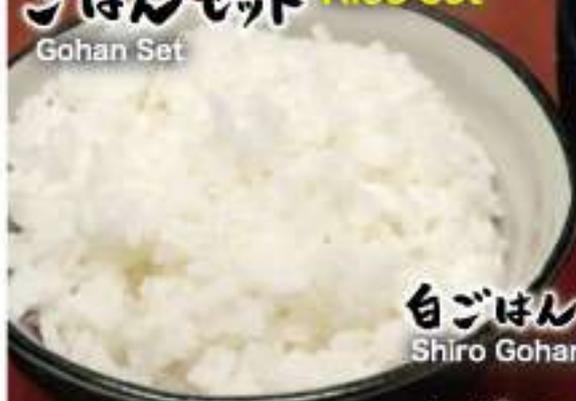
Dried laver

20B

新潟県産米使用 ข้าว เซ็ต 50B

ごはんセット Rice set

Gohan Set



白ごはん

Shiro Gohan

ข้าว

Plain rice

from Niigata Japan

30B

味噌汁

Miso Shiru

ซุป์มิสโอะ

Miso soup

20B

生海苔汁

Nori Jiru

50B



ซุป์สาหร่าย

Miso soup with laver

和カフェデザート

WA CAFE DESSERT

ของหวานสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น

抹茶ババロア

Macha babaroa

65B



บาวารัวมัทฉะ

Matcha bavarois

サツマイモブリュレ

Satsumaimo Brulee

80B



มันเทศเผาคาราเมลกับไอศกรีม

Sweet potato brûlée with icecream

アイスクリーム

ไอศกรีม
icecream

50B



バニラ

วานิลลา
Vanilla

抹茶

มัทฉะ
Matcha

ほうじ茶

ชาโฮจิจิ
Hojicha

追加 เพิ่ม Add

あんこ

ถั่วแดงกวน

30B

Anko
Sweet Red Bean Paste

黒蜜

น้ำเชื่อมทรายแดง 10B

Kuromitsu
Brown Sugar Syrup

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。 คัด 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



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。お持ち帰りをご遠慮下さい。

※ ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มเฉพาะรับประทานในร้าน • ไม่มีบริการพอกกลับบ้าน

※ Food and beverage services for dine-in only • No takeaway service.

大眾酒場

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**

白度超辛	樽 Hakushika choukara bottle 1.8L 料 Hakushika choukara masu(glass)	ฮาคุชิคาะ โชคารา ขวด ฮาคุชิคาะ โชคารา มะชิ	1200B 120B
熱燗	小 Atsukan (Hot sake) small 大 Atsukan (Hot sake) big	อะซึคัง เล็ก อะซึคัง ใหญ่	120B 240B

焼酎 **โชจู JAPANESE DISTILLED SPIRIT**

キンミヤ	樽 Kinmiya 720ml bottle グラス Kinmiya glass	คินมียะ ขวด คินมียะ แก้ว	660B 100B
梅割り	グラス Kinmiya with plum syrup	คินมียะผสมบ๊วย แก้ว	85B
富乃宝山	樽 Tominohouzan 720ml bottle グラス Tominohouzan glass	โทมินโอะซัง ขวด โทมินโอะซัง แก้ว	1300B 150B
いいちご シルエット	樽 Iichiko silhouette 720ml bottle グラス Iichiko silhouette glass	อิชิโกะ ชิสุเอท ขวด อิชิโกะ ชิสุเอท แก้ว	1200B 140B

飲み物 **Mixer มิกเซอร์**

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

ชูไฮ.ซาว - โซจูผสมกับโซดา

Chuhai/Sour = JAPANESE SPIRIT WITH SODA

ชูไฮ

Plain chuhai
ชูไฮ

คาลปิสซาว

Calpis (calpico) sour
คาลปิส ซาว

ออลองไฮ

Oolong hai
ออลอง (ชาจีน)ไฮ

ลิโมนซาว

Sweet lemon sour
เลมอน ซาว ควาน

คิโหยซาว

Kyoho (kyoho grape) sour
องุ่นเคียวไฮ ซาว

M size **85B**
L size **155B**

คอบาชิชา

Koubashicha (blended green tea) wari
ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) ไฮ

紀州南高梅

梅干ซาว

ลิโมนซาว



★ 中 焼酎
Add Shochu
เพิ่มโซจู
60B

Umeboshi (pickled plums) sour
บ๊วยดอง อูเมะโบชิ ซาว

100B



★ 中 焼酎
Add Shochu
เพิ่มโซจู
60B

Fresh Lemon sour
เฟรช เลมอน ซาว

100B



ゆず
シロバウトサウ

Yuzu sherbet sour
ยูซี เซอร์เบท ซาว

100B



オレンジ
シロバウトサウ

Orange sherbet sour
ออเรนจ์ เซอร์เบท ซาว

100B

ウイスキー・ジン **วิสกี้ จิน** WHISKEY · GIN

トウハイ	Tora high-ball	โทระไฮบอล (วิสกี้ผสมโซดา)	M 85B L 155B
コークハイ	Coke high	โค้ก ไฮ (วิสกี้ผสมโค้ก)	M 85B L 155B
ジンジャーハイ	Ginger high	จินเจอร์เอลไฮ	M 85B L 155B
角ハイボール	Kaku high (suntory high-ball)	ซันโทรีไฮบอล	M 130B L 230B
サンリー~角	ボトル Kaku (suntory) 700ml bottle	ซันโทรีขวด	1400B
翠ジンソーダ	Sui Gin and soda	สุ่ยจินผสมโซดา	M 99B L 170B
翠ジン	ボトル SuiGin (suntory) 700ml bottle	สุ่ยจิน ขวด	999B

果実酒 **เหล้าบ๊วย** JAPANESE 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 **ซอฟท์ดริง** SOFTDRINK

ウーロン茶	※おかわりできます Oolong tea ※Free refills	ชาอูหลง (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 โฟว	80B
コーラフロート	Cola float	โคล่า โฟว	80B

โทระโยชิ



昭和の大衆酒場の

イメージそのままに

味よし！

値段よし！

サービスよし！

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！

