

大衆と酒場

とらよし

TORAYOSHI



โทระโยชิ

VAT7%を別途頂戴いたします。 税込 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



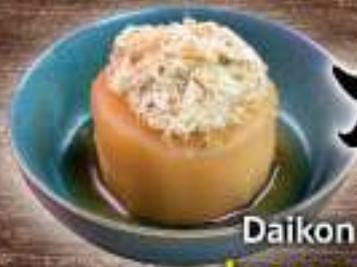
## ODEN SET

おでん盛り合わせ 大種 200B

Oden Moriawase โอเด็งเซ็ต Oden 6 Kinds

## CHOOSE YOUR OWN ODEN

สามารถเลือกแบบเซ็ต หรือ เลือกโอเด็งที่คุณชอบก็ได้



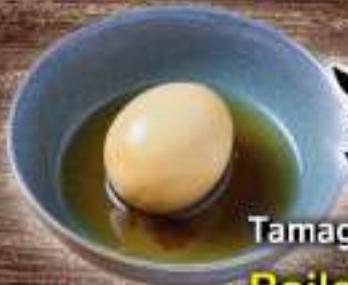
大根 35B

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.

# เมนูแนะนำ

Recommended menu

大眾と通場

## とらよし

TORAYOSHI

和牛焼きステーキ 180B

Wagyu Yakisuki



เนื้อวากิวสตูรสุกียากิและไข่แดงย้อม

Simmered Wagyu Beef Sukiyaki with Egg Yolk

ゴマはまち 200B

Goma Hamachi



อามาจิงา

Yellowtail Sashimi with Sesame Sauce

さば串焼き 55B

Saba kushi



ซาบะเสียบไม้

Mackerel Skewer

イカダマ串焼き 45B

Ikageso kushi



イカダマ串焼き

Choice of your sauce

ソース

หมวดหมึกเสียบไม้ Squid Tentacle Skewer

おすすめ  
メニュー



和牛セウライの  
ごま塩和え 90B

Wagyu Senmai  
Goma Shio



เซ็มไมวากิวคอกลูกเกลือและงา

Wagyu Beef Omasum Tripe in Sesame Salt

大トロ握り 90B/1 pc

Ohtoro nigiri



ข้าวปั้นหน้าทูน่า ส่วนท้อง

Fatty tuna sushi [Limited quantity]

จำนวนจำกัด  
数量限定

子羽明太 28B/1 pc

Teba Mental



ปีกไก่ยัดไข่เมนไทโกะ

Chicken wing stuffed with mentaiko roe

[Limited quantity]

จำนวนจำกัด  
数量限定

大トロ刺身 290B

Ohtoro sashimi



ซาซิมิทูน่าส่วนท้อง

Fatty tuna sashimi [Limited quantity]

จำนวนจำกัด  
数量限定

**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



# 揚げ出し豆腐

Agedashi Tofu 80B



เต้าหู้ทอดในน้ำจิ้มญี่ปุ่น  
Deep fried tofu  
in simple dashi-based sauce

# ほんじりポン酢

Bonjiri ponzu 80B



ก้นไก่ทอดกับซอสพอนส์  
Chicken tail with ponzu sauce

# なんこつ唐揚げ

Nankotsu karaage 80B



กระดูกอ่อนไก่ทอด  
Deep-fried chicken cartilage

# ちくわ磯辺揚げ

Chikuwa isobeage 70B



ฉีกูวะทอดเทมปุระ  
Deep-fried fish cake with green laver

# 揚げたこ焼き

Age Takoyaki 70B



ทาโคะยะกิ  
Deep-fried octopus balls

# イカゲリ唐揚げ

Ikagesoage 140B



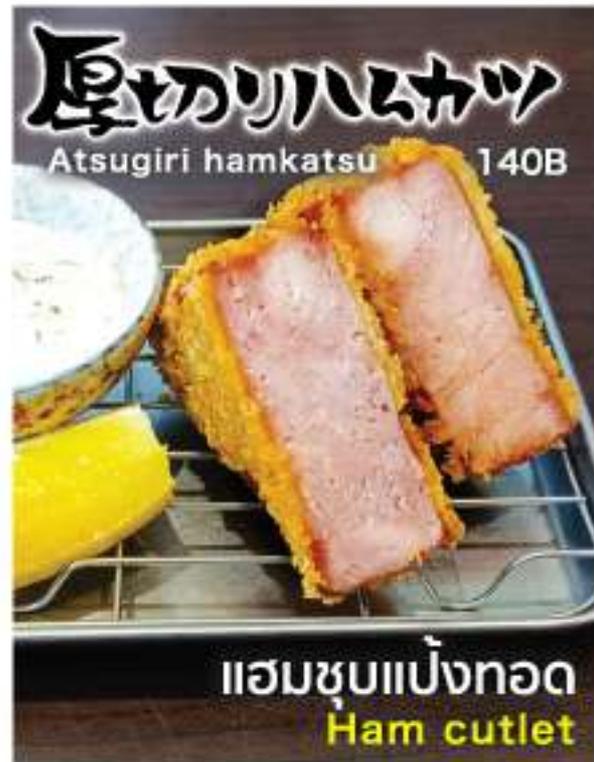
หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด  
Deep-fried squid tentacles

# キビナゴ唐揚げ

Kibinago karaage 80B



ปลา คิบินาโกะ ทอด  
Fried banded blue sprat





**OTSUMAMI = Appetizer**  
โอดึซึมามิ ของว่าง กับแอลกอฮอล์

**もつ煮込み**

170B

Motsu nikomi



ไส้วัวตุ๋นมิโสะ  
Beef intestines stew

**かたくり**

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

**サモシ煮付け**

160B

Salmon nitsuke



ปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว  
Steamed salmon with soy sauce

**ホタルいかり串焼き**

80B

Hotaruika kushiyaki



หมึกหิ่งห้อยญี่ปุ่นย่าง  
Skewers firefly squid

**ごぼうチップス**

60B

Gobo chipus



โกโบทอด  
Burdock root chips



とろ玉

40B

Toro Tamago

ไข่ลวก

Soft-boiled egg in sweet soy sauce



焼梅

70B

Yaki ume

紀州  
南高梅

บ๊วยดองย่าง

Grilled pickled plum



又たっ加工半の 胡麻和え

50B

Sunappu endou gomaae

ถั่วลันเตาเคลือบซอสงา

Snap pea dressed in sesame sauce



きゅうり浅漬

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

ถั่วกระเทียมญี่ปุ่น

Lightly salted boiled edamame



**たたききゅうり梅水漬** 140B  
Tatakikyuuuri umesuisho

เอ็นปลาฉลามคอกบววย กับ แดงกวางญี่ปุ่น  
Smashed cucumber topped shark & chicken gristle with pickled plum

**たたききゅうりしらす** 80B  
Tatakikyuuuri shirasu

ยำแดงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาขาวสาร  
Smashed Cucumber topped Whitebait

**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 Sakiiika

ปลาหมึกเส้นหมึกหมึก  
Shredded & dried squid

**エイヒレ** 140B  
Eihire

ครีบปลากระเบน  
Grilled dried skate wing



アボカド刺し 95B  
Avocado sashi

อโวกาโด ซาซิมิ  
Avocado sashimi



水餃子 60B  
Suigyoza

เกี้ยวชานิ่ง  
Boiled gyoza



ニラ玉おひたし 60B  
Nira tama ohitashi

กุยช่ายไข่ดิบแช่ดาชิ  
Chinese chive and raw egg soaked in dashi



玉子焼き 50B  
Tamagoyaki

ไข่หวาน  
Sweet omelette



食心子-油のたたききゅうり 70B  
Taberu rayu no tataki kyuri

แตงกวาทรงเครื่อง  
Smashed cucumber  
with chunky garlic chili oil



肉味噌巻物 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



サモンの照り焼き 220B  
Salmon teriyaki

ปลาแซลมอนซอสเทริ  
Salmon teriyaki



**和牛レバ刺し** 290B

Wagyu reba sashi

ตับวากิวดิบชาซิมิ

Raw wagyu beef liver sashimi



**和牛ユッケ刺し** 360B

Wagyu yukke sashi

จิตะกิว ยำเนื้อดิบ

Raw beef lean meat sashimi



**知多牛カルビ串** 140B

Chitago Karubi kushi

เนื้อจิตะกิว เสียบไม้ย่าง

Skewered CHITA beef short rib



**和牛すじポン酢** 95B

Wagyu suji ponzu

95B

เอ็นเนื้อวากิวตุ๋นราดซอสพอนสุ

Simmered wagyu beef tendon with ponzu sauce



**牛トロ小丼** 180B

Gyutoro mini don

ข้าวหน้าเนื้อติดมันดิบไข่สุเล็ก

Raw fatty beef mini rice bowl

**野菜サラダ YASAI SARADA = Salad**  
ยะไซซาลาดะ สลัด

**海鮮サラダ** 250B  
Kaisen salad



**สลัดซีฟู้ด**  
Fresh seafood salad  
with wasabi dressing

**ポテサラ** 40B  
Potesala



**สลัด มันฝรั่ง**  
Homemade potato salad

**メンタイコサラダ** 70B  
Mentaiko Poteto Sarada



**สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ**  
Potato Salad with Spicy Cod Roe

**豚しゃぶサラダ** 170B  
Butashabu salad



**สลัดหมูลวกราดน้ำสลัดงา**  
Steamed pork salad  
with sesame dressing

**トマアボチーズ** 140B  
Toma avo cheese



**สลัดมะเขือเทศกับอโวคาโด**  
Tomato & avocado & cream cheese

**バリバリキャベサラ** 45B  
Baribari kyabesala



**สลัดกะหล่ำ**  
Cabbage salad  
with crispy potato strings

**美トマト** 95B  
Bijin Tomato



**มะเขือเทศหวานญี่ปุ่น**  
Japanese sweet tomato

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**  
ของพิศกระทะร้อน

**火の玉物 Pan-fried**  
ของพิศ

**牛ハラミおろしポン酢** 210B

Gyu harami oroshi ponzu



เนื้อกระบังลมว๊อย่าง กับ น้ำพอนซี  
Beef skirt steak with ponzu sauce

**ソーセージ** 90B

Sausage



ไส้กรอกย่าง  
Grilled sausage

**ハムエッグ** 110B

Ham egg



แฮมกับไข่กระทะร้อน  
Ham and egg

**なめこり** Nagaimo teppanyaki 120B



มันมือเสือกระทะร้อน  
Pan-fried Japanese yam cake

**コーンバター** 60B

Corn butter



ข้าวโพดพิศเนย  
Buttered corn

**枝豆ガーリックチーズ** 80B

Edamame garlic cheese



ถั่วแระพิศกระเทียมชีส  
Edamame with  
stir-fried garlic and cheese



魚もの

UOMONO = Fresh seafood  
อุโอะโมโนะ อาหารทะเล



赤エビ

Akaebi  
150B

กุ้งอากะเอบิ

Whiskered velvet shrimp



マグロ

Maguro

210B

ปลาเมะกูโระ  
Lean tuna



タコ

Tako

180B

ปลาหมึกยักษ์  
Octopus



中トロ

Chutoro

250B

ปลาเมะกูโระติดมันน้อย  
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

หอยชลล์  
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

# エビかわポン酢

Engawa ponzu

150B



ครีบล้างตาเดียวราดน้ำพอนซี  
Seared fluke fin with ponzu sauce

# 海鮮ユッケ

Kaisen yukke

130B



ปลาดิบหั่นเต๋াপรงรส  
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



ไข่ปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน  
Salmon roe with grated radish

# トロたけ海苔

Torotaku nori

150B



ปลาโทโรสับคลุกตะกั่วก๋วยหรือสาหร่าย  
Minced fatty tuna and pickled radish

# イカソウメン

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



**うなぎロール**

Unagi Roll

265B



**โรลปลาไหล**

Eel roll

(Japanese omelette Cucumber Avocado)

**満月軍艦**

TuuFuu gunkan

170B



**ข้าวห่อหน้ารวม**

Gouty gunkan

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

**納豆軍艦**

Natto gunkan 60B



**ข้าวห่อสาหร่ายหน้าถั่ว:**  
Fermented soybeans

**かに味噌軍艦**

Kanimiso gunkan 55B



**ข้าวห่อสาหร่ายหน้ามันปู**  
Crab butter

**いくら軍艦**

Ikura gunkan 90B



**ทูมกับอโถง:**  
Salmon roe

**ネギトロ軍艦**

Negitoto gunkan 40B



**ทูมกับเมกโทโร**  
Minced tuna

**釜揚げシラス軍艦**

Shirasu gunkan 30B



**ทูมกับชิราสึลวก**  
Boiled whitebait

**海老に軍艦**

Ebikko gunkan 30B



**ทูมกับกุ้งตัวเล็ก**  
Baby shrimp

**手巻き寿司セット**

Temakizushi set

**เซตข้าวซูชิและสาหร่ายทอดแห้ง**

Vinegared(Sushi) rice and Dried laver set

60B



**追加酢水**

**ข้าวซูชิ** 40B

Add Sumeshi

Add Vinegared(Sushi) rice

**追加海苔**

**สาหร่าย** 20B

Add Nori

Add Dried laver

**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)
- 炙りメサバ  
Vinegared & seared mackerel (ปลาซาบะ)

## 上 Deluxe

②

- 中トロ  
Medium fatty tuna (ปลาเมะกุโระติดมันน้อย)
- 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)

Sushi Bowl  
3 COMBO

各レベルから1種類ずつネタを選んでください



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

タンメンカレー

180B

Tansuji curry rice



ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู  
Pork tendon curry and rice

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

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

**茶漬け** ข้าวต้ม  
Chazuke Boiled rice in soup

Chazuke

**梅のトロくぼ** บัววยเค็มคอบบ  
Ume torokobu Pickled plum and shaved kelp 90B

**鯖シラス** ปลาแซลมอนโรยปลาขาวสาร  
Shake shirasu Salted salmon and whitebait 90B

**おにぎり** Onigiri ข้าวปั้น  
Rice ball

**梅** บัววย  
Ume Pickled plum 80B

**明太子** ไข่ปลาเค็ม  
Mentaiko Spicy cod roe 80B

**辛子高菜** พริกแกงแดง  
Karashi takana Pickled takana mustard with Chili 80B

**新潟県産米使用** ข้าวเซต 50B  
**ごはんセット** Rice set  
Gohan Set

**白ごはん** ข้าว 30B  
Shiro Gohan Plain rice from Niigata Japan

**味噌汁** ซุปมิสโซะ 20B  
Miso Shiru Miso soup

**生海苔汁** 50B  
Nori Jiru

**ซูปสาหร่าย**  
Miso soup with laver

**和カフェデザート WA CAFE DESSERT**  
ของหวานสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น

**抹茶ババロア** 65B  
Matcha babaroa

**บาวาริวมัทฉะ**  
Matcha bavarois

**サツマイモブリュレ** 80B  
Satsumaimo Brulee

**มันเทศเผาคาราเมลกับไอศกรีม**  
Sweet potato brulee with icecream

**アイスカーム** 50B  
ไอศกรีม  
Icecream

**バニラ** วานิลลา  
Vanilla

**抹茶** มัทฉะ  
Matcha

**ほうじ茶** ชาโฮจิ  
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。 **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.

# 大瓶

# ราคาถูกที่สุด

SUPER "DRY"

# ASAHI



620ml LARGE BOTTLE

# 75 THB

อาซาฮี ขวดใหญ่



# KIRIN



600ml LARGE BOTTLE

# 90 THB

คิริน ขวดใหญ่



# SAPPORO



640ml LARGE BOTTLE

# 99 THB

ซัปโปโร ขวดใหญ่

※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 • ไม่มีบริการหอกกลับบ้าน  
※ 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
アサヒ大ビン	Asahi bottle 620ml	เบียร์อาซาฮี ขวด	75B
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	瓶 Hakushika choukara bottle 1.8L 杯 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	瓶 Kinmiya 720ml bottle 杯 Kinmiya glass	คินมียะ ขวด คินมียะ แก้ว	660B 100B
梅割り	杯 Kinmiya with plum syrup	คินมียะผสมบ๊วย แก้ว	85B
富乃宝山	瓶 Tominohouzan 720ml bottle 杯 Tominohouzan glass	โทมิโนโฮซัง ขวด โทมิโนโฮซัง แก้ว	1300B 150B
いいちご シルエット	瓶 Iichiko silhouette 720ml bottle 杯 Iichiko silhouette glass	อิชิโกะ ชิสุเอท ขวด อิชิโกะ ชิสุเอท แก้ว	1200B 140B

# 新リ物 **Mixer มิกเซอร์**

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

# ชูไฮ.ซาว - โซจูผสมกับโซดา

## Chuhai/Sour = JAPANESE SPIRIT WITH SODA

ชูไฮ	Plain chuhai ชูไฮ	คาปิซซาว	Calpis (calpico) sour คาลพิส ซาวา
อูหลงไฮ	Oolong hai อูหลง (ชาจีน)ไฮ	ลิมอนซาว	Sweet lemon sour เลมอน ซาวา ควาน
คิโหยซาว	Kyoho (kyoho grape) sour องุ่นเคียวไฮ ซาวา		
คอบาชิชา	Koubashicha (blended green tea) wari ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) ไฮ		

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

紀州南高梅

梅干ซาว



★ 中 焼酎  
Add Shochu  
เพิ่มโซจู  
60B

Umeboshi (pickled plums) sour  
บ๊วยดอง อุเมะโบชิ ซาวา

100B

生レモンซาว



★ 中 焼酎  
Add Shochu  
เพิ่มโซจู  
60B

Fresh Lemon sour  
เฟรช เลมอน ซาวา

100B



ゆず  
シロバネトサウ

Yuzu sherbet sour  
ยูซึ เซอร์เบท ซาวา

100B



オレンジ  
シロバネトサウ

Orange sherbet sour  
ออเรนจ์ เซอร์เบท ซาวา

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

たらあぐ食べたい人も

大歓迎！

大衆酒場へようこそ！

