

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 大根 200B

Oden Moriawase โอเด็งเซ็ต Oden 6 Kinds

## CHOOSE YOUR OWN ODEN

สามารถเลือกแบบเซ็ต หรือ เลือกโอเด็งที่คุณชอบก็ได้



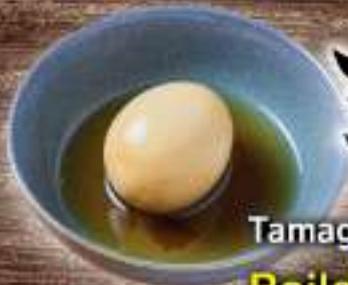
大根 35B

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

大眾と漁場

とらよし  
TORAYOSHI

和牛焼きステーキ 180B

Wagyu Yakisuki



เนื้อวากิวสตูรสุกิยากิและไข่แดงยิบ  
Simmered Wagyu Beef Sukiyaki with Egg Yolk

ゴマはまち 200B

Goma Hamachi



ฮามาจิงา  
Yellowtail Sashimi with Sesame Sauce

さば串焼き 55B

Saba kushi



ซาบะเสียบไม้  
Mackerel Skewer

いかたこ串焼き 45B

Ikageso kushi



เลือกชนิดปลา  
Choice of your fishes  
調味料  
Sauce  
ソース  
Seafood & Seafood Sauce

หมวกดหมึกเสียบไม้  
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/1pc

Ohtoro nigiri



ข้าวปั้นหน้าทูน่า ส่วนท้อง  
Fatty tuna sushi [Limited quantity]

จำนวนจำกัด  
数量限定

子羽明太 28B/1pc

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

**チキン南蛮** 70B

Chicken nanban

ไก่ทอดราดซอสทาร์ทาร์  
Crispy fried chicken with tartar sauce

**とりに天** 60B

Tori ten

เมนูประโตะ  
Chicken tempura

**とりに唐揚げ** 50B

Tori karaage

ไก่ทอด  
Crispy fried chicken

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

鯖フライ

75B

Aji furai

ปลาอะจิซุมเกล็ดขนมอบึงทอด  
Deep-fried horse mackerel

エビ天

40B

Ebi ten

เทมปุระกุ้ง  
Shrimp tempura

ちくわ磯辺揚げ

70B

Chikuwa isobeage

ฉีกุวะทอดเทมปุระ  
Deep-fried fish cake with green laver

キス天

45B

Kisu ten

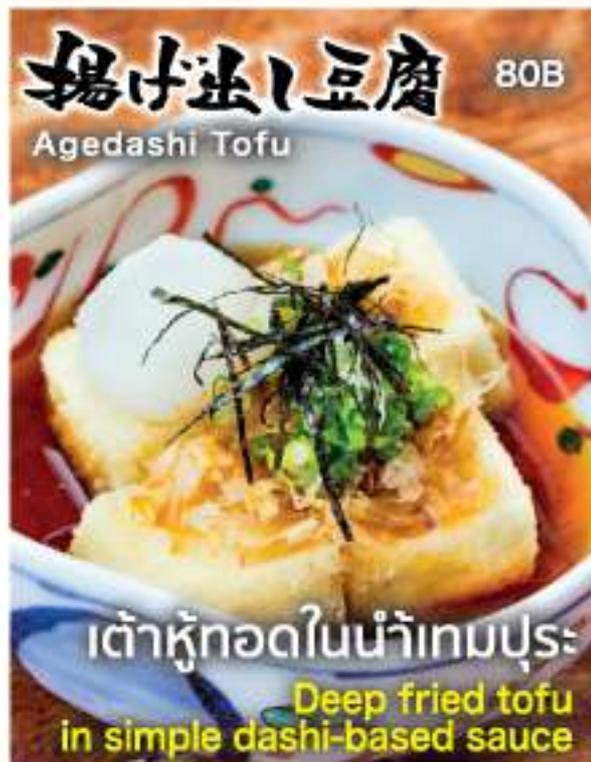
ปลาทราย เทมปุระ  
Sand borer tempura





**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



**厚切りハンカツ** 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**  
ซอสเม็อกเทศ  
Ketchup

**明太マヨネーズ**  
มายองเนสใส่ปลาเมนไทโกะ  
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**  
โอดึซึมามิ ของว่าง กับแอลกอฮอล์



**もつ煮込み** 170B

Motsu nikomi

ไส้วัวตุ๋นมิโสะ  
Beef intestines stew



**厚切りゆでたん** 100B

Yudetan

ลิ้นวัวตุ๋น  
Simmered beef tongue



**とりユッケ** 90B

Toriyukke

ยุกกะโกะ (ไก่ดิบคลุกเครื่องปรุง)  
seasoned raw chicken  
topped with fresh egg yolk



**とりわさ** 90B

Toriwasa

อกไก่ลวก  
Seared chicken breast sashimi



**かた刺し** 70B

Gatsu sashi

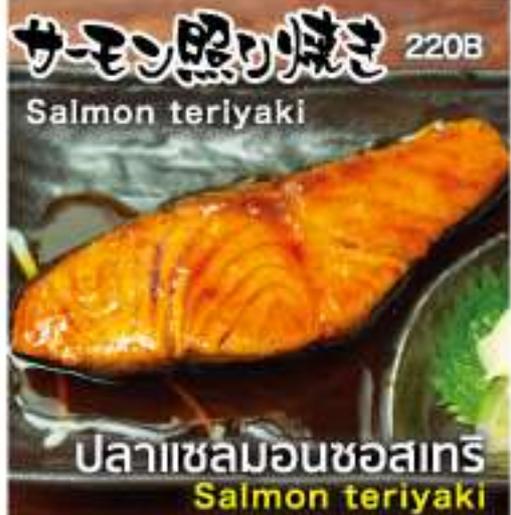
กระเพาะหมูราดซอสมิโสะ  
Boiled pork stomach with spicy miso



**ホタルいか串焼き** 80B

Hotaruika kushiyaiki

คัมภีร์ห้อยญี่ปุ่นย่าง  
Skewers firefly squid



**サモン照り焼き** 220B

Salmon teriyaki

ปลาแซลมอนซอสเทรี  
Salmon teriyaki



**鮭とば** 80B

Saketoba

แซลมอนอบแห้ง  
Salmon jerky



**サモン煮付け** 160B

Salmon nitsuke

ปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว  
Steamed salmon with soy sauce



とろ印

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

ถั่วแระญี่ปุ่น

Lightly salted boiled edamame



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

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

**たたききゅうりしらさし** 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 Sakilika

ปลาหมึกเส้นหมึกหมึก  
Shredded & dried squid

**エイヒレ** 140B  
Eihire

ครีบลากกระเบน  
Grilled dried skate wing

**アボカド刺し** 95B  
 Avocado sashi



อโวคาโด ซาชิมิ  
 Avocado sashimi

**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** 70B  
 Nikumiso moyashi



ถั่วงอกคลุกราดซอสเนื้อสับ  
 Savory Miso Ground Beef on Bean Sprouts

**ハマグリ酒蒸し** 120B  
 Hamaguri sakamushi



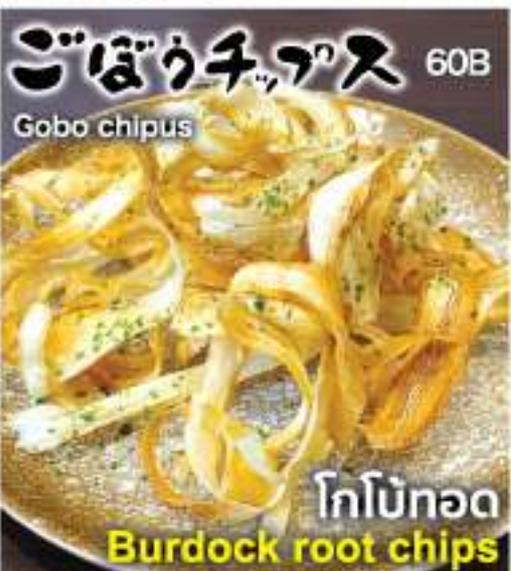
หอยตลับต้มสาเก  
 Clams steamed in sake

**水餃子** 60B  
 Suigyoza



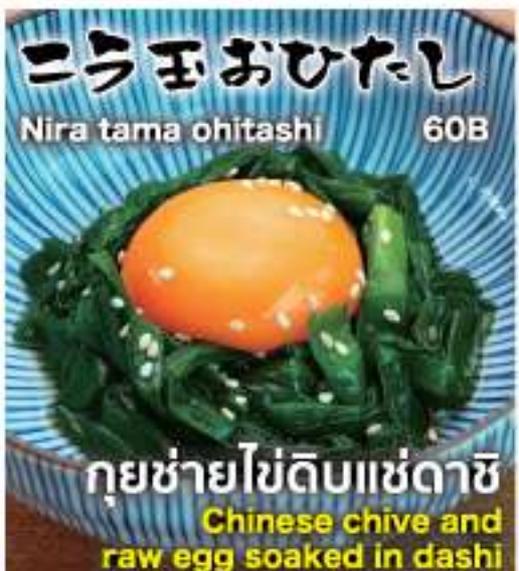
เกี้ยวซ่า  
 Boiled gyoza

**ごぼうチップス** 60B  
 Gobo chipus



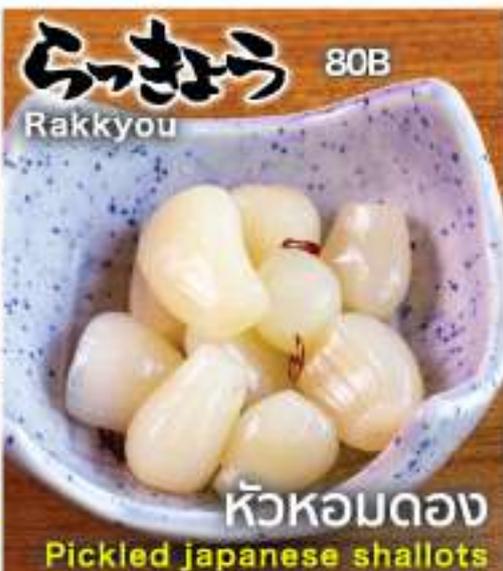
โกโบทอด  
 Burdock root chips

**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



**和牛レバ刺し** 290B

Wagyu reba sashi

ตับวากิวดิบชาซิมิ  
Raw wagyu beef liver sashimi



**和牛刺し** 360B

Wagyu sashi

เนื้อวากิวชาซิมิ  
Raw wagyu lean meat sashimi



**知多牛カルビ串** 140B

Chitagy Karubi kushi

เนื้อจัตตะกิว เสียบไม้ย่าง  
Skewered Chitabeef short rib



**和牛すじポン酢** 95B

Wagysuji ponzu

เอ็นเนื้อวากิวตุ๋นราดซอสพอนสุ  
Simmered wagyu beef tendon  
with ponzu sauce



**和牛ユッケ刺し** 360B

Wagyu yukke sashi

จัตตะกิว ยำเนื้อดิบ  
Raw beef lean meat sashimi

**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

**美人トマト** 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**  
Gyu harami oroshi ponzu 210B

เนื้อกระบังลมว๊อย่าง กับ น้ำพอนซี  
Beef skirt steak with ponzu sauce



**ソーセージ**  
Sausage 90B

ไส้กรอกย่าง  
Grilled sausage



**ハムエッグ**  
Ham egg 110B

แฮมกับไข่กระทะร้อน  
Ham and egg



**なつめり**  
Nagaimo teppanyaki 120B

มันมือเสือกระทะร้อน  
Pan-fried Japanese yam cake



**コンバター**  
Corn butter 60B

ข้าวโพดพิศเนย  
Buttered corn



**枝豆ガーリックチーズ**  
Edamame garlic cheese 80B

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

160B

ปลาเมะกูโระ  
Lean tuna



タコ

Tako

150B

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



牡蠣ポン酢

180B

Kaki ponzu

หอยนางรมราดน้ำพอนซี

Steamed oysters with ponzu sauce



エビポン酢

150B

Engawa ponzu

ครีบบปลาทาเต็ยวราดน้ำพอนซี

Seared fluke fin with ponzu sauce



とろろなまらう

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

ปลาดิบหันเต่าปรุงรส

Tossed fresh seafood with spicy sauce



海老ユッケ

190B

Ebi yukke

ยุกกะกุ้ง (กุ้งคลุกเครื่องปรุง)

Tossed raw shrimps with spicy sauce



イカソウメン

120B

Ikasoumen

ปลาหมึกเส้นสไลด์

Squid cut like noodles



トロたけ海苔

190B

Torotaku nori

ปลาโทโรสับคลุกตะกั่วก๋วยหรือสาหร่าย

Minced fatty tuna and pickled radish



うなぎ蒲焼

260B

Unagi kabayaki

ปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Grilled Eel teriyaki sauce



カリメサバ

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 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** 265B  
Unagi Roll



**โรลปลาไหล**  
Eel roll  
(Japanese omelette, Cucumber, Avocado)

**蒲風軍艦** 170B  
TuuFuu gunkan



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

**納豆軍艦** 60B  
Natto gunkan



**ข้าวห่อสาหร่ายหมักถั่ว**  
Fermented soybeans

**かに味噌軍艦** 55B  
Kanimiso gunkan



**ข้าวห่อสาหร่ายหน้ามันปู**  
Crab butter

**いくら軍艦** 90B  
Ikura gunkan



**ทูนกับอ๋อกระ**  
Salmon roe

**ネギトロ軍艦** 40B  
Negitoro gunkan



**ทูนกับเมกโทโร**  
Minced tuna

**釜揚げシラス軍艦** 30B  
Shirasu gunkan



**ทูนกับชิราสึลวก**  
Boiled whitebait

**海老の軍艦** 30B  
Ebikko gunkan



**ทูนกับไข่กุ้ง**  
Baby shrimp

**手巻き寿司セット**  
Temakizushi set

**เซตข้าวซูชิและสาหร่ายทอดแห้ง** 60B  
Vinegared(Sushi) rice and Dried laver set



**เพิ่มซูเมชิ** ข้าวซูชิ 40B  
Add Sumeshi Add Vinegared(Sushi) rice

**เพิ่มสาหร่าย** 20B  
Add Nori Add Dried laver

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



Choose Your  
Mini Kaisen Don

เลือกส่วนผสมให้กับถ้วยชูชิของคุณได้เลย!

## 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 (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)

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

Tansuji curry rice

180B



ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู  
Pork tendon curry and rice

ガーリックチャーハン

Garikku chahan

90B



ข้าวผัดกระเทียม  
Garlic fried rice

高菜明太チャーハン

Takana menta chahan

110B



ข้าวผัดผักกาดดอง  
Takana mustard fried rice

まぜそば

Mazesoba

160B



ปะหมี่คลุก  
Mixed noodles

牡蠣ラーメン

Kaki ramen

180B



ราเม็งหอยนางรม  
Oyster ramen noodles

かけうどん

Kake udon

60B



อุด้งร้อน  
Hot udon noodles

そば

Soba

120B



โซบะเย็น  
Cold soba noodles

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

**梅のトロこぶ** ぴวยกึมคอบบ  
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** ぴวยกึม Pickled plum 80B  
Ume

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

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

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

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

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

**生海苔汁** 50B  
Nori Jiru

**ซุปลากราย** 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

**บาวาริวมีทอะ** Matcha bavarois

**アイスクリーム** 50B  
ไอศกรีม icecream

**バニラ** วานิลลา Vanilla  
**抹茶** มีทอะ Matcha  
**ほうじ茶** ชาโฮจิ Hojicha

**追加** เพิ่ม Add

**あんこ** ถั่วแดงหวาน 30B Anko Sweet Red Bean Paste

**黒蜜** น้ำเชื่อมทรายแดง 10B Kuromitsu Brown Sugar Syrup

**サツマイモブリュレ** 80B  
Satsumaimo Brulee

**มันเทศเผาคาราเมลกับไอศกรีม** Sweet potato brulée with icecream

# 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 • ไม่มีบริการพอกลับบ้าน

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

大眾酒場

とらふし

# 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 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	樽 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	樽 Tominohouzan 720ml bottle 杯 Tominohouzan glass	โทมินโอะซัง ขวด โทมินโอะซัง แก้ว	1300B 150B
いいちご シルエット	樽 Iichiko silhouette 720ml bottle 杯 Iichiko silhouette glass	อิชิโกะ ชิสุเอท ขวด อิชิโกะ ชิสุเอท แก้ว	1200B 140B

# 割り物 **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

อูหลงไฮ

Oolong hai  
อูหลง (ชาจีน)ไฮ

ลิมอนซาว

Sweet lemon sour  
เลมอน ซาวหวาน

คิโยโฮซาว

Kyoho (kyoho grape) sour  
องุ่นเคียวไฮ ซาว

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

คูบาชิจา

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

紀州南高梅

梅干ซาว

ลิมอนซาว



★ 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  
シロバネトサウ

Yuzu sherbet sour  
ยูซี เซอร์เบท ซาว

100B



オレンジ  
シロバネトサウ

Orange sherbet sour  
ออเรนจ์ เซอร์เบท ซาว

100B

# ウイスキー・ジン 威士忌 琴 WHISKEY · GIN

トウハイ	Tora high-ball	โทระไฮบอล (威士忌ผสมโซดา)	M 85B L 155B
コークハイ	Coke high	โค้ก ไฮ (威士忌ผสมโค้ก)	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	สุ่ยจิบผสมโซดา	M 99B L 170B
翠ジン	ボトル SuiGin (suntory) 700ml bottle	สุ่ยจิบ ขวด	999B

# 果実酒 果味酒 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 ซอฟท์ดริงค์ 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！

