



NAGIYA

TOKYO IZAKAYA



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

日本三大和牛 หนึ่งในสามวาทิวชั้นยอด โอมิทิว

Omi-gyu is one of the big three beef brands in Japan

近江牛ホルモン 名物 もつ鍋

เมนูหม้อไฟไส้วัวจากไส้วัวโอมิทิว

**Omi Wagyu intestines
Original Hot pot**



“หม้อไฟไส้วัว” ของนากิยะ ที่ใครๆ ต่างพากันติดใจในน้ำซุปร้อนๆ และไขมันรสเลิศ!

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」

นากิยะไส้วัวเป็นเมนูหม้อไฟสไตล์ “สุตามิยะ นากิยะ (หม้อไฟเพิ่มพลัง)”

ที่ซุความหวานจากไขมันออกมาได้เป็นอย่างดี!

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。

MOTSU NABE

牛一鍋

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำขุปลตันดำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

TORI NABE

鶏鍋

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขุปลตันดำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

BUTA NABE

豚鍋

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขุปลตันดำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

SHIROI MOTSU NABE

白味噌
牛一鍋

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำขุปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE

白味噌
鶏鍋

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

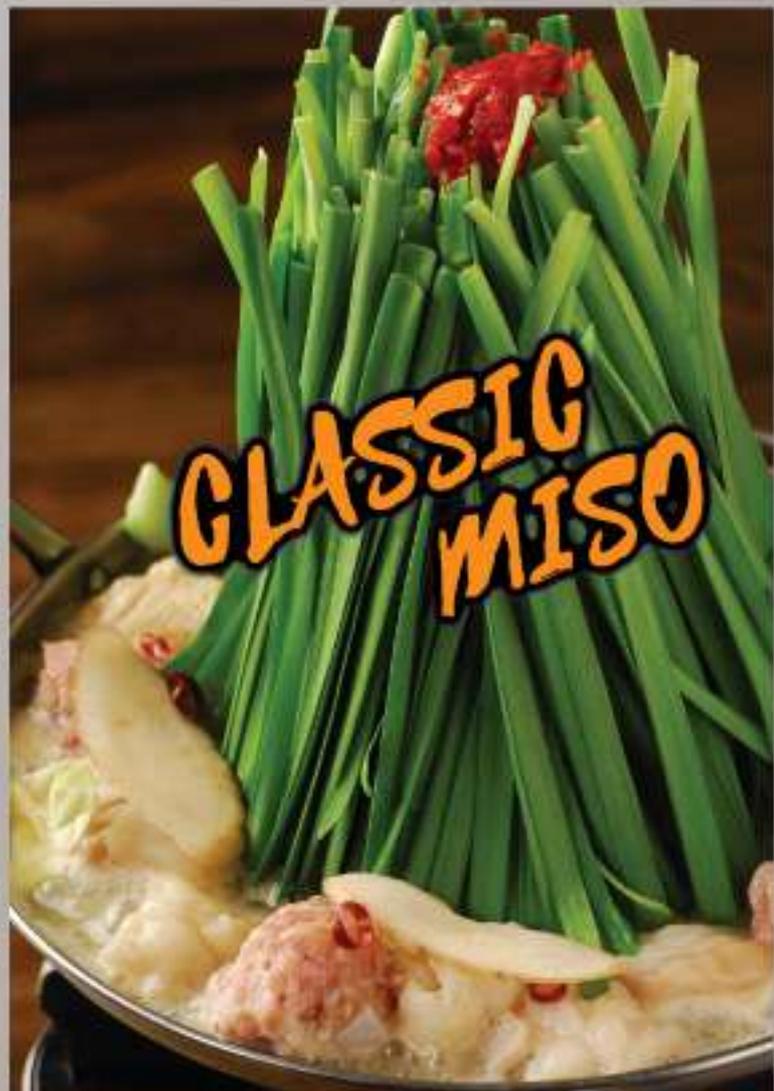
SHIROI BUTA NABE

白味噌
豚鍋

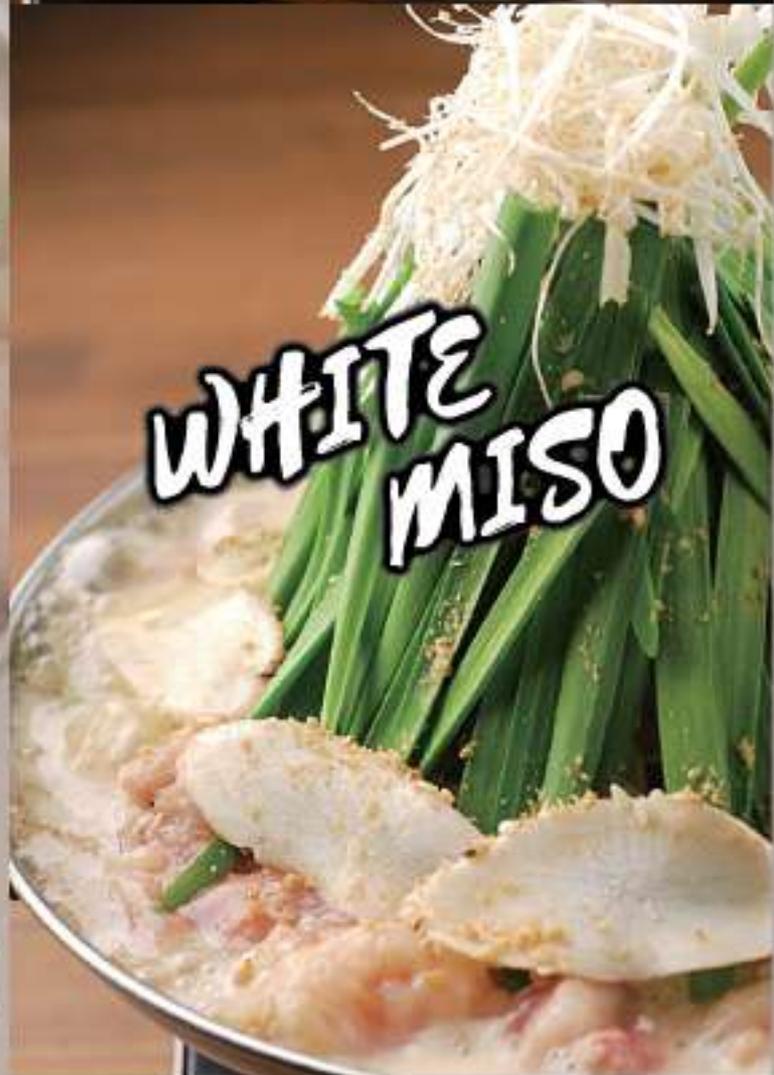
Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B



CLASSIC
MISO



WHITE
MISO



キムチモツ鍋

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

SMALL 450B REGULAR 800B

キムチ鶏鍋

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

キムチ豚鍋

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B



みそ牡蠣鍋

Miso Kaki nabe

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปลมโซะ

SMALL 450B

REGULAR 750B

追加具材

ADDITIONAL INGREDIENTS

เพิ่มเครื่องพิเศษ



Beef intestines

ไส้วัว

499B



Vegetables เพิ่มผัก

80B



Chicken

เนื้อไก่

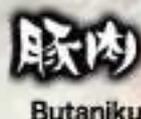
99B



Tofu

เพิ่มเต้าหู้

50B



Pork

เนื้อหมู

99B



Mushroom

เพิ่มเห็ด

40B



Meatballs

โรกั๊กหมูบด
ปั้นเป็นก้อน

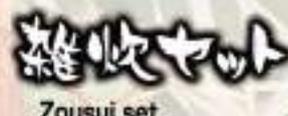
99B



Oyster

เพิ่มหอยนางรม

250B



Zousui set

**Porridge set
(Rice • Raw egg)**

ชุดข้าวต้ม
(ข้าวสวย และไข่)

65B

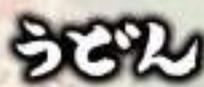


Men

Ramen noodles

เส้นบะหมี่

65B



Udon

Udon noodles

อุด้ง

65B



วิธีการรับประทานโมทสึนาเบะให้อร่อย
How to enjoy our Motsu Nabe

1

ติดไฟ

Heat at high temperature
then lower
when the soup is boiled

ตั้งไฟแรงจนเดือด
เมื่อสุกแล้วให้ลดไฟลง
ระวังน้ำหล่นกระเด็น

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

焼きたん

YAKITON (Classic pork skewers)
ยาท็ทง (หมูย่าง)

All 35B

◎ **たん** Tan
อัน
Pork tongue

◎ **しろ** Shiro
ลำไส้
Pork intestine

◎ **豚バラ** Buta Bara
หมูสามชั้น
Pork belly

焼き鳥

YAKITORI (Classic chicken skewers)
ยาท็ทโระ (ไก่ย่าง)

All 35B

◎ **手羽先** Tebasaki **ปีกไก่**
Chicken wings

◎ **つくね** Tsukune
Chicken & pork meat balls
ไก่กับหมูบดปั้นเป็นก้อน

◎ **たまごの黄身** Tamago No Kimi
Raw egg yolk dip **20B**
ไข่แดง

◎ **とりかわ** Tori kawa
Chicken skin
หนังไก่

◎ **ねぎま** Negima
Chicken & leak
ไก่และต้นหอม

◎ **とりレバ** Torireba
Chicken Liver
ตับไก่

◎ **ぼんじり** Bonjiri
Chicken Tail
ก้นไก่

◎ **とりはつ** Torihatsu
Chicken Heart
หัวใจไก่

◎ **砂肝** Sunagimo
Chicken gizzards
ก้นไก่

野菜焼き

YASAIYAKI (Classic vegetable skewers)
ยะไซยาท็ท (ผักย่าง)

◎ **しいたけ** 40B
Shiitake
Shiitake mushroom เห็ดชิตาเกะย่าง

◎ **ミニトマト串** 45B
Mini Tomato Gushi
Cherry tomato มะเขือเทศผลเล็กย่าง

◎ **長ねぎ串** 35B
Naga Negi Gushi
Leak ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง

◎ **オクラ串** 35B
Okura Gushi
Okra กระเจี๊ยบย่าง

◎ **アスパラ串** 45B
Asupara Gushi
Asparagus หน่อไม้ฝรั่งย่าง

◎ **銀杏串** 35B
Ginnan Gushi
Ginkgo แปะก๊วยย่าง

タレ・塩・おまかせがございます。
「タン二本 塩で」のようにご注文の際に先にお申し付けください。
お申し付けがない場合はおまかせとさせていただきます。

※Please let us know your preference of seasoning(salt or sauce) when you order.
or just leave it to us.

TOKUSENYAKI

โทคุเซนยากิ Special Skewers



博多トリ皮串

Hakata torikawa kushi

60B

Crispy chicken skin
หนังไก่พินไม่ย่าง



おろし牛ハラミ串

Oroshi Gyu harami

90B

Grilled beef skirt with grated radish & garlic
เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด



牛ハラミ炙り串

Gyu harami aburi kushi

70B

Beef skirt topped with green onion
เนื้อกระบังลมโรยด้วยต้นหอม



チーズ Bacon 串

Cheese Bacon kushi

70B

Cheese bacon
เบคอนห่อชีสย่าง



椎茸つくね串

Shiitake tsukune

35B

Shiitake mushroom and minced pork
เห็ดหอมกับหมูบดไก่บดเสียบไม้ย่าง



煮ごぼう肉巻き串

Ni gobou nikumaki

50B

Pork and burdock root
หมูห่อโกโบย่าง



トマト肉巻き串

Tomato nikumaki

55B

Pork and tomato
หมูห่อมะเขือเทศย่าง



アスパラ肉巻き串

Asupara nikumaki

50B

Pork and asparagus
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

炙り焼き ABURI YAKI = Char-grilled
ย่างไฟเล็กน้อย

縞木竹焼き

Shima Hokke Yaki

480B 半身 ครึ่ง Half 240B



人気 NO.1

ปลาอ็อกเกะย่าง
Atka mackerel

ブリカマ焼き

280B

Burikama Yaki



ほっほく

แถมปลาบริย่าง
Yellowtail collar

銀ムツの照り焼き

260B

Ginmutsu No Teriyaki

運入品付

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

塩焼き

ย่างเกลือ

Shio Yaki = Salty

照り焼き

ย่างซีอิ๊ว

Teriyaki



ปลาหิมะย่างซีอิ๊ว
Patagonian tooth fish fillet teriyaki sauce

鮭ハラス焼き 180B

Shake Harasu Yaki



ท้องปลาแซลมอนย่าง
Salmon belly

サバ半身焼き 180B

Saba Hanmi Yaki



選べた味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ย่างเกลือ 塩焼き
Shio Yaki = Salty

ย่างซีอิ๊ว 照り焼き
Teri Yaki = Teriyaki

ปลาซาบะย่าง
Mackerel fillet

イカのポポ焼き 200B

Ika no Popo Yaki



ปลาหมึกย่าง
Squid



REAL JAPANESE TASTE

ซาซิมิ, ซูชิ, หม้อไฟ และกับแกล้มหลากหลาย

รสชาติแบบญี่ปุ่นด้วยวัตถุดิบสดใหม่

และนี่คือ อีซากายะจากญี่ปุ่น

TOKYO IZAKAYA

焼き牡蠣

Yaki Gaki

190B



選べる味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

バター醤油

โซยุกับบัททา
Bata Shouyu = Butter and soy sauce

おろしポン酢

หัวไชเท้ากับน้ำพอนสี
Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish

хойนางรมย่าง

Japanese oysters

殻付き帆立

260B

のバター焼き 2個

Karatsuki Hotate no Butter Yaki



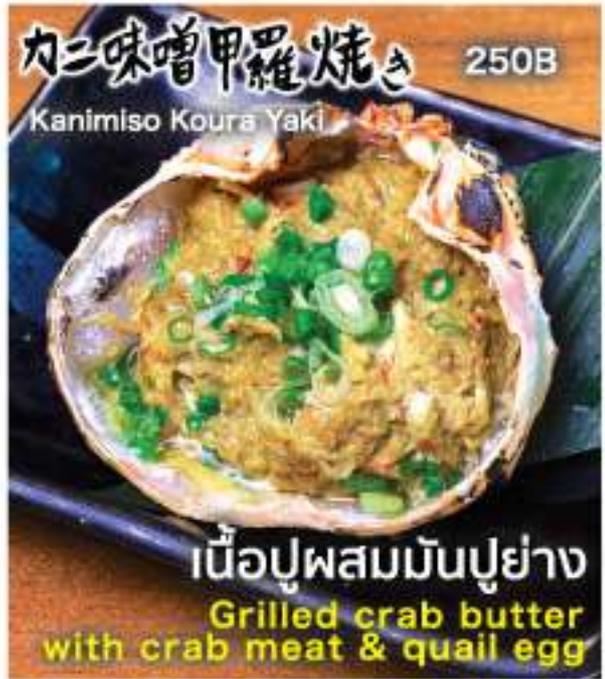
アツアツ

хойเซลล์ทาเนย่าง 2 ตัว
Scallops with butter 2pc

かに味噌甲羅焼き

250B

Kanimiso Koura Yaki



เนื้อปูผสมมันปูย่าง
Grilled crab butter
with crab meat & quail egg

ホタルイカ串焼き

80B

Hotaruika kushi-yaki



หอยกั้งห้อยญี่ปุ่นย่าง
Skewered firefly squid

海老塩焼き(6本)

150B

Ebi Shio Yaki (6 Pon)



กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)
Grilled shrimp 6 pieces

炭焼き坊

Sumibiyaki Furanku

ไส้กรอกเยอรมันย่าง 70B
Frankfurt Sausage



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

かぼちゃバター焼き

130B

Kabocha Butter Yaki



ฟักทองย่างเนย
Pumpkin with melted butter

子持ちししゃも

80B

Komochi Shishamo



ปลาไซย่าง
Shishamo smelt with roe

きりたんぽ

1本

90B

Kiritanpo



選べる味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

รสโชยุ

Shouyu Aji = Soy sauce

しょうゆ味

รสมิโซะ

Miso Aji = Miso

味噌味

ข้าวปั้นเสียบไม้ย่าง
Grilled skewer of mashed rice

ABURI YAKI

เนื้อย่าง
Grilled Meat



壺漬けハラミ

Tsubozuke Harami

390B

สันคอวัวติดมันหมักซอสย่าง
Grilled Japanese beef
marinated in special sauce

仙台牛心

Sendai Gyutan

270B

ลิ้นวัวเซนได
Grilled Beef Tongue
(local delicacy of Sendai)

秘伝の壺漬け



鶏のモモ焼き

Tori no Momo Yaki

190B

สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

地味つき

選べる味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

เต้าเจี้ยวเผ็ด
Yuzu Koshou
Pungent yuzu zest paste

柚子胡椒

หัวไชเท้าบดราดด้วยน้ำซอสพอนซี
Mizore Ponzu
Citrus soy sauce with grated radish

みぞれポン酢

ซอสถั่ว: สลัด
Pirikara Dare
Spicy miso sauce

ピリカラ



豚小排ネギ塩焼き

Tontoro Negishio Yaki

190B

คอหมูย่าง Grilled Pork Neck



せせり焼き

Seseri Yaki

160B

เนื้อส่วนคอไก่ย่าง Grilled Chicken Neck



ヤゲンハラミ焼き

Yagenharami Yaki

160B

กระดูกอ่อนไก่ย่าง Grilled Chicken Cartilage

選べる味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ย่างเกลือ Shio Yaki = Salty

ย่างซีอิ๊ว Teri Yaki = Teriyaki

知多牛 CHITAGYU

จิตะกิว



サロインステーキ

Sirloin steak

750g 850B



จิตะกิว เซอร์ลอยน์สเต็ก
Chita Beef Sirloin Steak

赤身ステーキ

Akami steak

750g 680B



จิตะกิว เนื้อแดงสเต็ก
Chita Beef Lean Meat Steak

ユッケ刺し

Yukke sashi

360B



จิตะกิว ยำเนื้อดิบ
Raw Chita Beef
Lean Meat Sashimi

近江牛 OMIGYU

โอมิกิว



ハツタタキ

Hatsu tataki

340B



โอมิกิว หัวใจวัวรมไฟเล็กน้อย
Seared Omi Beef Hear with Ponzu

レバ刺し

Reba sashi

290B



โอมิกิว ตับหวาน
Raw Omi Beef Liver Sashimi



OTSUMAMI = Appetizer
โอดซึมามิ ของว่าง กับแอลกอฮอล์



食心子-油のたたききゅうり

Taberu Rayu No Tataki Kyuri 110B

แอดงกวาทรงเครื่อง
Smashed cucumber
with chunky garlic chili oil



きゅうり一本漬け

70B

Kyuuri Ipponzuke

แอดงควาญี่ปุ่นดอง
Pickled whole japanese cucumber



はくさい漬け

50B

Hakusai Zuke

ผักกาดขาวดอง
Pickled chinese cabbage



キムチ

60B

Kimuchi

กิมจิ
Kimchi



えだまめ

50B

Edamame

ถั่วแระญี่ปุ่น
Lightly salted boiled edamame

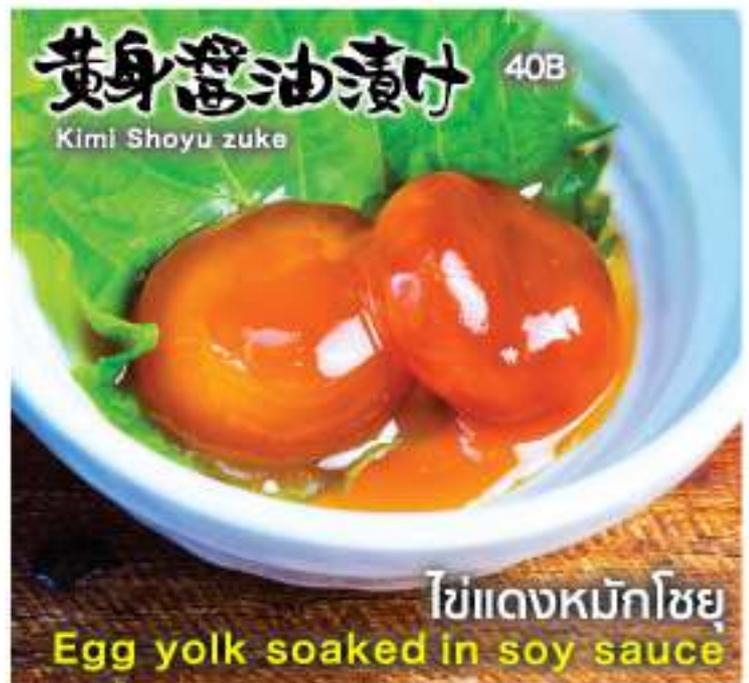
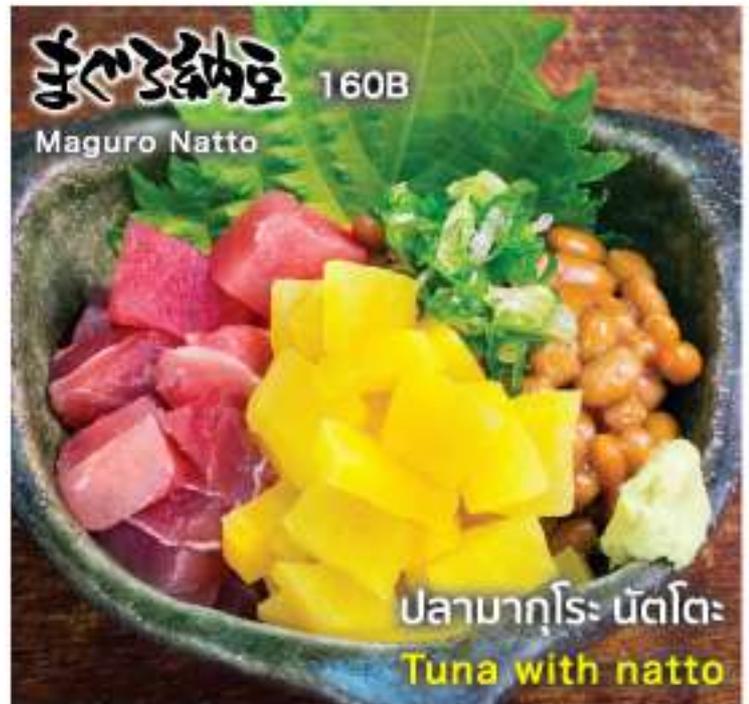


キャベツ

40B

Kyabetsu

กะหล่ำปลีจิมมิโสะ
Fresh cabbage
with Nagiya original miso paste





オニスタ

50B

Onisura



หัวหอม พอนซี
Sliced onion with ponzu sauce

しらす昆布のたたきゆり

140B

Shirasu kobu kyuri



ยำแตงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาขาวสาร
Smashed Cucumber topped Whitebait and kelp

竹輪きゅうり

70B

Chikuwa Kyuri



จิกูวา แตงกวา
Japanese fish cake wrapped cucumber

美人トマト

Bijin Tomato

90B



มะเขือเทศหวานญี่ปุ่น
Japanese Sweet Tomato

塩昆布ヤッコ

110B

Shiokonbu Yakko



สาหร่ายเต้าหู้เย็น
Cold tofu topped with salty kombu seaweed

冷奴

60B

Hiyayakko



เต้าหู้เย็น
Cold tofu

出汁巻き玉子 100B

Dashimaki Tamago



ไข่ม้วน

Japanese rolled omelet with broth

ニンニクのせおろしハラミ

Oroshi Harami Ninniku Nose

90B



เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด
Grilled beef skirt with grated radish & garlic

厚切りゆでタン

100B

Yudetan



ลิ้นวัวตุ๋น

Simmered beef tongue

サーモン照り焼き

Salmon Teri

220B



運入子味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

Salty 塩焼

Teri sauce ซอสเทริ 照り焼き

ปลาแซลมอนซอสเทริ
Salmon Teriyaki

ハマグリ酒蒸し

Hamaguri Sakamushi

120B



หอยตลับต้มสาเก

Clams steamed in sake

ハマグリバター

Hamaguri Bata- Itame

120B



หอยตลับผัดเนย

Clams stir-fried with butter

刺しもの

SASHIMONO = Fresh & raw
ซาซิมอนะ: เนื้อ หรือ หนุ หรือไก่ ซาซิมิ

近江牛レバ刺し

290B

Omigyu reba sashi



โอมิถิว ตับหวาน

Raw Omibeef liver sashimi

知多牛ユッケ刺し

360B

Chitagyu yukke sashi



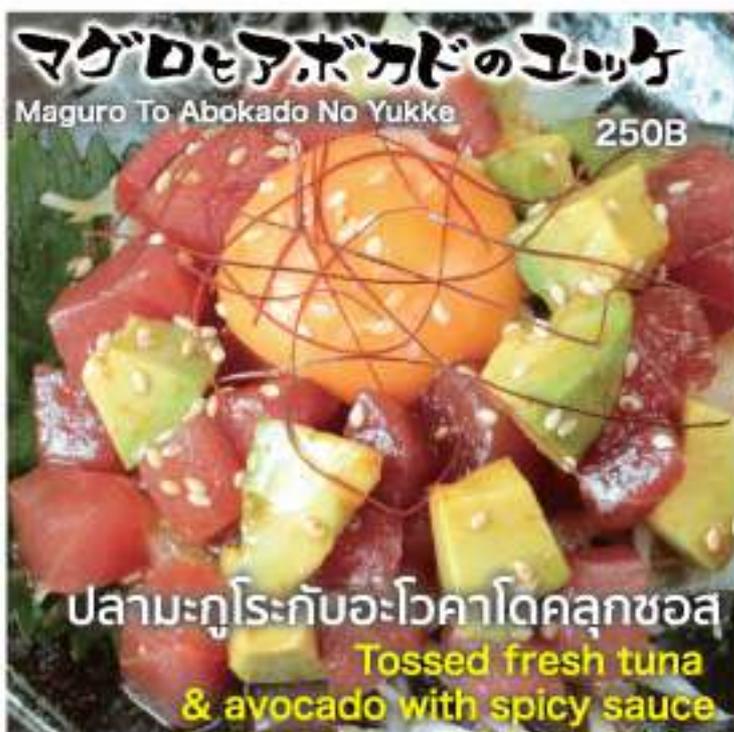
จิตะถิว ยำเนื้อดิบ

Raw Chitabeef lean meat sashimi

マグロとアボカドのユッケ

Maguro To Abokado No Yukke

250B

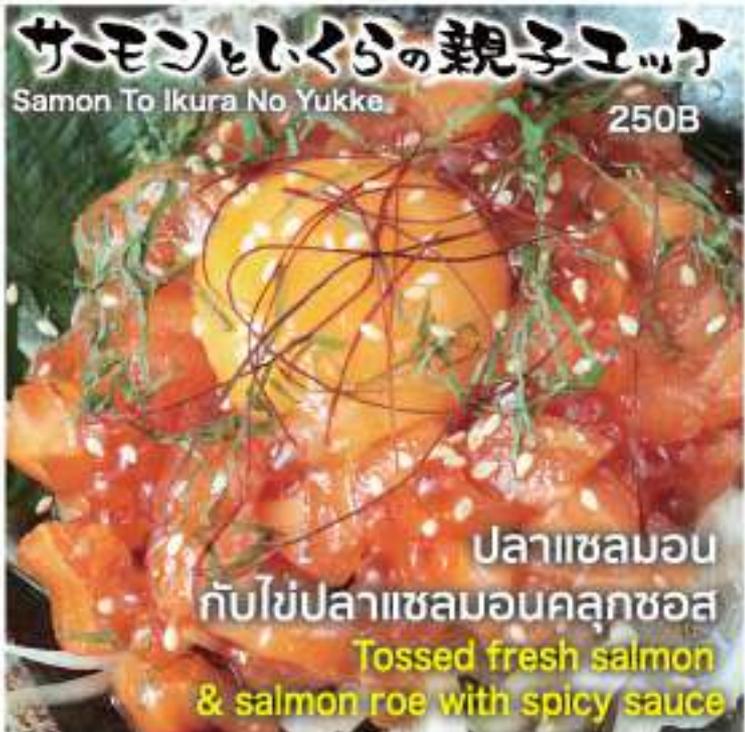


ปลาเมกUROะกับอะโวกาโดคลุกซอส
Tossed fresh tuna
& avocado with spicy sauce

サモシとイクラの親子ユッケ

Samon To Ikura No Yukke

250B



ปลาแซลมอน
กับไข่ปลาแซลมอนคลุกซอส
Tossed fresh salmon
& salmon roe with spicy sauce

揚げ物 AGEMONO = Deep-fried
ขอมทอด

特製甘辛ダレ Teba Age 110B

手羽揚げ



ปีกไก่ทอด

Crispy fried chicken wings sweet & spicy sauce 3pc

鶏の唐揚げ 100B

Tori no Karaage



ไก่ทอด

Crispy fried chicken

鶏皮揚げポン酢 90B

Torikawa Age



หนังไก่ทอดราดน้ำพอนซี

Deep-fried chicken skin served with citrus soy sauce

しそチーズハムカツ

Shiso Cheezu Hamukatsu

180B



แฮมคอชีสทอด

Breaded pork ham cutlet with cheese & shiso



牡蠣フライ

Kaki Furai

220B

คอกยนาจรมทอด
Deep fried oysters



イカゲリ唐揚げ 140B

Ikageso Karaage

หนวดปลาหมึกคอกยนาจรมทอด
Deep-fried squid tentacles



川海老揚げ 100B

Kawaebi Age

ก๊องแม่น้ำทอด
Deep-fried
Japanese river prawns



キビナゴ唐揚げ 70B

Kibinago karaage

ปลา คิบินาโกะ ทอด
Fried banded blue sprat

エビ天ぷら盛り 190B

Ebi Tempura Mori

サクサクサク

เมนูประจักษ์ 5 ตัว

Shrimp tempura 5 pieces

竹輪の磯辺揚げ 90B

Chikuwa No Isobe Age



ฉีกูวะทอดเมนูประ

Deep-fried fish cake with green laver

自家製 厚揚げ

Atsuage 90B



揚げたて!!

เต้าหู้ทอด

Deep-fried tofu

揚げたこ焼き 120B

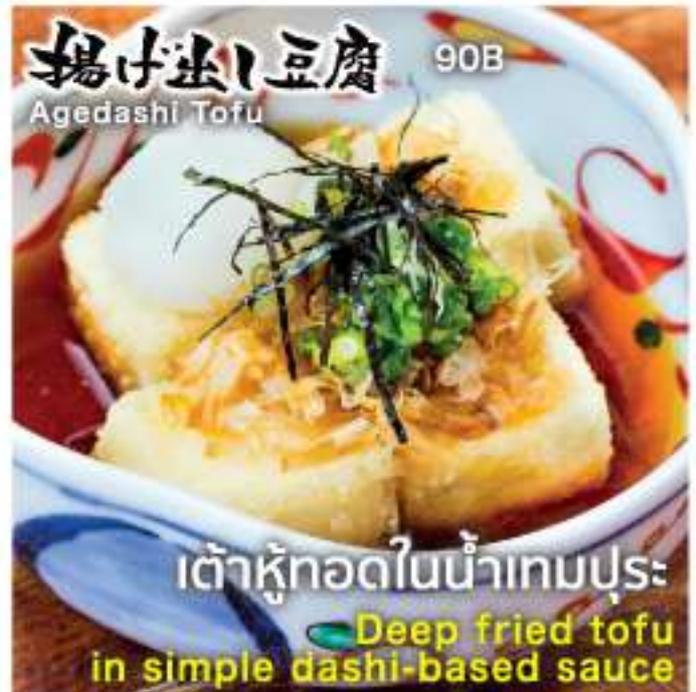
Age Takoyaki



ทาโคะยะกิ
Deep-fried octopus balls

揚げ出し豆腐 90B

Agedashi Tofu



เต้าหู้ทอดในน้ำเมนูประ

Deep fried tofu in simple dashi-based sauce

揚げもち 90B

Agemorokoshi

うまい



ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย
Deep-fried corn marinated
in butter soy sauce

芋かりさつまいもがた 120B

Imokara Satsumalmo Bata



大〜好き

มันเทศทอด
Deep-fried sweet potato
topped with melted butter

ポテトもち 120B

Funwari Potato Mochi

ふんわり



โมจิมันฝรั่งเนื้อนุ่ม
Deep-fried soft potato cake

ポテトフライ

Poteto Furai



選べるソース

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ケチャップ

ซอสมะเขือเทศ
Ketchup

明*マヨネーズ

มายองเนสไม่ใส่ส่วนผสมไข่
Mentaiko Mayonnaise

มันฝรั่งทอด 90B
French fries

鉄板焼き

TEPPAN = Hot Plate
ของปัดกระ-ทะ-ร้อน

トンペイ
Tonpei Yaki 120B
とん平焼き



ไข่คอกหมูหน้าซอส
Japanese style omelet
with pork and cheese

チーズ Dak Galbi 260B
Cheese Dak Galbi



ไก่ปัดกิมจิหน้าซอสกระ-ทะ-ร้อน
Stir-fried chicken and
kimchi with cheese

ポテト Bacon Cheese 150B
Poteto Bacon Cheese



มันฝรั่งเบคอนชีสกระ-ทะ-ร้อน
Bacon and cheese on top
of steamed potato

タンシロモン 160B
Tan Shio Lemon



ลิ้นหมูพาดเลมอน
Pork tongue stir-fried and
marinated in salt and lemon

カツ煮 150B
Katsuni



หมูต้มทอดราดไข่
Simmered pork cutlet with egg

火炒め物 ITAMEMONO = Pan-fried
ของผัด ของผัด



野菜サラダ YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด



海鮮サラダ

Kaisen Sarada

390B



びゅうり
ごまかーい。

สลัดซีฟู้ด

Fresh seafood salad with wasabi dressing

ポテサラ 80B

Pote Sara

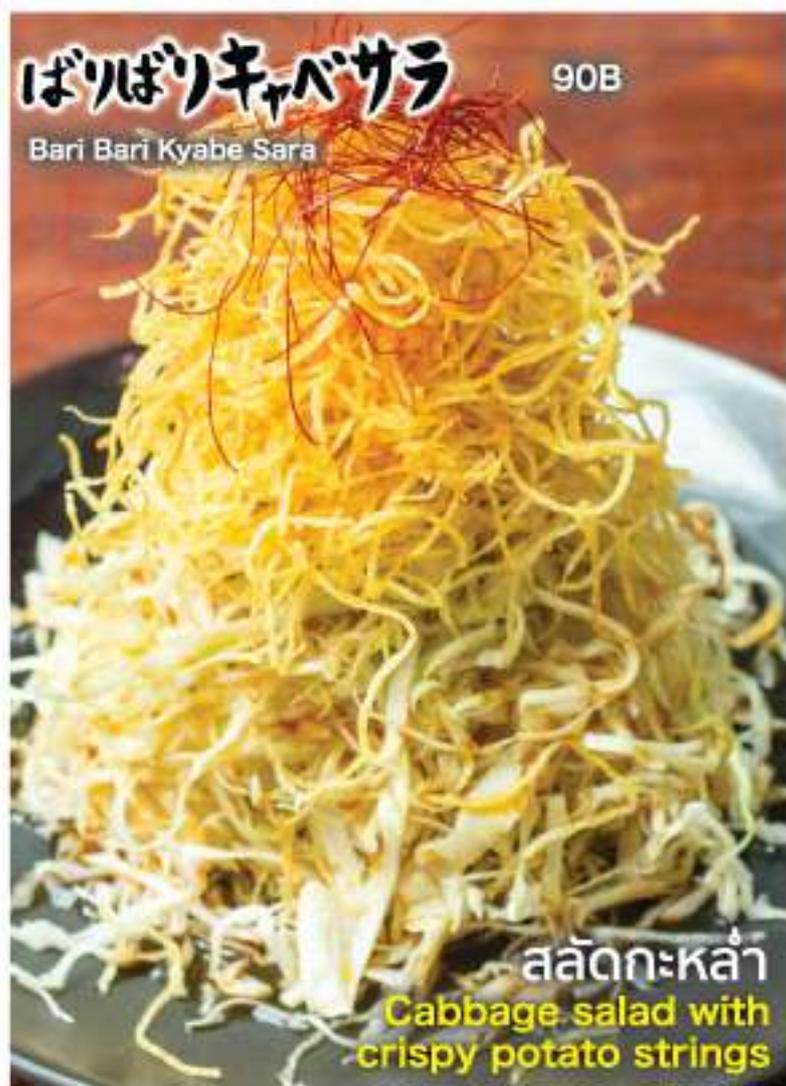


สลัด มันฝรั่ง

Homemade potato salad

バリバリキャバサラ 90B

Bari Bari Kyabe Sara



สลัดกะหล่ำ

Cabbage salad with
crispy potato strings

メンタイコサラダ 140B

Mentaiko Poteto Sarada



สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ

Potato Salad with Spicy Cod Roe

五个料理

THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย



ยำวันเส้น

Spicy Thai salad with vermicelli and seafood



ยำแซลมอน

Spicy Thai salad with salmon



UOMONO = Fresh seafood

อุโอะโมโนะ อาหารทะเล



中トロ 330B
Chutoro

ปลาเมะกุโระติดมันน้อย
Medium fatty tuna



うニ 390B
Uni

ไข่อยาเม่น
Sea urchin



甘エビ 280B
Amaebi

กุ้งหวาน
Deep-water shrimp



いくらおろし 230B
Ikura Oroshi

ไขปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝาน
Salmon roe with grated radish



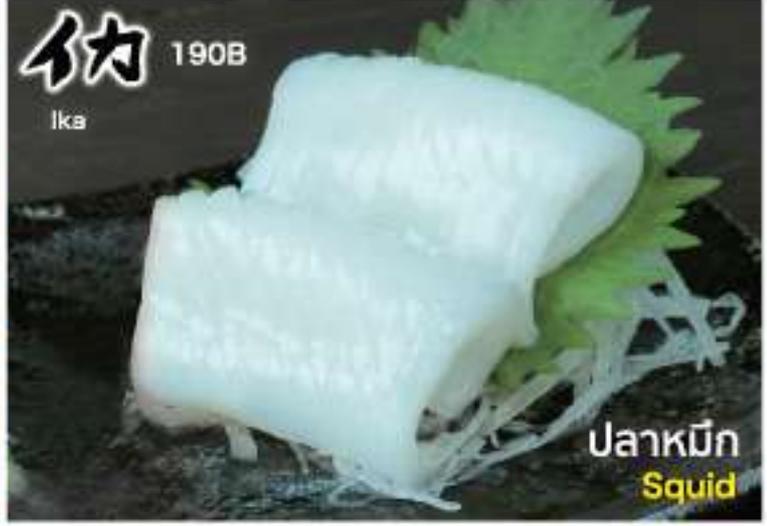
炙りエビ 230B
Aburi Engawa

ครีบบลาคาเตียอย่างไฟเล็กน้อย
Seared fluke fin



ハマチ 230B
Hamachi

ปลาฮามาจิ
Yellowtail



桶盛り

OKEMORI = Assorted sashimi

ซาซิมิ รวม

10点盛り

999B

Juten mori

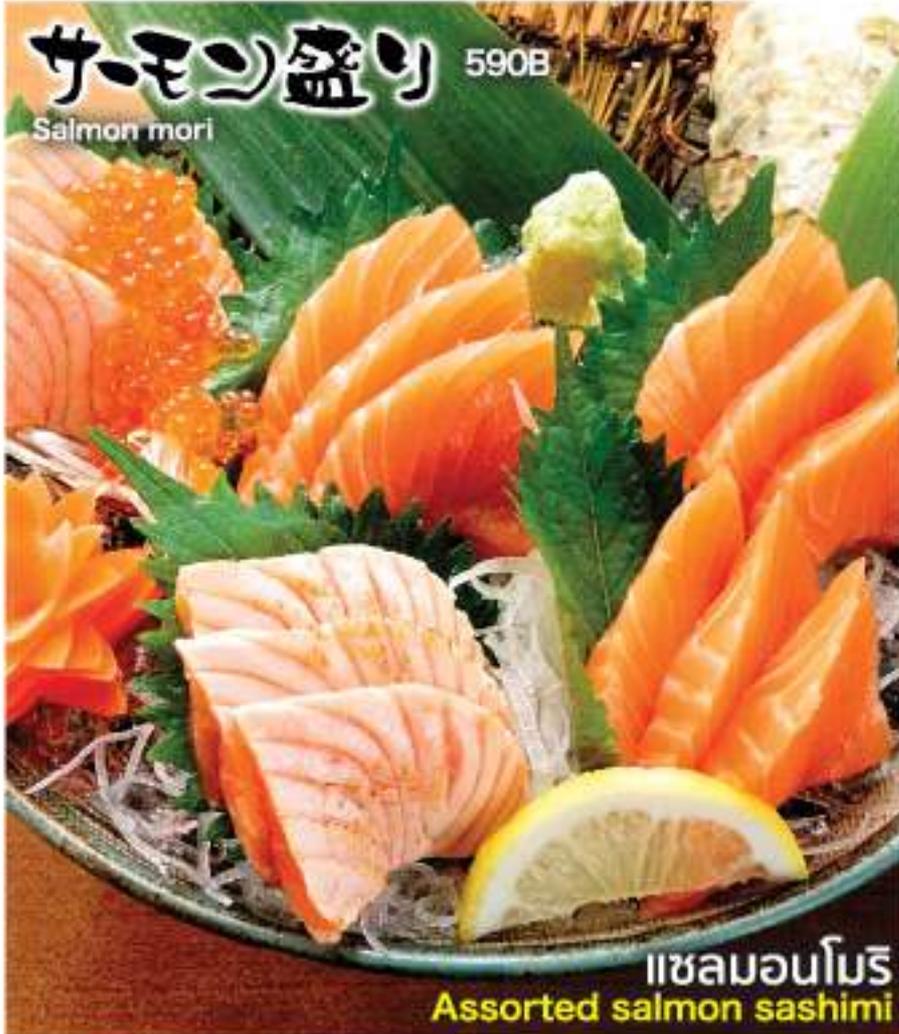


ซาซิมิรวม 10 อย่าง
10 Kinds

サモンの盛り

590B

Salmon mori



แอสซอร์เทด ซาลมอน ซาซิมิ
Assorted salmon sashimi

5点盛り

550B

Goten mori



ซาซิมิรวม 5 อย่าง
5 Kinds

一人前盛り

299B

Ichininmae mori



ซาซิมิ 1 ท่าน
Sashimi 1 Serving

お好み握り 二種

OKONOMI NIGIRI 2 KAN = Nigiri sushi 2 pieces
ข้าวปั้นนิกิริ ตามความชอบ 2คำ



穴子一本握り 390B
Anago Ippon Nigiri

Cooked whole conger eel with sweet soy sauce
ปลาอะนะโงะ ทั้งตัว นิกิริ



うに握り 390B
Uni Nigiri

Sea urchin
ข้าวปั้นหน้าไข่หอยเม่น



中トロ握り 220B
Cyutoro Nigiri

Medium fatty tuna
ปลาเมะกุโระติดมันน้อย นิกิริ



イクラ軍艦巻き 220B
Ikura Gunkan Maki

Salmon roe
ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอน ห่อสาหร่ายทรงเรือ



うなぎ握り 130B
Unagi Nigiri

Grilled Eel
ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง



マグロ握り 120B
Maguro Nigiri

Lean tuna
ปลาเมะกุโระ นิกิริ



甘エビ握り 140B
Amaebi Nigiri

Deep-water shrimp
กุ้งหวาน นิกิริ



炙りエンガワ握り 120B
Aburi Engawa Nigiri

Seared fluke fin
ครึ่งปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ



シメサバ握り 100B
Shime Saba Nigiri

Vinegared & seared mackerel
ปลาซาบะ นิกิริ



サモン握り 100B
Salmon Nigiri

Salmon
ปลาแซลมอน นิกิริ



トロサモン握り 100B
Toro Salmon Nigiri

Medium-Fatty Salmon
โทโร่ แซลมอน นิกิริ



ハマチ握り 120B
Hamachi Nigiri

Yellowtail
ปลาฮามาจิ นิกิริ



ホタテ握り 130B
Hotate Nigiri

Scallop
หอยชาลล์ นิกิริ



ツブガイ握り 100B
Tsubugai

Whelk
หอยสังข์ญี่ปุ่น นิกิริ



タコ握り 100B
Tako Nigiri

Octopus
ปลาหมึกยักษ์ นิกิริ



イカ握り 100B
Ika Nigiri

Squid
ปลาหมึก นิกิริ



玉子握り 80B
Tamago Nigiri

Sweet omelet
ไข่หวาน นิกิริ

巻きもの MAKIMONO = Thin sushi roll
ข้าวห่อสาหร่าย



豪快のけ寿司 590B

Gokai Nokke Sushi



どん!

โน้ท: ซูชิ

Cucumber roll topped with minced tuna, salmon roe, sea urchin & crab meat

穴子ロール

340B

Anago Roll



ปลาอะนะโงะโร

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

カリフォルニアロール

220B

California Roll



แคลิฟอร์เนียโร

California roll

(Egg, Cucumber, Crab stick, Avocado)

バッテラ

220B

Battera



ซาบะดองอัดบล็อก

Battera Pressed Sushi

(Vinegared mackerel, Pickled ginger, Ooba leaf)

サーモンロール

290B

Salmon Roll



ปลาแซลมอนโร

Salmon roll

(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

レインボーロール

340B

Reinbou Roll



เรนโบว์โร

Rainbow roll

(Tuna, Salmon, Shrimp, Yellowtail, Avocado, Egg, Shrimp roe)

エビテンロール

290B

Ebi Ten Roll



กุ้งเทมปุระโร

Shrimp tempura roll

(Shrimp, Cucumber)

ごはんもの

GOHANMONO = Rice & Noodles

โกะฮังโมนะ ข้าว

デカネタなぎ屋丼

Deka Neta Nagiya Don

750B



นากิยะดั่ง

Sushi rice bowl
with filling sashimi

卵丼

399B

Ran Ran Don



ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอนและไข่แดง
Sushi rice bowl with fish roe and egg yolk

海鮮丼

260B

Kaisen Don



ข้าวรวมหน้าปลาดีบ
Sushi rice bowl with combination seafood

ネギトロ丼

290B

Negitoro Don



ข้าวหน้าปลาโทโร่สับ
Sushi rice bowl with minced
fatty tuna & green onion

サモンイクラ丼

250B

Samon Ikura Don



ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับไข่ปลาแซลมอน
Sushi rice bowl with salmon & salmon roe

**3 COMBO
SUSHI BOWL**

285฿

ถ้วยชูชิ 3 อย่าง



Choose Your
Mini Kaisen Don

เลือกส่วนผสมให้กับถ้วยชูชิของคุณได้เลย!

極上丼

Gokujo don

4 COMBO SPECIAL SUSHI BOWL

Sea urchin, minced fatty tuna, salmon roe, crab meat
หอยเม่น ปลาโทโร่สับ ไข่ปลาแซลมอน และ เนื้อปู

ถ้วยสุดพิเศษ

599฿

ถ้วยรวม 4 อย่าง

並 Regular

①

- マグロ **Tuna** (ทูน่า)
- サーモン **Salmon** (แซลมอน)
- イカ **Squid** (ปลาหมึก)
- タコ **Octopus** (ปลาหมึกยักษ์)
- 炙りメサバ **Vinegared & seared mackerel** (ปลาซาบะ)

上 Deluxe

②

- 甘エビ **Deep-water shrimp** (กุ้งหวาน)
- ホタテ **Scallop** (หอยเชลล์)
- 炙りエンガワ **Seared fluke fin** (ครีบปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย)
- ハマチ **Yellowtail** (ปลาฮามาจิ)
- しらす **Whitebait** (ปลาขาวสาร)

特上 Super Deluxe

③

- イクラ **Salmon roe** (ไข่ปลาแซลมอน)
- 中トロ **Medium fatty tuna** (ปลาเมะกูโระติดมันน้อย)
- カニ身 **Crab meat** (เนื้อปู)
- カニ爪 2 **Crab claw (2 pieces)** (ก้ามปู (2 ชิ้น))
- ネギトロ **Minced fatty tuna** (ปลาโทโร่สับ)

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



285฿

ถ้วยรวม 3 อย่าง

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

เลือกได้ 3 อย่าง
หมวดหอยทะเล 1 อย่าง

桶ちらし寿司

Oke chirashi zushi

2~3人前

สำหรับ 2~3 ท่าน

2-3 Servings

360B



ข้าวหน้าปลาดิบรวมหั่นลูกเต๋า

Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

ちらし丼

Chirashi Don

สำหรับ 1 ท่าน

1 Serving

240B



ข้าวหน้าปลาดิบรวมหั่นลูกเต๋า

Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

カツ丼

Katsu don

160B



ข้าวหน้าหมูทอดราดไข่

Pork cutlet and egg rice bowl

天ぷらカレー

Tansuji Kare

190B



ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู

Pork tendon curry and rice

ガーリックチャーハン

Garikku Chahan

140B



ข้าวผัดกระเทียม

Garlic fried rice

黄身醤油漬 70B
Kimi shoyu zuke



ไข่แดงหมักโชยุ
Grilled rice ball with soy sauce soaked egg yolk

明太子 90B
Aburi mental mayo



ไข่ปลามายองเนส
Grilled rice ball with spicy cod roe and mayo

かに 70B
Aburi kani mayo



ปูอัดมายองเนส
Grilled rice ball with imitation crab and mayo

チーズ 70B
Aburi cheese



ชีส
Grilled rice ball with cheese

焼きおにぎり各種
ข้าวปั้นย่าง

おにぎり
Onigiri

明太子 Mentaiko	ไข่ปลาคอก Spicy cod roe	80B
梅 Ume	บ๊วย Pickled plum	80B
鮭 Shake	ปลาซลมอน Salted salmon	70B

ข้าวปั้น Rice ball

ごはんセット
Gohan Set

ข้าวจากจังหวัดนิงาตะ: **ข้าว เซ็ต** 80B
Rice set

白ごはん ข้าว Shiro Gohan	60B	味噌汁 ซุปมิโซะ Miso Shiru	30B
Rice from Niigata Japan		Miso soup	

茶漬
Chazuke

明太子 Mentaiko	ไข่ปลาคอก Spicy cod roe	140B
梅 Ume	บ๊วย Pickled plum	130B
鮭 Shake	ปลาซลมอน Salted salmon	140B

ข้าวต้ม Boiled rice in soup

生海苔汁 60B
Nori Jiru



ซุปลากราย
Miso soup with laver

UNAGI

อุนาจิ
Grilled Eel

うなぎ蒲焼き

Unagi kabayaki



600B

ปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Grilled Eel teriyaki sauce

うなぎ

Unajyu



700B

ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Rice bowl with grilled eel
teriyagi sauce

醤油ラーメン

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

マナオ二八蕎麦

Manao soba

200B

มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

江戸前二八蕎麦

160B

Edomae soba

โซบะเย็น
Cold soba noodles

そうめん

130B

Soumen

โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles

HONEY TOAST



ハンitosuto Banira

150B

Hanitosuto Banira
ไอศกรีมวานิลลา ราดน้ำผึ้ง
Toast with
vanilla ice cream & honey

あんこ & 生クリーム
ハンitosuto

160B

Anko & Namakurimu Hanitosuto
ไอศกรีมวานิลลา กับถั่วแดง
Toast with vanilla ice cream
& sweet bean paste

あんこ抹茶団子アイス 120B
Anko Dangochan Aisu



ไอศกรีมวานิลลา กับโมจิชาเขียวย่างและถั่วแดง
Skewered mochi
with sweet red beans and vanilla ice cream

みたらし団子アイス 120B
Mitarashi Dangochan Aisu



ไอศกรีมวานิลลา กับโมจิย่าง ราดน้ำเชื่อม
Skewered mochi
in a sweet soy sauce glaze with vanilla ice cream

アイス 50B
Vanilla Ice Cream



抹茶 50B
Matcha Ice Cream



チョコ 50B
Chocolate Ice Cream



追加あんこ 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

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

生ビール・瓶ビール

BEER เบียร์

アサヒ生中

Asahi draft beer

เบียร์อาซาฮีสด แก้ว 90B

アサヒ大生

Asahi draft beer (Big size)

เบียร์อาซาฮีสด แก้วใหญ่ 140B

アサヒバルーンタワー

Asahi Balloon tower

อาซาฮีบอลลูนทาวเวอร์ 2L 500B
3L 750B

アサヒ大ビン

Asahi beer bottle 620ml

เบียร์อาซาฮีขวด 130B

キリン大ビン

Kirin beer bottle 600ml

เบียร์คิรินขวด 140B

シンハー大ビン

Singha beer bottle 620ml

เบียร์สิงห์ขวด 100B

サッポロ大ビン

Sapporo bottle 640ml

เบียร์ซัปโปโรขวด 140B

日本酒

JAPANESE SAKE

เหล้าญี่ปุ่น

SWEET ±0 DRY

+1 特別本醸造 山田錦

Tokubetsu honjozo Yamada Nishiki 300ml

โทคุเบ็ตสึ ฮอนโจโซ ยามาเดะ นิชิกิ 250B

+2 白鶴生貯蔵酒

Hakutsuru namachozoshu 300ml

ฮาคุสุรุ นามะโชโจชู 300B

+8 菊水の辛口

Kikusui no karakuchi 300ml

คิคุซุย โน คาระคุจิ 320B

+3 白鶴純米吟醸

Hakutsuru junmaiginjo 300ml

ฮาคุสุรุ จุนไมกันโจ 360B

+6 真澄辛口ゴールド

Masumi karakuchi gold 300ml

มาซุมิ คาระคุจิ โกด 470B

+4 出羽桜純米吟醸

Debazakura junmaiginjo 300ml

เดบะซากุระ จุนไม กันโจ 480B

+5 久保田純米大吟醸

Kubota junmaidaiginjo 300ml

คุโบตา จุนไมโตกันโจ 550B

熱燗

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

อะซึคัง เล็ก 180B
อะซึคัง ใหญ่ 280B

±0 九平次純米大吟醸 720ml

Kuheiji junmaidaiginjo 720ml

คูเออิจิ จุนไมโตกันโจ 1450B

+3 獺祭純米大吟醸 720ml

Dassai junmaidaiginjo 720ml

ดาสไซ จุนไมโตกันโจ 1800B

+4 白鹿超辛 1800ml

瓶酒 Hakushika chokara bottle 1800ml
料酒 Hakushika chokara masu (glass)

ฮาคุชิคา โชคารา ขวด 1200B
ฮาคุชิคา โชคารา มะซี 180B

ชูไฮ.ซาว

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

Chuhai/Sour

= Japanese vodka "SHOCHU" with soda

ชูไฮ ซาวา = โชจูผสมกับโซดา

ウーロンハイ

อูลอง (ชาจีน)ไฮ

Oolong hai

カルピスサワー

คาพิส ซาวา

Calpis sour

極レモンハイ

MUST

Goku lemon hai

โกคุ เลมอนไฮ 170B

★中 焼酎 Add Shochu

เพิ่มโชจู 60B



レモン

レモンハイ

Lemon hai

เลมอนไฮ

ゆずみつサワー

ยูซุมิตซ์ ซาวา

Yuzumitsu (Citrus honey) sour

コウバ茶割り

ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) ไฮ

Koubashicha (blended green tea) wari



こだわり

レモンサワー

Kodawari Sakaba
Teiban lemon sour

เลมอนซาวาร์พรีเมียม

M 130B / L 200B

フルーツ
梅酒ソーダ

Fruits umeshu soda
(Plum wine with frozen fruits)

เหล้าบ๊วยโซดากับผลไม้แช่แข็ง

240B



鬼おろし
みかんサワー

Oni mikan sour
(Grated orange sour)

ซาวาน้ำส้มผสมเกล็ดส้ม

M 140B / L 210B



鬼おろし
レッドグレーハイ

Oni red gure hai
(Grated red grapefruit sour)

ซาวาเกรดฟรุ๊ตผสมเนื้อผลไม้

M 140B / L 210B



バクダン (金宮梅酒)

Bakudan (Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมียะผสมน้ำบ๊วย)

100B / 1 Glass



ねたれ酒ゼリー

(マスカット 桃 林檎)

Sake Jelly
(Muscat, Peach, Apple)

เยลลี่สาเก (มัสกัต, ลูกพีช, แอปเปิ้ล) 180B / 1 Glass

焼酎 Shochu

Japanese distilled spirit

各種ボトルキープできます
※保管期間1年まで

We can keep your bottle.
Keeping period is 1 year.

สามารถฝากเหล้าได้
ระยะเวลาเก็บรักษา 1D

芋 IMO = Made from sweet potato **ฮิเมะ** = มินทเทศ

だいやめ	 With Soda	ボトル Daiyame 900ml bottle	ไดยามะ ขวด	1400B
		グラス Daiyame glass	ไดยามะ แก้ว	170B
三岳	 On the Rock	ボトル Mitake 900ml bottle	มิตากะ ขวด	1500B
		グラス Mitake glass	มิตากะ แก้ว	180B
赤霧島	 On the Rock	ボトル Akakirishima 900ml bottle	อะคะคีริชิมะ ขวด	1600B
		グラス Akakirishima glass	อะคะคีริชิมะ แก้ว	200B

麦 MUGI = Made from barley **มูกุ** = ข้าวสาลี

いいちこ シルエット	 With Water	ボトル Iichiko silhouette 720ml bottle	อิชิโกะ ซิลูเอท ขวด	1200B
		グラス Iichiko silhouette glass	อิชิโกะ ซิลูเอท แก้ว	140B

キンミヤ	 On the Rock	ボトル Kinmiya 720ml bottle	คินมียะ ขวด	660B
		グラス Kinmiya glass	คินมียะ แก้ว	100B

ウイスキー・ジン WHISKY วิสกี้ JAPANESE GIN จิน

ジムビーム	ハイボール	Jimbeam with Soda	จิมบีม ไฮบอล	99B
	大ジビーム	Jimbeam with Soda big glass	จิมบีม ไฮบอล แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Jimbeam bottle 700ml	จิมบีม ขวด	999B
サンリ~角	ハイボール	Suntory Kaku with Soda	ซันทรี ไฮบอล	99B
	大ジビーム	Suntory Kaku with Soda big glass	ซันทรี ไฮบอล แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Suntory Kaku bottle 700ml	ซันทรี ขวด	1050B
サンリ~知多	ハイボール	Suntory Chita with Soda	ซันทรี ไฮบอล	180B
	大ジビーム	Suntory Chita with Soda big glass	ซันทรี ไฮบอล แก้วใหญ่	290B
	ボトル	Suntory Chita bottle 700ml	ซันทรี ขวด	1900B
翠ジン	ジンソーダ	Sui Gin with Soda	สุ่ยจิม ผสมโซดา	99B
	大ジビーム	Sui Gin with Soda big glass	สุ่ยจิม ผสมโซดา แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Sui Gin bottle 700ml	สุ่ยจิม ขวด	999B

飲み物 Mixer มิกเซอร์

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

ワイン Wine ไวน์

Enjoy	Casa Pluma	ボトル 赤 Casa Pluma (CS, Chile)	สีแดง Casa Pluma ขวด	700B
		ボトル 白 Casa Pluma (CH, Chile)	สีขาว Casa Pluma ขวด	700B
RICH	Trinity Hill	ボトル 赤 Trinity Hill (PN, New Zealand)	สีแดง Trinity Hill ขวด	1200B
		ボトル 白 Trinity Hill (SB, New Zealand)	สีขาว Trinity Hill ขวด	1200B

果実酒 Japanese liqueur แล้วยูชิ, แล้วยูชิ

CHOYA	ボトル Choya umeshu (with plum) 325ml	โซยะ โนะ อุเมะชู 325ml	600B
小正の梅酒	ボトル Komasa no umeshu 700ml bottle	โคมาซะ โนะ อุเมะชู ขวด	1400B
	グラス Komasa no umeshu glass	โคมาซะ โนะ อุเมะชู แก้ว	200B
とろとろの梅酒	ボトル Torotorono umeshu 720ml bottle	โทโระโทโระ โนะ อุเมะชู ขวด	1500B
	グラス Torotorono umeshu glass	โทโระโทโระ โนะ อุเมะชู แก้ว	220B
白鶴梅酒	ボトル Hakutsuru umeshu 1800ml bottle	ฮาคุสุรุ อุเมะชู ขวด	1500B
	グラス Hakutsuru umeshu glass	ฮาคุสุรุ อุเมะชู แก้ว	100B

ソフトドリンク SOFTDRINK ซอฟท์ดริง

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
カルピス (ソーダ or ウォーター)	Calpis (soda or water)	คาลปิส (โซดา หรือ น้ำ)	50B
オレンジジュース	Orange juice	น้ำส้ม	40B
アップルジュース	Apple juice	น้ำแอปเปิ้ล	40B

なぎ屋の心

マツリ

なぎ屋は元氣と威勢のまつりがうります！！
祭りと縁日の喧騒も楽しみたい！！
最高の料理、最高の酒、最高の笑顔！！
全カワの皆様も盛りあげます！！

エニニチ

