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 หนึ่งในสามวากิวชั้นยอด โอมิกิว
Oumi-gyu is one of the big three beef brands in Japan

近江牛ホルモン
名物もつ鍋

เมนูหม้อไฟไส้วัวจากไส้วัวโอมิกิว

Oumi Wagyu intestines
Original Hot pot

"หม้อไฟไส้วัว" ของนากิยะ ที่ใครๆ ต่างพากันติดใจในน้ำซุปเข้มข้นและไขมันรสเลิศ!
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」

นาเบะไส้วัวเป็นเมนูหม้อไฟสไตล์ "สุตามินะ นาเบะ (หม้อไฟเพิ่มพลัง)"
ที่ชูความหวานจากไขมันออกมาได้เป็นอย่างดี!
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 もつ鍋

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

TORI NABE 鶏鍋

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

BUTA NABE 豚鍋

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

SHIROI MOTSU NABE 白いこってり みそもつ鍋

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE 白いこってり みそ鶏鍋

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

SHIROI BUTA NABE 白いこってり みそ豚鍋

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

キムチもつ鍋

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 450B REGULAR 800B

キムチ鶏鍋

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

キムチ豚鍋

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

みそ牡蠣鍋

Miso Kaki nabe

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปมิโซะ

SMALL 450B REGULAR 750B

追加具材 ADDITIONAL INGREDIENTS
เพิ่มเครื่องพิเศษ

もつ Motsu	Beef intestines	ไส้วัว	499B	野菜 Yasai	Vegetables	เพิ่มผัก	80B
鶏肉 Toriniku	Chicken	เนื้อไก่	99B	豆腐 Tofu	Tofu	เพิ่มเต้าหู้	50B
豚肉 Butaniku	Pork	เนื้อหมู	99B	きのこ Kinoko	Mushroom	เพิ่มเห็ด	40B
つくね Tsukune	Meatballs	ไก่กับหมูบด ปั้นเป็นก้อน	99B	牡蠣 Kaki	Oyster	เพิ่มหอยนางรม	250B

雑炊セット Zousui set	Porridge set (Rice • Raw egg)	ชุดข้าวต้ม (ข้าวสวย และไข่)	65B
麺 Men	Ramen noodles	เส้นบะหมี่	65B
うどん Udon	Udon noodles	อุด้ง	65B

วิธีการรับประทานโมทสึนาเบะให้อร่อย
How to enjoy our Motsu Nabe

1 ติดไฟ
ต้มไฟแรงจนเดือด เมื่อสุกแล้วให้ลดไฟลง ระวังน้ำซุปกระเด็น

Heat at high temperature then lower when the soup is boiled

2 ทิ้งไว้ 3-4นาที
Leave them for 3-4 mins

รออีกซักครู่

3 7-8นาที ทานได้เลย
7-8 mins Ready to eat!

4 เอาอีกหนึ่งชุด
Ask for refill

焼きとん YAKITON (Classic pork skewers) ยากิทง (หมูย่าง)

All 35B

- たん Tan ลิ้น — Pork tongue
- しろ Shiro ลำไส้ — Pork intestine
- 豚バラ Buta Bara — Pork belly หมูสามชั้น

焼き鳥 YAKITORI (Classic chicken skewers) ยากิโทะริ (ไก่ย่าง)

All 35B

- 手羽先にんにく風味焼き 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 ไข่แดง 20B
- とりかわ Tori kawa — Chicken skin หนังไก่
- ねぎま Negima — Chicken & leak ไก่และต้นหอม
- とりれば 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 กึ๋นไก่

野菜焼き YASAIYAKI (Classic vegetable skewers) ยะไซยากิ (ผักย่าง)

- しいたけ焼き 40B Shiitake — Shiitake mushroom เห็ดชิทาเกะย่าง
- 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

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

博多とり皮串 Hakata torikawa kushi — 60B
Crispy chicken skin
หนังไก่พันไม้ย่าง

よろし牛ハラミ串 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

チーズベーコン串 Cheese Bacon kushi — 70B
Cheese bacon
เบคอนห่อชีสย่าง

椎茸つくね串 Shiitake tsukune — 35B
Shiitake mushroom and minced pork
เห็ดหอมกับหมูบดไก่บดเสียบไม้ย่าง

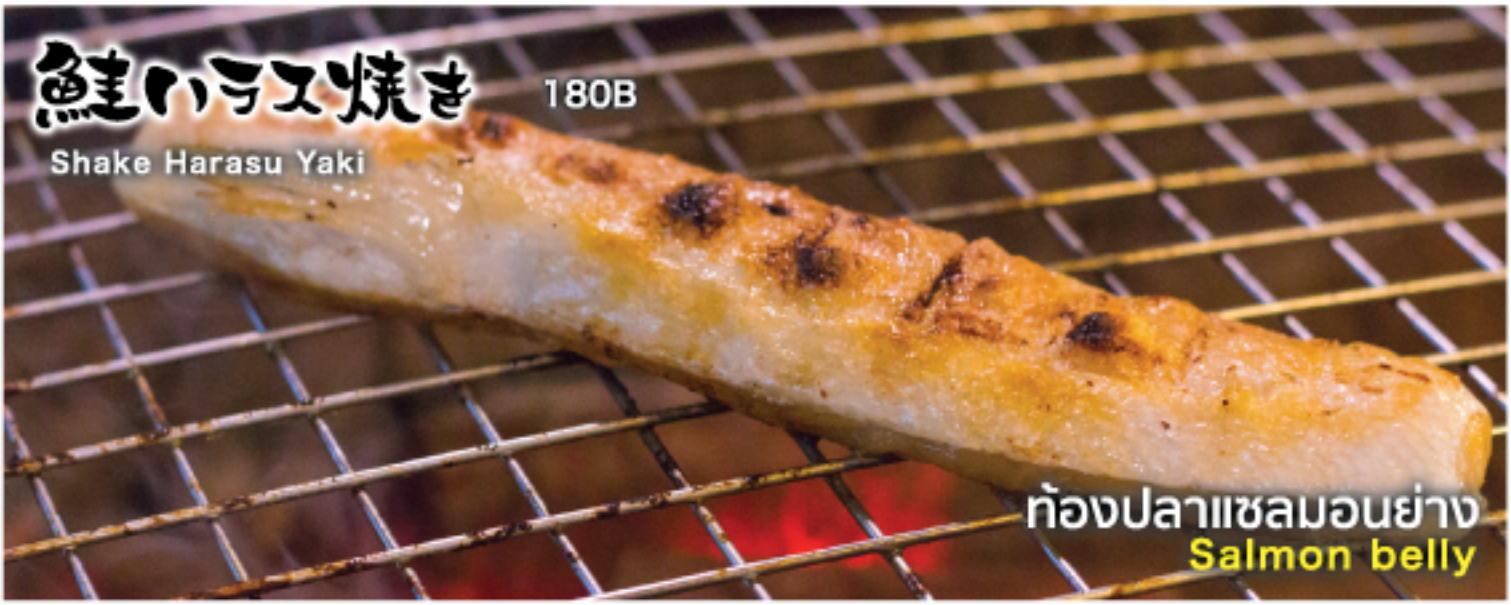
煮ごぼう肉巻き串 Ni gobou nikumaki — 50B
Pork and burdock root
หมูห่อโกโบ้ย่าง

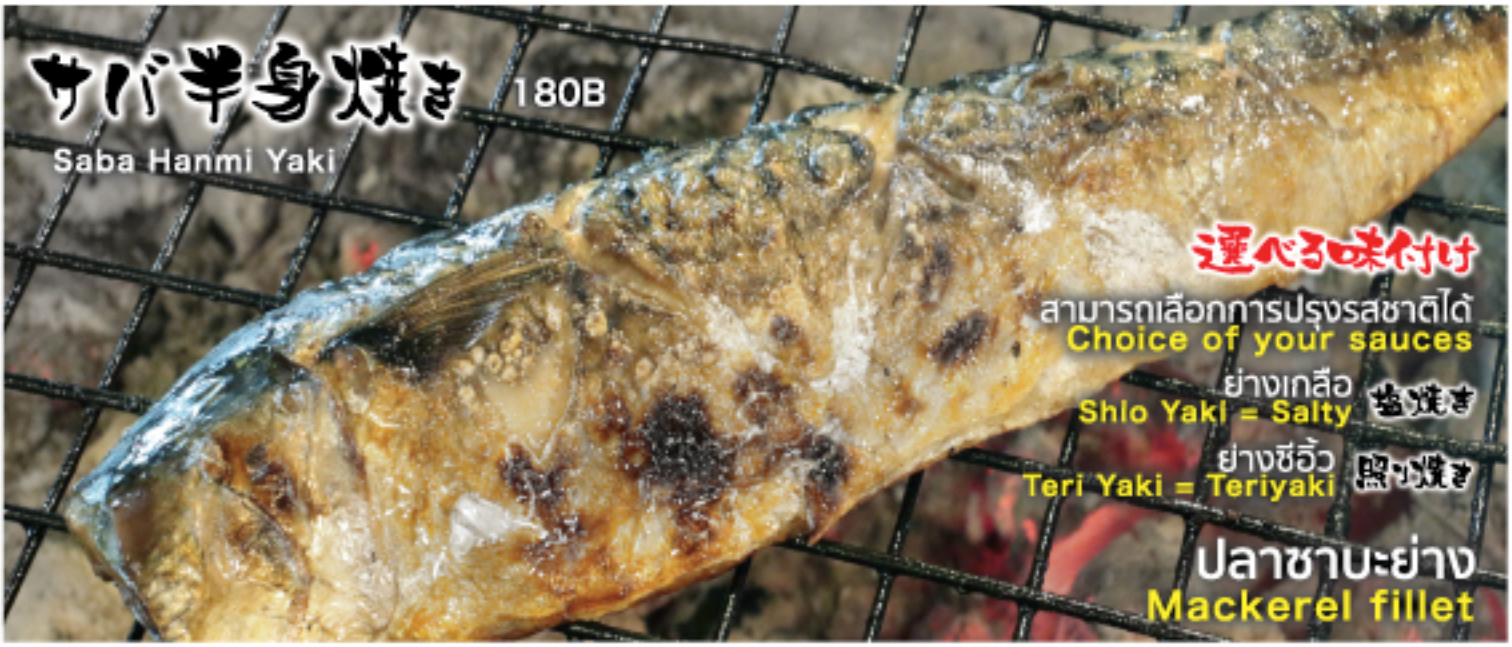
トマト肉巻き串 Tomato nikumaki — 50B
Pork and tomato
หมูห่อมะเขือเทศย่าง

青ねぎ肉巻き串 Aonegi nikumaki — 50B
Pork and scallion
หมูห่อต้นหอมย่าง

アスパラ肉巻き串 Asupara nikumaki — 50B
Pork and asparagus
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

炙り焼き ABURI YAKI = Char-grilled
ย่างไฟเล็กน้อย





大きな焼き物は
少々お時間をいただきますので
お早めにオーダーする事を
おすすめしております。

Grilled food will
take longer to cook,
so we recommend
you to order them first.

สำหรับของย่างชิ้นใหญ่
ต้องใช้เวลาซักครู่
เพื่อความรวดเร็วแนะนำ
ให้สั่งเลยนะครับ

UNAGI | อุนางิ Grilled Eel

焼き牡蠣 190B
Yaki Gaki
選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
โชวยุกับบัททา バター醤油
Bata Shouyu = Butter and soy sauce
หัวไชเท้ากับน้ำพอนสึ おろしポン酢
Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish
หอยนางรมย่าง Japanese oysters

殻付き帆立 260B
のバター焼き 2個
Karatsuki Hotate no Butter Yaki
アッツアツ
หอยเชลล์ทาเนยย่าง 2 ตัว
Scallops with butter 2pc

海老塩焼き(6本) 150B
Ebi Shio Yaki (6 Pon)
กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)
Grilled shrimp 6 pieces

カニ味噌甲羅焼き 250B
Kanimiso Koura Yaki
เนื้อปูผสมมันปูย่าง
Grilled crab butter
with crab meat & quail egg

ホタルイカ串焼き 80B
Hotaruika kushiyaki
หมึกหิ้งห้อยญี่ปุ่นย่าง
Skewered firefly squid

かぼちゃバター焼き
Kabocha Butter Yaki
130B
ほっくほく
ฟักทองย่างเนย
Pumpkin with melted butter

子持ちししゃも
Komochi Shishamo
80B
ปลาไข่ย่าง
Shishamo smelt with roe

ABURI YAKI | เนื้อย่าง Grilled Meat

壺漬けハラミ 390B
Tsubozuke Harami

秘伝の壺漬け

สันคอวัวติดมันหมักซอสย่าง
Grilled Japanese beef marinated in special sauce

仙台牛タン 270B
Sendai Gyutan

ลิ้นวัวเซนได
Grilled Beef Tongue (local delicacy of Sendai)

鶏のもも焼き 190B
Tori no Momo Yaki

やみつき

สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

- เต้าเจี้ยวเผ็ด Yuzu Koshou Pungent yuzu zest paste 柚子胡椒
- หัวไชเท้าบดราดด้วยน้ำซอสพอนซึ Mizore Ponzu Citrus soy sauce with grated radish みぞれポン酢
- ซอสทาเระ รสเผ็ด Pirikara Dare Spicy miso sauce ピリ辛ダレ

豚トロねぎ塩焼き 190B
Tontoro Negishio Yaki

คอหมูย่าง Grilled Pork Neck

せせり焼き 160B
Seseri Yaki

เนื้อส่วนคอไก่ย่าง Grilled Chicken Neck

ヤゲンハラミ焼き 160B
Yagenharami Yaki

กระดูกอ่อนไก่ย่าง Grilled Chicken Cartilage

選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
ย่างเกลือ Shio Yaki = Salty 塩焼き
ย่างซีอิ๊ว Teri Yaki = Teriyaki 照り焼き

知多牛 CHITAGYU จิตะกิว

サーロインステーキ
Sirloin steak

150g 850B

จิตะกิว เซอร์ลอยน์สเต็ก
Chitabeef sirloin steak

赤身ステーキ
Akami steak

150g 680B

จิตะกิว เนื้อแดงสเต็ก
Chitabeef lean meat steak

ユッケ刺し
Yukke sashi

360B

จิตะกิว ยำเนื้อดิบ
Raw Chitabeef lean meat sashimi

近江牛 OUMIGYU โอมิกิว

ハツタタキ
Hatsu tataki

340B

โอมิกิว หัวใจวัวรมไฟเล็กน้อย
Seared OUMI beef heart with ponzu

レバ刺し
Reba sashi

290B

โอมิกิว ตับหวาน
Raw Oumibeef liver sashimi

おつまみ OTSUMAMI = Appetizer
โอทสึมามิ ของว่าง กับแกล้ม

中華ワカメ 60B
Chuka Wakame
สาหร่ายจีน
Seaweed salad

梅水晶 160B
Umesuisho
เอ็นปลาฉลามคลุกบ๊วย
Shark & chicken gristle
with Japanese pickled plum

オクラ納豆 80B
Okura Natto
กระเจี๊ยบ นัตโตะ
Okra with natto

まぐろ納豆 160B
Maguro Natto
ปลามากุโระ นัตโตะ
Tuna with natto

ほうれん草の胡麻和え 60B
Horenso Gomaae
ปวยเล้งลวกกับซอสงา
Spinach dressed in
sesame sauce

キムチ 60B
Kimuchi
กิมจิ
Kimchi

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

黄身醤油漬け 40B
Kimi Shoyu zuke
ไข่แดงหมักโชยุ
Egg yolk soaked in soy sauce

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

たこわさ
100B
Takowasa
หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated
in wasabi sauce

炙りカラスミ
190B
Aburi Karasumi
ไข่ปลาโบระย่างไฟเล็กน้อย
Seared dried mullet roe

塩辛
110B
Shiokara
ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น
Salted squid semi-fermented
in its own gut

エイヒレ
150B
Eihire
ครีบปลากระเบน
Grilled dried skate wing

ヤム塩辛
140B
Yam Shiokara
ยำปลาร้าญี่ปุ่น
Spicy salted fish guts thai style

イカスミ入り炙りさきいか
Ikasumi Iri Aburi Sakiika
120B
ปลาหมึกเส้นหมักหมึก
Shredded & dried squid

ホタルイカ沖漬け
140B
Hotaru Ika Okizuke
ปลาหมึกดอง
Baby squid marinated
in special sauce

Sliced onion with ponzu sauce

Smashed Cucumber
topped Whitebait and kelp

Japanese fish cake wrapped cucumber

Japanese Sweet Tomato

Cold tofu topped with
salty kombu seaweed

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

サーモン照り焼き 220B
Salmon Teri
選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
Salty เกลือ 塩焼き
Teri sauce ซอสเทริ 照り焼き
ปลาแซลมอนซอสเทริ
Salmon Teriyaki

厚切りゆでタン 90B
Yudetan
ลิ้นวัวตุ๋น
Simmered beef tongue

ハマグリバター 120B
Hamaguri Bata- Itame
หอยตลับผัดเนย
Clams stir-fried with butter

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

刺しもの SASHIMONO = Fresh & raw
ซาชิโมโนะ เนื้อ หรือ หมู หรือไก่ ซาชิมิ

揚げ物 AGEMONO = Deep-fried ของทอด

牡蠣フライ
190B
Kaki Furai
หอยนางรมทอด
Deep fried oysters

イカゲソ唐揚げ
140B
Ikageso Karaage
หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด
Deep-fried squid tentacles

川海老揚げ
90B
Kawaebi Age
กุ้งแม่น้ำทอด
Deep-fried
Japanese river prawns

鯵フライ
Aji fly
100B
ปลาอะจิชุบเกล็ดขนมปังทอด
Deep-fried Horse Mackerel

キビナゴ唐揚げ
60B
Kibinago karaage
ปลา คิบินาโกะ ทอด
Fried banded blue sprat

エビ天ぷら盛り 190B
Ebi Tenpura Mori
サックサック
เทมปุระกุ้ง 5 ตัว
Shrimp tempura 5 pieces

竹輪の磯辺揚げ 90B
Chikuwa No Isobe Age
ฉิคุวะทอดเทมปุระ
Deep-fried fish cake
with green laver

山の豆腐製 厚揚げ Atsuage 90B
揚げたて!!
เต้าหู้ทอด
Deep-fried tofu

揚げたこ焼き 150B
Age Takoyaki
ทาโคะยะกิ
Deep-fried
octopus balls

揚げ出し豆腐 90B
Agedashi Tofu
เต้าหู้ทอดในน้ำเทมปุระ
Deep fried tofu
in simple dashi-based sauce

揚げもろこし 90B
Agemorokoshi
うまいっ
ข้าวโพดทอดชอสโชยุเนย
Deep-fried corn marinated
in butter soy sauce

芋カラさつまいもバター 120B
Imokara Satsumaimo Bata
大～好き
มันเทศทอด
Deep-fried sweet potato
topped with melted butter

ふんわり
ポテトもち 120B
Funwari Potato Mochi
โมจิมันฝรั่งเนื้อนุ่ม
Deep-fried soft potato cake

ポテトフライ 90B
Poteto Fural
มันฝรั่งทอด
French fries

鉄板焼き

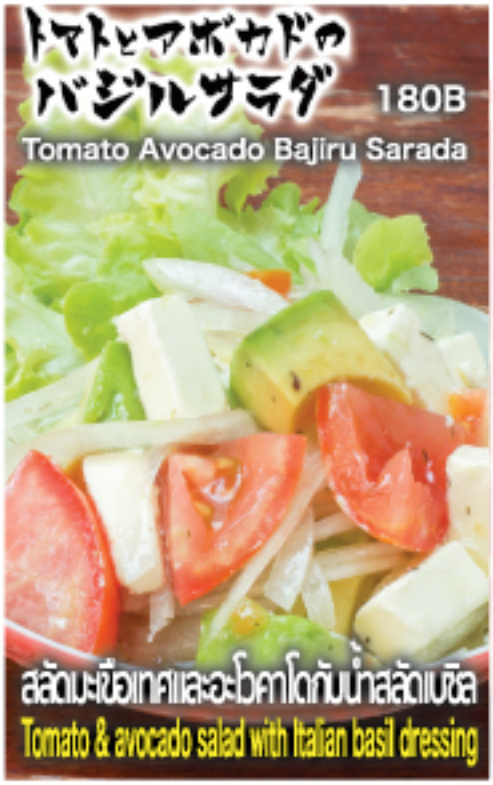
TEPPAN = Hot Plate
ของผัดกระทะร้อน

とろ~り
おつまみサイズ

炒め物 ITAMEMONO = Pan-fried ของผัด

野菜サラダ YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด

海鮮サラダ
390B
Kaisen Sarada
びっくりでっかーい
สลัดซีฟู้ด
Fresh seafood salad with wasabi dressing


トマトとアボカドのバジルサラダ
180B
Tomato Avocado Bajiru Sarada
สลัดมะเขือเทศและอะโวคาโดกับน้ำสลัดเบซิล
Tomato & avocado salad with Italian basil dressing

ポテト明太子サラダ
Mentaiko Poteto Sarada
140B
สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ
Potato Salad with Spicy Cod Roe

ポテサラ
80B
Pote Sara
สลัด มันฝรั่ง
Homemade potato salad

タイ料理 THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย

魚もの UOMONO = Fresh seafood
อุโอะโมโนะ อาหารทะเล

サーモン 200B
Samon
ปลาแซลมอน
Salmon

トロサーモン 220B
Toro Samon
โทโร่ แซลมอน
Medium-Fatty Salmon

マグロ 210B
Maguro
ปลามะกูโระ
Lean tuna

メサバ 180B
Shime Saba
ปลาชาบะ
Vinegared & seared mackerel

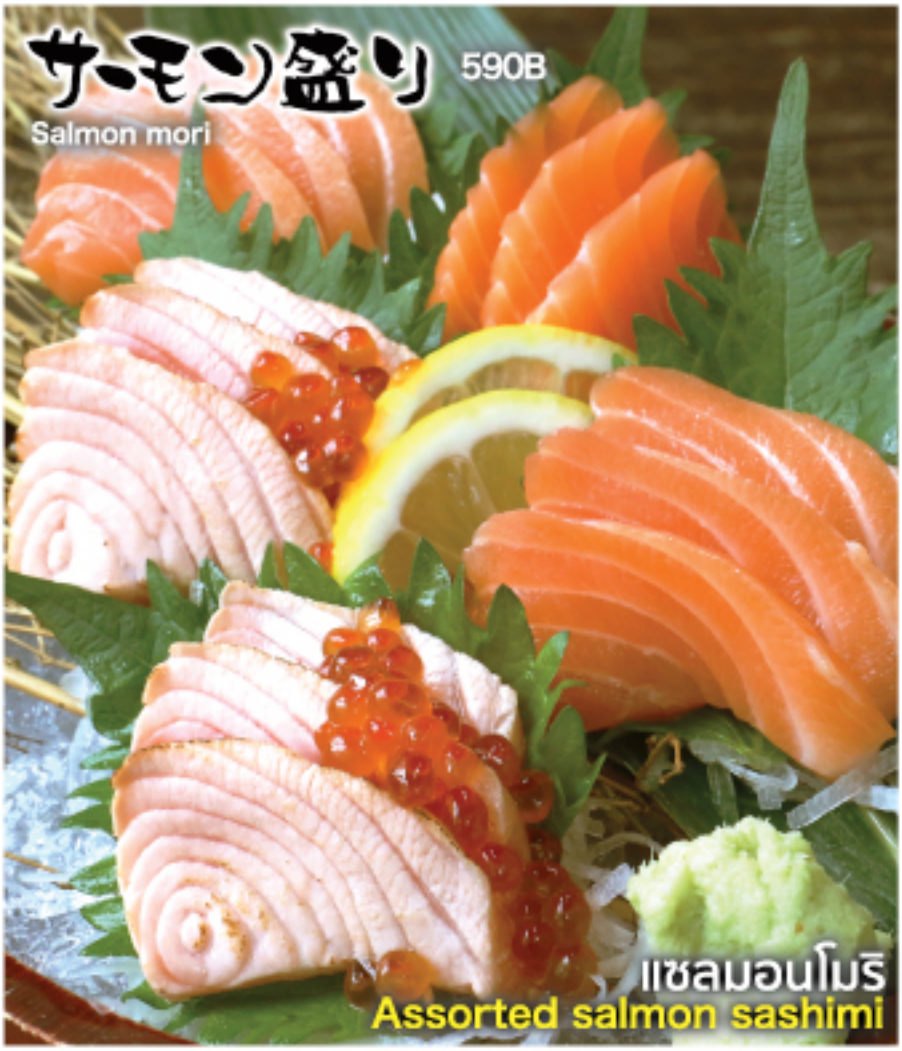
ツブ貝 180B
Tsubugai
หอยสังข์ญี่ปุ่น
Whelk

ホタテ 210B
Hotate
หอยเชลล์ ชาชิมิ
Scallop

タコ 180B
Tako
ปลาหมึกยักษ์
Octopus

イカ 190B
Ika
ปลาหมึก
Squid

桶盛り OKEMORI = Assorted sashimi
ซาชิมิ รวม



お好み握り 二貫 OKONOMI NIGIRI 2 KAN = Nigiri sushi 2 pieces

ข้าวปั้นนิกิริ ตามความชอบ 2คำ

巻きもの MAKIMONO = Thin sushi roll
ข้าวห่อสาหร่าย

豪快のっけ寿司
590B
Gokai Nokke Sushi
どーんと
旨
โนเกะ ซูชิ
Cucumber roll topped with minced tuna,
salmon roe, sea urchin & crab meat

穴子ロール
340B
Anago Roll
ปลาอะนะโงะโรล
Cooked conger roll
(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

カリフォルニアロール
220B
California Roll
แคลิฟอเนียร์โรล
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
ปลาแซลมอนโรล
Salmon roll
(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

レインボーロール
340B
Reinbou Roll
เรนโบว์โรล
Rainbow roll
(Tuna, Salmon, Shrimp, Yellowtail,
Avocado, Egg, Shrimp roe)

エビ天ロール
290B
Ebi Ten Roll
กุ้งเทมปุระโรล
Shrimp tempura roll
(Shrimp,Cucumber)

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

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)
- 炙りメさば 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 (ปลาข้าวสาร)

特上 Super Deluxe 3
- イクラ Salmon roe (ไข่ปลาแซลมอน)
- 中トロ Medium fatty tuna (ปลามะกูโระติดมันน้อย)
- 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

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

親子丼 150B
Oyako don
ข้าวหน้าไก่ราดไข่
Chicken and egg rice bowl

カツ丼 160B
Katsu don
ข้าวหน้าหมูทอดราดไข่
Pork cutlet and egg rice bowl

タン筋カレー 190B
Tansuji Kare
ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู
Pork tendon curry and rice

ガーリックチャーハン 140B
Garikku Chahan
ข้าวผัดกระเทียม
Garlic fried rice

生海苔汁 60B
Nori Jiru
ซุปสาหร่าย
Miso soup with laver

ごはんセット ข้าว เซ็ต
Gohan Set 80B
Rice set
白ごはん ข้าว
Shiro Gohan 60B
Plain rice
味噌汁 ซุปมิสโซะ
Miso Shiru 30B
Miso soup

醤油ラーメン
160B
Shoyu ramen
Shoyu Ramen
THE LEGENDARY TASTE
Perfected by WAKYU
和久監修
伝説の醤油ラーメン
ราเมน น้ำซุปโชยุ
Shoyu ramen noodles

マナオそば
160B
Manao soba
มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

そば
120B
Soba
โซบะเย็น
Cold soba noodles

そうめん
120B
Soumen
โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodle

焼きおにぎり 4種
ข้าวปั้นย่าง 4 อย่าง

和カフェデザート WA CAFE DESSERT
ของหวานสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น

HONEY TOAST

ハニートーストバニラ 150B
Hanitosuto Banira
ไอศครีมวานิลาราดน้ำผึ้ง
Toast with
vanilla ice cream & honey

あんこ&生クリーム ハニートースト 160B
Anko & Namakurimu Hanitosuto
ไอศครีมวานิลากับถั่วแดง
Toast with vanilla ice cream
& sweet bean paste

あんこ抹茶団子アイス 120B
Anko Dangochan Aisu
ไอศครีมวนิลลา กับโมจิชาเขียวย่างและถั่วแดง
Skewered mochi
with sweet red beans and vanilla ice cream

みたらし団子アイス 120B
Mitarashi Dangochan Aisu
ไอศครีมวนิลลา กับโมจิย่าง ราดน้ำเชื่อม
Skewered mochi
in a sweet soy sauce glaze with vanilla ice cream

バニラ 50B
ไอศครีมวนิลลา
Vanilla Ice Cream

まっ茶 50B
ไอศครีมชาเขียว
Matcha Ice Cream

チョコ 50B
ไอศครีมช็อกโกแลต
Chocolate Ice Cream

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 なご屋

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	อาซาฮี บอลลูน ทาวเวอร์	2L 500B 3L 750B
アサヒ大ビン	Asahi beer bottle 620ml	เบียร์อาซาฮี ขวด	130B
キリン大ビン	Kirin beer bottle 600ml	เบียร์คิริน ขวด	140B
シンハー大ビン	Singha beer bottle 620ml	เบียร์สิงห์ ขวด	100B
サッポロルビン	Sapporo beer bottle 330ml	เบียร์ซัปโปโร ขวดเล็ก	110B

日本酒 JAPANESE SAKE เหล้าญี่ปุ่น

SWEET —·····±0·····+ DRY

+3 吉乃川冷や生	Yoshinogawa hiyanama 300ml	โยชิโนะกาวะ ฮิยานามะ	250B
+2 白鶴生貯蔵酒	Hakutsuru namachozoushu 300ml	ฮาคุสึรุ นามะโชโจชุ	300B
+8 菊水の辛口	Kikusui no karakuchi 300ml	คิคุซุย โน คาระคุจิ	320B
+3 白鶴純米吟醸	Hakutsuru junmaiginjou 300ml	ฮาคุสึรุ จุนไมกินโจว	360B
+6 真澄 辛口ゴールド	Masumi karakuchi gold 300ml	มะซูมิ คะราคูจิ โกลด์	470B
+4 出羽桜純米吟醸	Debazakura junmaiginjou 300ml	เดบะซากุระ จุนไม กินโจ	480B
+5 久保田 純米大吟醸	Kubota junmaidaiginjou 300ml	คูโบต้า จุนไมไดกินโจ	550B
熱燗	小 Atsukan (Hot sake) small 大 Atsukan (Hot sake) big	อะซึคัง เล็ก อะซึคัง ใหญ่	180B 280B
±0 九平次 純米大吟醸 720ml ボトル	Kuheiji junmaidaiginjou 720ml	คูเฮ้อิจิ จุนไมไดกินโจ	1450B
+3 獺祭 純米大吟醸 720ml ボトル	Dassai junmaidaiginjou 720ml	ดาสไซ จุนไมไดกินโจว	1800B
+4 白鹿超辛 1800ml ボトル	ボトル Hakushika choukara bottle 1800ml 枡酒 Hakushika choukara masu(glass)	ฮาคูชิคะ โชคาระ ขวด ฮาคูชิคะ โชคาระ มะซึ	1200B 180B

チューハイ・サワー

Chuhai/Sour
= Japanese vodka "SHOCHU" with soda
ชูไฮ ซาวา = โชจูผสมกับโซดา

M size all 110B / L size all 180B

ウーロンハイ	Oolong hai	อูลอง (ชาจีน)ไฮ
コウバ茶割り	Koubashicha (blended green tea) wari	ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) ไฮ
甘めのレモンハイ	Lemon hai	เลม่อนไฮ
カルピスサワー	Calpis sour	คาลพิส ซาวา
ゆずみつサワー	Yuzumitsu (Citrus honey) sour	ยูซูมิซึ ซาวา

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ハイ

Oni red gure hai
(Grated red grapefruit sour)
ซาวาเกรปฟรุตผสมเนื้อผลไม้
M 140B / L 210B

MUST

フルーツ梅酒ソーダ

Fruits umeshu soda
(Plum wine with frozen fruits)
เหล้าบ๊วยโซดากับผลไม้แช่แข็ง
240B

MUST

極レモンハイ

Goku lemon hai
โกคุ เลม่อนไฮ 170B

★中 焼酎
Add Shochu
เพิ่มโชจู 60B

バクダン（金宮焼酎ストレート）

Bakudan(Kinmiya and ume syrup)
บะคุดัน (คินมิยะผสมน้ำบ๊วย)
100B / 1Glass

プルプル酒ゼリー

（梅 桃 林檎）
Sake jelly
(Plum / Peach / Apple)
เยลลี่สาเก (บ๊วย, ลูกพีช, แอปเปิ้ล) 180B / 1Glass

焼酎 Shochu = Japanese distilled spirit โชจู

芋 IMO = Made from sweet potato อิโมะ = มันเทศ

富乃宝山	On the Rock	ボトル Tominohouzan 720ml bottle	โทมิโนโฮซัง ขวด	1300B
		グラス Tominohouzan glass	โทมิโนโฮซัง แก้ว	150B
だいやめ	With Soda	ボトル Daiyame 900ml bottle	ไดยาเมะ ขวด	1400B
		グラス Daiyame glass	ไดยาเมะ แก้ว	170B
赤霧島	On the Rock	ボトル Akakirishima 900ml bottle	อะคะคิริชิมะ ขวด	1600B
		グラス Akakirishima glass	อะคะคิริชิมะ แก้ว	200B

麦 MUGI = Made from barley มุก = ข้าวสาลี

いいちこシルエット	With Water	ボトル Iichiko silhouette 720ml bottle	อิจิโกะ ซิลูเอท ขวด	1200B
		グラス Iichiko silhouette glass	อิจิโกะ ซิลูเอท แก้ว	140B
キンミヤ		ボトル Kinmiya 720ml bottle	คินมิยะ ขวด	660B
		グラス Kinmiya glass	คินมิยะ แก้ว	100B

ウイスキー・ジン WHISKEY วิสกี้ JAPANESE GIN จิน

ジムビーム	ハイボール	Jimbeam soda	จิมบีม ไฮบอล	99B
	大ジョッキ	Jimbeam soda big glass	จิมบีม ไฮบอล แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Jim beam bottle 700ml	จิมบีม ขวด	999B
サントリー角	ハイボール	Suntory soda	ซันโทรี่ ไฮบอล	130B
	大ジョッキ	Suntory soda big glass	ซันโทรี่ ไฮบอล แก้วใหญ่	230B
	ボトル	Suntory bottle 700ml	ซันโทรี่ ขวด	1400B
翠ジン	ジンソーダ	Sui Gin and soda	สุ่ยจิน ผสมโซดา	99B
	大ジョッキ	Sui Gin and soda	สุ่ยจิน ผสมโซดา แก้วใหญ่	170B
	ボトル	SuiGin bottle 700ml	สุ่ยจิน ขวด	999B

各種ボトルキープできます
※保管期間1年間です

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

สามารถฝากเหล้าได้
ระยะเวลาเก็บรักษา 1ปี

割り物 Mixer มิกเซอร์

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

CHOYA	ボトル Choya umeshu (with plum) 325ml	โชยะ 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
ところどころの梅酒	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	ฮาคุสึรุ อุเมะชู ขวด	1500B
	グラス Hakutsuru umeshu glass	ฮาคุสึรุ อุเมะชู แก้ว	100B

ソフトドリンク SOFTDRINK ซอฟท์ดริ้ง

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
カルピス (ソーダ or ウォーター)	Calpis (soda or water)	คาลพิส (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

マツリエンニチ

なぎ屋は大衆と威勢のよさがウリです!!
祭りと縁日の喧騒を楽しんでいただきたい!!
最高の料理、最高の酒、最高の笑顔!!
全力で皆様を盛りあげます!!