タイ料理 • 日本料理

召し上がれ

水

Mi 1 Zü

ISSUE 1 . VOLUME 2

鯛も一人はうまからず

献立

ทางลัดความอร่อย

SASHIMI 2
刺身

SUSHI 3
寿司

À LA CARTE 6
アラカルト

SHABU SHABU ..10
しゃぶしゃぶ

YAKINIKU 11
焼き肉

SUKIYAKI 12
すき焼き

THAI 13
タイ

FUSION 14
フュージョン

WORLD LUXURY RESTAURANT AWARDS

เชฟของห้องอาหาร Mi 1 ZÜ ได้รับการฝึกอบรมโดยตรง จาก Sensei Haruaki Matsuoka - สุดยอดเชฟชื่อดังชาวญี่ปุ่น จากสถาบัน Tsuji Culinary Institute ประเทศญี่ปุ่น ทุกรสสัมผัส ของอาหารตรงเบื้องหน้าของท่าน รังสรรค์ มาจากเชฟ ซึ่งผ่านการฝึกอบรมทักษะอย่างเข้มข้น ในหลักสูตร Japanese Authentic Cuisine 7 Classes ให้เข้าถึงหัวใจ ของการเป็นเชฟอาหารญี่ปุ่นอย่างแท้จริง ตั้งแต่ประวัติความเป็นมาของอาหารญี่ปุ่น ไปจนถึงขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบที่ถูกต้อง เทคนิคการตัดแบบญี่ปุ่น 野菜の切り方 yasai no kiri kata การนำวัตถุดิบจากท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้กับการปรุงอาหาร กรรมวิธีการปรุงอาหารญี่ปุ่นขั้นสูง อย่าง 懐石 Kaiseki ตลอดจนความใส่ใจและพิถีพิถันในทุกขั้นตอน เพื่อความรื่นรมย์ ความสุข และสุขภาพที่ดี สำหรับแขกผู้มาเยือน ทุกท่าน

Did you know?

คุณรู้หรือไม่ ในปี2013 "和食 Washoku : กรรมวิธีการปรุงและรับประทานอาหารในแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น" ได้รับการขึ้นทะเบียน เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (ICH-Intangible Cultural Heritage) จากองค์การยูเนสโก ความนิยมในการรับประทานอาหารญี่ปุ่น ทั้งในด้านความพิถีพิถันในการเตรียมวัตถุดิบด้วยกรรมวิถีพิเศษความสามารถในการชูวัตถุดิบพิเศษ ความประณีตในการจัดจาน นอกจากความอร่อยที่คนทั่วโลกชื่นชอบ ถือเป็นความสำเร็จในการขยายอิทธิพลทางวัฒนธรรม ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติเฉพาะตัว อีกหนึ่งเกร็ดความรู้ ซึ่งเป็นเสน่ห์ที่น่าสนใจ คือ มารยาทในการรับประทานอาหารตามแบบฉบับชาวญี่ปุ่น อาทิ

いただきます กล่าวคำขอบคุณทั้งก่อนและหลังรับประทานอาหาร

ในญี่ปุ่นเป็นเรื่องปกติที่จะพูดว่า いただきます Itadakimasu (จะทานแล้วนะคะ/นะครับ) ก่อนมื้ออาหารและ ごちそうさまでし Gochisousama (ขอบคุณสำหรับอาหารมื้อนี้) หลังอาหารเพื่อแสดงความรู้สึกขอบคุณผู้ที่ทำอาหาร และวัตถุดิบส่วนผสมของอาหาร โดยอาจพนมมือในระดับอก และก้มศีรษะเล็กน้อย เพื่อแสดงความขอบคุณ

ถือภาชนะบนโต๊ะอาหารขณะรับประทานอาหาร

คนญี่ปุ่นจะถือชามหรือจานด้วยมือข้างที่ไม่ได้ใช้ตะเกียบขึ้นมาระดับอกเพื่อรับประทานเพราะถือว่าการที่เราไม่ยกชามอาหารขึ้นมาแล้วก้มหน้าลงไปทานเป็นการเสียมารยาท เว้นแต่จานอาหารขนาดใหญ่ ซึ่งนี่คือเหตุผลที่ภาชนะใส่อาหารส่วนใหญ่ของประเทศญี่ปุ่นจะเป็นภาชนะที่มีขนาดไม่ใหญ่และมีน้ำหนักเบาอีกทั้งไม่ควรใช้มืออีกข้างมารองใต้อาหาร เพราะถือเป็นสิ่งที่ผิดมารยาทสำหรับชาวญี่ปุ่นเช่นกัน ถ้ากลัวว่าอาหารจะหล่นหรือซอสหยดเลอะเทอะให้ใช้จานเล็ก ๆ หรือจานแบ่ง หรือฝาถ้วย เป็นภาชนะรองใต้อาหารแทน

ใช้ตะเกียบ (箸 โอฮาชิ) ในการทานอาหารทุกชนิด

โดยจะใช้เฉพาะส่วนปลายของตะเกียบเท่านั้น ไม่ใช้เป็นไม้เสียบ หรือโบกตะเกียบไปมาระหว่างการพูด เนื่องจากถือเป็นการเสียมารยาทในญี่ปุ่น และจะยกชามน้ำซุปขึ้นมาซดจะไม่นิยมใช้ช้อนในการตักน้ำซุป

สูดเสียงดัง

การทานบะหมี่ ราเมง โซบะ หรือน้ำซุปต่าง ๆ คนญี่ปุ่นจะนิยมซดและดื่มให้เกิดเสียงดังเพื่อเป็นการแสดงให้เห็นและชื่นชมว่าน้ำซุป หรือบะหมี่ที่ทานนั้นอร่อย

ดื่มน้ำชาหลังมื้ออาหารเท่านั้น

การดื่มชาเป็นอีกหนึ่งวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งคนญี่ปุ่นจะไม่นิยมดื่มชาในระหว่างมื้อ จะดื่มชาเมื่อทานอาหารเสร็จแล้วเท่านั้นซึ่งต่างจากวัฒนธรรมของชาวจีน

ทานอาหารให้หมด หรือเหลืออาหารไว้ให้น้อยที่สุด

เป็นการแสดงความสุภาพในญี่ปุ่นที่จะทานอาหารให้หมด หรือเหลืออาหารไว้ให้น้อยที่สุด เนื่องจากในญี่ปุ่นให้ความสำคัญกับส่วนผสมซึ่งเป็นพรจากธรรมชาติและแสดงความรู้สึกขอบคุณต่อผู้ที่ปรุงอาหารให้

เชิญเพลิดเพลินไปกับมื้ออาหารสุดพิเศษ ที่เป็นอีกหนึ่งประสบการณ์ในการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมในบรรยากาศริมน้ำสุดสดชื่น ภายใต้สถาปัตยกรรมสไตล์เรียวกัง แฝงตัวอย่างกลมกลืนท่ามกลางทิวเขา 1200 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล ณ ออนเซ็น แอท ม่อนแจ่ม

フォローはこちらから:

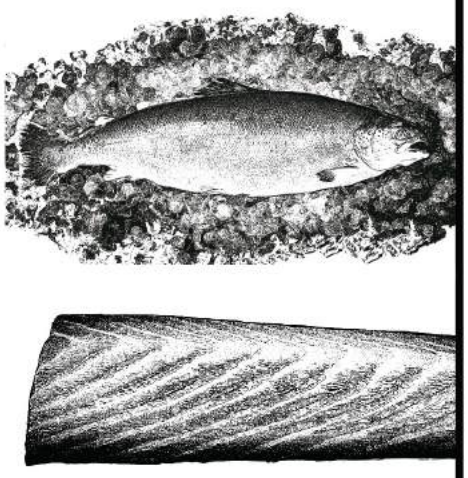
- www.onsenmoncham.com
- OnsenAtMoncham
- OnsenAtMoncham
- @OnsenMoncham

魚

FISH OF THE DAY
by Chef Big & Chef Tom

Mi | Zü คัดสรร และนำเข้าปลา และวัตถุดิบหลากหลายชนิดจากจังหวัดต่าง ๆในประเทศญี่ปุ่นรวมถึงแหล่งประมงชายฝั่งของประเทศไทย เพื่อให้มั่นใจว่าลูกค้าของเราทุกคนได้ลิ้มลองรสชาติที่ดีที่สุดจากแหล่งวัตถุดิบชั้นดี

6 DIFFERENT TYPES OF FISH

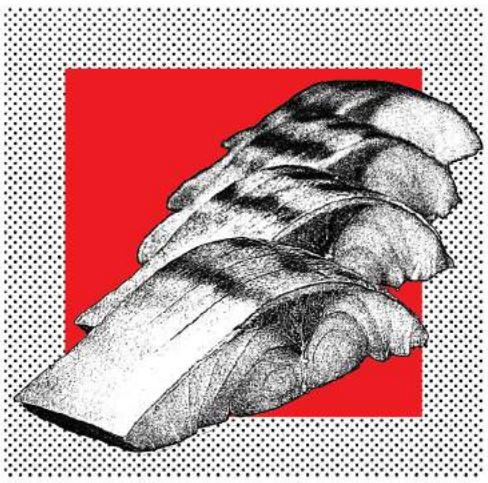


ปลาแซลมอน | Sake (ซาเกะ)

เนื้อปลาสีส้มนวลสลับกับสีชมพูอ่อนๆ ก้างน้อย เนื้อนุ่มมันรสดีในตัว ผิวเป็นน้ำมัน ไม่แห้ง นิยมทำซาชิมิและซูชิ สำหรับหัวที่แล่ออกมาจากตัวปลา มักนำไปทำหัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว Sake Kabutoni (ซาเกะ คาบุโตนิ) และไข่ปลาแซลมอน Ikura (อิคุระ) เม็ดกลมใส สีส้มอมเหลือง ใช้ทำเป็นหน้าซูชิ

ปลาทูน่า | Maguro (มากุโระ)

เป็นปลาที่นิยมกินกันมาก เนื้อปลาทูน่าสดจะมีสีแดงสดใส นุ่มหวาน ปราศจากกลิ่นคาว นิยมทำซาชิมิและซูชิ เนื้อส่วนต่างๆมีรสชาติแตกต่างกันไปซึ่งเนื้อช่วงท้องจะหวานมันหอมอร่อยที่สุด มีชื่อเรียกว่า Toro (โทโร่) ราคาสูงกว่าส่วนอื่นๆ



ปลาไหลญี่ปุ่น | Unagi (อูนางิ)

ปลาในตระกูล Anguilla ที่มีขนาดใหญ่และยาว ซึ่งนำเข้าจากญี่ปุ่นทำให้มีราคาสูง นิยมแล่แบะยาวกลางลำตัว แล้วนำไปเสียบไม้หรือเหล็กแหลมย่างซีอิ๊ว จะได้กลิ่นหอมพิเศษจากการย่าง

ปลาซาบะ | Saba (ซาบะ)

หรือ Mackerel ปลาอินทรีญี่ปุ่น เนื้อแน่นและหวาน เนื้อมีความมันสูง รสอร่อย นิยมนำมาดองน้ำส้มสายชู ย่างซีอิ๊ว หรือย่างเกลือ

ซาชิมิ | (ญี่ปุ่น: 刺身)

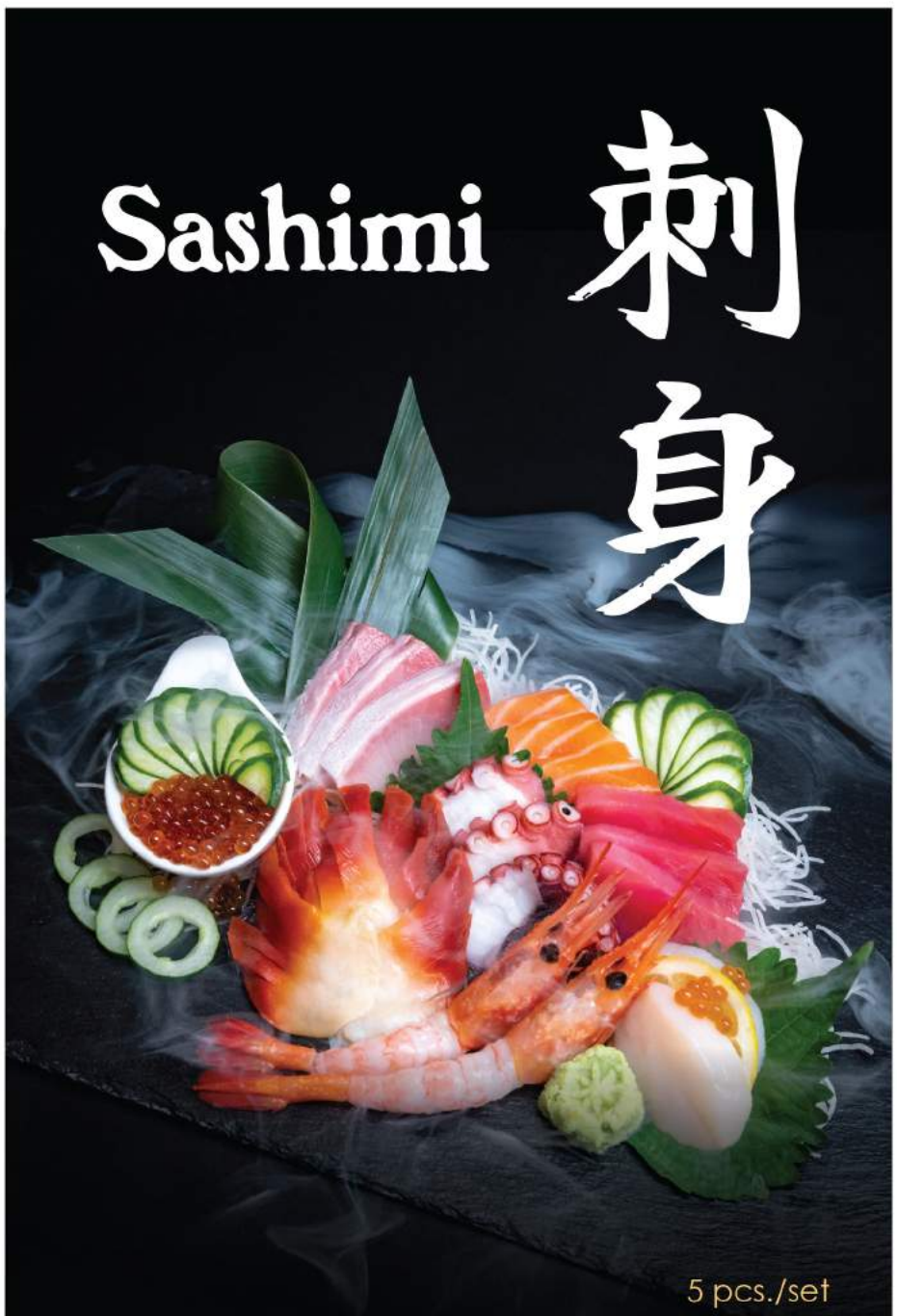
เป็นอาหารญี่ปุ่นแบบประณีตชนิดหนึ่งประกอบด้วยเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลาดิบสด แล่เป็นชิ้น ๆ และมักกินพร้อมกับซอสถั่วเหลือง ชื่อนี้มีความเป็นไปได้อีกอย่างว่ามาจากการจับปลาด้วยวิธีดั้งเดิมโดยปลา "ระดับซาชิมิ" จะถูกจับโดยใช้เบ็ดมือ ทันทีที่ปลาถูกจับได้ สมองของมันจะถูกแทงด้วยของมีคมทำให้ปลาตายในทันทีการใช้ของมีคมนี้ เรียกว่า อิเกจิเมะ (Ike Jime) วิธีนี้ทำให้มีการตกแต่งในเนื้อปลาปริมาณน้อยถึงจะวางบนน้ำแข็งเป็นเวลา 10 วัน ปลาจะยังคงความสดโดยไม่เปลี่ยนเป็นสีขาวหรือเสีย

ปลาซันมะ | Sanma (ซันมะ)

ปลาทะเลตระกูลเดียวกับปลาซาบะ แต่ตัวเล็กและเนื้อละเอียดกว่า ตัวกลมรียาว นิยมนำมาแล่เฉพาะส่วนเนื้อไปย่างเกลือหรือซีอิ๊ว

ปลาฮามาจิ | Hamachi (ฮามาจิ)

Inada, Hamachi และ Buri หมายถึงปลาชนิดเดียวกันต่างกันที่ขนาดและวัย Buriจะมีขนาดใหญ่สุดเพราะเป็นตัวเต็มวัยเป็นปลาที่มีความมันที่สุดในบรรดาปลาเนื้อขาวมีส่วนเนื้อที่เป็นสีแดง ถ้าปลาสดมากๆ ส่วนนี้จะเป็นสีแดงจัดและสีค่อยๆ คล้ำลงตามเวลา ส่วน Kanpachi เป็นญาติห่างๆของ Hamachi นิยมนำมาทำซาชิมิและซูชิเช่นกัน เนื้อมีความมันน้อยกว่าสีเข้มกว่า



	5 pcs./set
Ikura ไข่ปลาแซลมอน	475
Hamachi ปลาฮามาจิ	455
Hotate หอยเชลล์	455
Salmon แซลมอน	375
Maguro ทูน่า	375
Tako หนวดปลาหมึกยักษ์	275
Ama Ebi กุ้งหวาน	295
Izumidai อิซุมิได	225
Ika ปลาหมึก	195
Hokkigai หอยปีกนก	225
Saba ซาบะ	195
Tamagoyaki ไข่หวาน	165
Kani Kama ปูอัด	155

Assorted Take 750
3 Hamachi, 3 Salmon, 3 Maguro & 3 Ika

Assorted Mastu 1,790
3 Hamachi, 3 Salmon, 3 Maguro, 3 Tako, 3 Hokkigai, 2 Hotate, 1 Ikura & 2 Ama Ebi

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาทสุทธิ | หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร • All prices are in Thai Baht net. If you have any concerns regarding food allegies, please inform your server prior to ordering.

Sushi 寿司

NIGIRI SUSHI

	1 pc./ set
Wagyu วากิว	495

	2 pcs./ set
Ama Ebi กุ้งหวาน	245
Hotate หอยเชลล์	245
Unagi ปลาไหล	245
Hamachi ฮามาจิ	235
Salmon Harasu ท้องปลาแซลมอน	215
Hokkigai หอยปีกนก	195
Salmon แซลมอน	195
Maguro ทูน่า	195
Tako หนวดปลาหมึก	165
Ika ปลาหมึก	155
Ebi กุ้งต้ม	145
Shime Saba ซาบะ	145
Izumidai อิซุมิได	145
Tamagoyaki ไข่หวาน	125

ABURI SUSHI

	2 pcs./ set
Hotate Aburi หอยเชลล์ย่างไฟ	255
Salmon Harasu Aburi ท้องปลาแซลมอนย่างไฟ	225
Hamachi Aburi ฮามาจิย่างไฟ	225
Salmon Aburi แซลมอนย่างไฟ	215
Maguro Aburi ทูน่าย่างไฟ	215
Ebi Aburi กุ้งย่างไฟ	185

GUNKAN SUSHI

	2 pcs./ set
Ikura Sushi ไข่ปลาแซลมอน	325
Ebiko Sushi ไข่กุ้ง	175

Assorted Salmon Lover 495
1 Nigiri Sushi, 1 Aburi Sushi,
3 Maki, 3 Sashimi & 1 Ikura

Ume Sushi 980
1 Salmon, 1 Tuna, 1 Hamachi,
1 Ama Ebi, 1 Tako, 1 Hotate,
1 Hokkigai, 1 Unagi, 1 Ikura & 1 Ebiko

Take Bento 1,380
Sashimi Hamachi, Salmon, Maguro
Sushi Izumidai, Ika, Ebi, Ebiko, Kappa
Tako Wasabi, Chawanmushi

Mastu Bento 1,780
Sashimi Hamachi, Salmon, Hokkikai, Ama ebi
Sushi Maguro, Tako, Hotate, Ikura, Tamako
Hotaru, Shirauo, Chawanmushi

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาทสุทธิ | หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร • All prices are in Thai Baht net. If you have any concerns regarding food allegies, please inform your server prior to ordering.

ซูชิ | Sushi (ญี่ปุ่น: 寿司) หรือ ข้าวปั้นมีหน้า

ซูชิ หมายถึง การรวมกันระหว่างปลากับข้าว เป็นอาหารญี่ปุ่นที่มีวิวัฒนาการมาหลายร้อยปีมาแล้ว เกิดจากความต้องการถนอมอาหารของคนญี่ปุ่น

ในประเทศญี่ปุ่น มักจะหมายถึงอาหารที่ใช้ซูชิเมชิ (寿司飯, ข้าวที่ผสมน้ำส้มสายชู) เป็นส่วนประกอบ และมีหน้าแบบต่าง ๆ วัตถุดิบที่นิยม ได้แก่ อาหารทะเล ผัก ไข่ เห็ด เนื้อที่นำมาใช้อาจจะเป็นเนื้อดิบ หรือเนื้อที่ผ่านกระบวนการปรุง และมักใส่วาซาบิ บนข้าวเพื่อให้ได้ความอร่อยมากยิ่งขึ้น

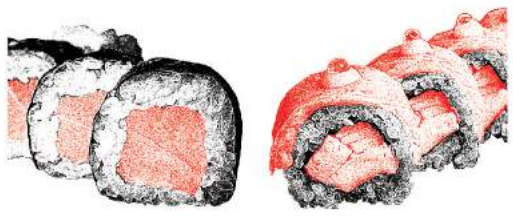
หลายคนมักใช้คำว่าซาชิมิและซูชิในความหมายเดียวกัน แต่อาหารทั้งสองชนิดนั้นมีความแตกต่างกัน ซูชิคือข้าวปั้นมีหน้าดังที่กล่าวไว้ข้างต้น แม้ว่าปลาดิบหรือซาชิมิจะเป็นวัตถุดิบอย่างหนึ่งของซูชิดั้งเดิม แต่ซาชิมิ คือการนำเนื้อดิบจากสัตว์ เช่น ปลาทะเล มาแล่ทานสด ๆ คู่กับโชยุและเครื่องเคียงต่าง ๆ เช่น วาซาบิ ขิงดอง หัวไชเท้าขูดเส้น

ซูชิ มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ด้วยส่วนผสมหลักของซูชิ ไม่ว่าจะเป็นปลาดิบ หรือปลาชนิดอื่น ๆ ซึ่งในตัวส่วนผสมพวกนี้ต่างก็ประกอบด้วยสารอาหารสำคัญมากมายที่ช่วยเสริมสร้างการทำงานของระบบต่าง ๆ ภายในร่างกาย อาทิ ไอโอดีน โอเมก้า 3 วิตามิน และเกลือแร่จากปลา

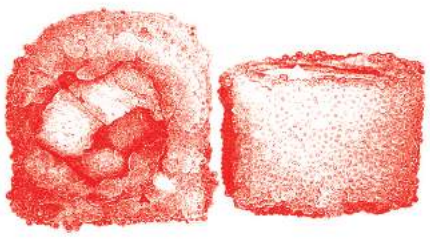
Maki & Rolls 巻き

Maki Sushi 巻き寿司 หมายถึงซูชิประเภทโรล (ทำโดยการม้วน) ประกอบด้วยข้าวและไส้ยึดติดกันไว้ด้วยแผ่นสาหร่าย มีหลัก ๆ 3 แบบ คือ

- Hosomaki (Hosoi แปลว่า บาง ผอม)
- Futomaki (Futoi แปลว่า อ้วน หนา)
- Uramaki (Inside-Out คือข้าวอยู่ด้านนอก สาหร่ายอยู่ด้านใน)



HOSOMAKI URAMAKI



FUTOMAKI

Hosomaki 細巻き

เมนูยอดนิยมของ Hosomaki คือ Tekka Maki (มากิปลาทูน่า) และ Kappa Maki (มากิแตงกวา) มักสั่งทานเป็นจานแรก แกล้มสาเก สามารถสัมผัสความสดของวัตถุดิบได้เต็มๆ แถมขนาดต่อ 1 คำก็ Hosoi (ผอม) สมชื่อ

Futomaki 太巻き

ข้าวห่อสาหร่ายม้วนใหญ่ ปกติจะประกอบไปด้วยไส้ 7 อย่าง ซึ่งเป็นจำนวนที่ตรงกับจำนวนของเทพเจ้าแห่งโชคลาภของญี่ปุ่น ตัวไส้สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการ

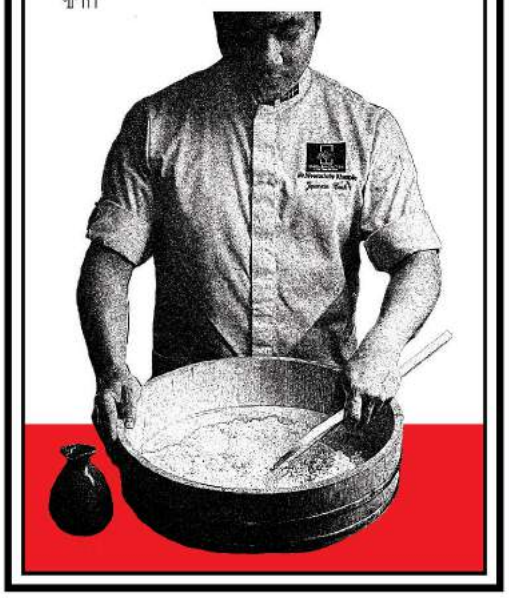
Uramaki 裏巻き

คือ Inside-Out Roll หมายถึง สิ่งที่ปกติแล้วอยู่ด้านในกลับออกมาอยู่ด้านนอก แทนที่จะเป็นสาหร่ายอยู่ด้านนอกเหมือนกับ Hosomaki หรือ Futomaki เสน่ห์ของ Uramaki คือใน 1 คำจะได้รสและเนื้อสัมผัสหลายอย่างรวมกัน ซึ่งสามารถมีท็อปปิ้งและใส่ไส้ได้หลากหลาย

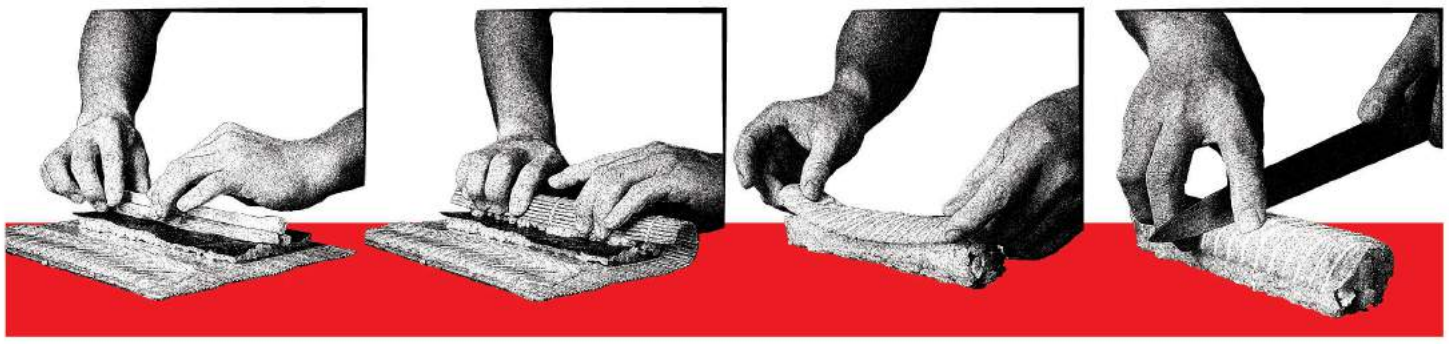
ข้าว | Rice

ข้าวญี่ปุ่นที่หุงเสร็จแล้วจะนำมาทำเป็นซูชิเลยไม่ได้ หากใครเคยลองทานซูชิจะสัมผัสได้ว่ามีรสเปรี้ยวนิด ๆ แฝงอยู่ เพราะต้องผ่านขั้นตอนการปรุง นั่นก็คือการใส่น้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลลงไปเล็กน้อยนั่นเอง

ข้าวซูชิพันธุ์ Koshihikari (コシヒカリ) เป็นข้าวพันธุ์ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะมีความเหนียวนุ่มมากกว่าพันธุ์อื่น ๆ และกลิ่นหอมกำลังดี ถูกปากชาวญี่ปุ่น ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ถือเป็นราชาข้าวญี่ปุ่นเลยก็ว่าได้ ดังนั้นจึงมีการเพาะปลูกมากที่สุดในญี่ปุ่น โดยคิดเป็น 1 ใน 3 ของการผลิตข้าวทั้งหมดเลยทีเดียว มักนิยมปลูกที่จังหวัดนีงาตะ จังหวัดอิบาระงิ จังหวัดโทชิงิ จังหวัดชิบะ และจังหวัดมิยาซากิ



How to make Maki Sushi

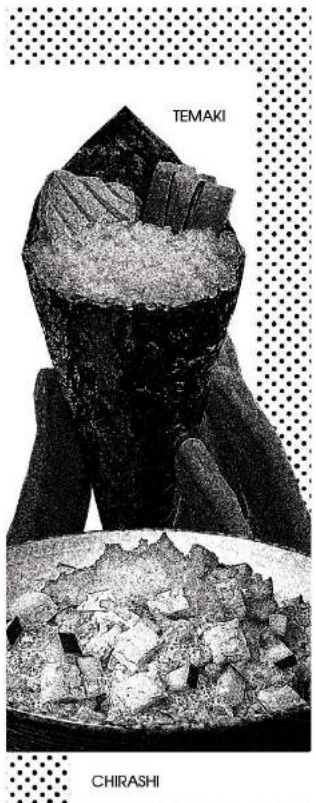


Temaki 手巻き

Te แปลว่า มือ จึงมักจะเรียกซูชิชนิดนี้ว่า Temaki หรือ Hand-Rolled Sushi เพราะใช้มือม้วนสาหร่าย ที่ห่อข้าวและไส้เข้าด้วยกันเป็นทรงกรวย ทำให้ถือกินได้ง่าย

ไส้หรือท็อปปิ้งที่ใส่ใน Temaki มีได้หลายอย่าง ตั้งแต่ปลาดิบ เทมปุระ ปูอัด อะโวคาโด ผักดอง มักใช้เป็นไส้ที่ไม่หล่นกระจัดกระจายหรือไหลเยิ้ม เพื่อให้ทานง่ายและสาหร่ายที่ห่อจะได้ไม่ชื้นเร็วเกินไป

ดังนั้น Temaki ควรทานทันทีเมื่อทำเสร็จ เพราะสาหร่ายจะอร่อยที่สุด ยิ่งทิ้งไว้นานสาหร่ายจะนิ่มไปเรื่อย ๆ และกลายเป็นความเหนียว ด้วยความชื้นจากข้าว



TEMAKI

CHIRASHI

ちらし Chirashi

Chirashi มาจากคำกริยาว่า Chirasu แปลว่า To Scatter แปลเป็นไทยได้ว่า วาง ๆ ไป แบบไม่ต้องเป็นระเบียบนัก

Chirashi Sushi ก็คือ ข้าวซูชิที่วางปลาดิบหรืออาหารทะเลสดสารพัดอย่างไว้ด้านบน เช่น หอยเม่น กุ้งหวาน ไข่ปลาแซลมอน ปลาหมึกยักษ์ ปลาไหลย่าง ฯลฯ และเพราะใช้ข้าวซูชิทำ เมนูนี้จึงถูกจัดเป็นอาหารประเภทซูชิ แม้ว่าจะไม่ได้มีกระบวนการปั้นเลยก็ตาม

MAKI MONO

		5 pcs./ set
Combu Maki	ทูน่าแซลมอนมากิ	295
		8 pcs./ set
Sake Maki	แซลมอนมากิ	195
Maguro Maki	ทูน่ามากิ	195
Kappa Maki	แตงกวาญี่ปุ่นมากิ	155

MAKI ROLL

		8 pcs./ set
Wagyu Roll	วากิวโรล	545
Unagi Roll	ปลาไหลโรล	495
Salmon Roll	แซลมอนโรล	355
Salmon Spicy Roll	แซลมอนสไปซี่โรล	345
Salmon Tempura Roll	แซลมอนเทมปุระโรล	325
Ebi Tempura Roll	กุ้งเทมปุระโรล	245
California Roll	แคลิฟอร์เนียโรล	225

TEMAKI

		1 pc./set
Salmon Yaki Temaki	แซลมอนยากิเทมากิ	175
Salmon Temaki	แซลมอนเทมากิ	165
Tempura Temaki	เทมปุระเทมากิ	155
Kanimayo Temaki	สลัดปูอัดเทมากิ	145

CHIRASHI DON

Ikura Don	ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอน	595
Kaisen Don	ข้าวหน้าปลาดิบรวม	495
Salmon Don	ข้าวหน้าปลาแซลมอน	395
Tekka Don	ข้าวหน้าปลาทูน่า	395
Salmon Spicy Don	ข้าวหน้าปลาแซลมอนสไปซี่	395

アラカルト

À LA CARTE

Made to Order

'อลาคาร์ท' เป็นภาษาฝรั่งเศส หมายถึง "อาหารตามสั่งแบบจานเดียว" หรือการสั่งอาหารที่มีอยู่ในเมนูได้ตามใจชอบ โดยไม่ต้องสั่งเป็นชุดตามที่ร้านอาหารจัดไว้ (ทางประเทศแถบตะวันตก มักมีรายการอาหารเป็นชุดจัดไว้ให้)

SALAD サラダ

"Cucumber Salad" 175
Royal Project's Japanese Cucumbers, Mirin, Shoyu, White Sesame, Sesame Oil
สลัดแตงกวาญี่ปุ่น

"Spinach Salad" 175
Royal Project' Spinach, Homemade Sesame Dressing, Himalayan Pink Salt, Homemade Sesame Dressing
สลัดผักโขมสดลวก

"Potato Salad" 250
Moncham's Potato, Japanese Cucumber, Crab Stick, Japanese Nut, Shallot, Egg, Homemade Mayo, Nori Seaweed
สลัดมันฝรั่งโฮมเมด

"Tako Salad" 295
Octopus Tentacles, Royal Project's Mixed Oaks, Homemade Goma-Shoyu, Shrimp Roe, Japanese Cucumbers
สลัดหนวดปลาหมึก

"Shirauo Salad" 295
Deep-Fried Shirauo Fish, Royal Project's Mixed Oaks, Japanese Cucumber, Homemade Goma-Shoyu
สลัดปลาเงิน เสิร์ฟพร้อมซอสโกมะโชยุ

"Onsen Garden Salad" 295
Chiang Mai's Farm Raspberry and Blueberry, Royal Project's Mixed Oaks, Japanese Cucumber, Radish, Walnut, Homemade Sesame & Ginger Dressing
สลัดผักผลไม้รวม โรยถั่ววอลนัท เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดงาขิง

"Salmon Salad" 325
Norwegian Salmon, Royal Project's Mixed Oaks, Japanese Cucumber, Fresh Tomato, Homemade Goma-Shoyu, Salmon Roe
สลัดแซลมอน เสิร์ฟพร้อมซอสโกมะโชยุ

"Tuna Tataki" 445
Pan-Seared Yellowfin Tuna, Onion, Radish, Homemade Ponzu Sauce, Spicy Daikon
สลัดเชียร์ทูน่า เกรดซาชิมิ ราดด้วยซอสพอนสึ

"Kaisen Salad" 445
Norwegian Salmon, Yellowfin Tuna, Ehime Hamachi, Octopus Tentacles, Royal Project's Mixed Oaks, Japanese Cucumber, Fresh Tomato, Homemade Goma-Shoyu, Salmon Roe
สลัดปลาดิบรวม เสิร์ฟพร้อมซอสโกมะโชยุ

"Beef Tataki" 450
Raw Australian Angus Tenderloin Sliced, Onion, Homemade Ponzu Sauce, Spicy Daikon
สลัดเนื้อสันใน เสิร์ฟแบบแล่บาง ราดด้วยซอสพอนซึ

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาทสุทธิ | หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร • All prices are in Thai Baht net. If you have any concerns regarding food allegies, please inform your server prior to ordering.

STARTERS 突き出し

"Edamame" 155
Young Soybeans Topped with Himalayan Pink Salt
ถั่วแระญี่ปุ่นนึ่งร้อน ๆ เพิ่มรสชาติด้วยเกลือหิมาลัยสีชมพู

"Chawanmushi" 155
Japanese Steamed Egg Custard, Dashi Stock, Mushroom, Shrimp and Yuzu
ไข่ตุ๋น

"Tako Wasabi" 155
Octopus Tentacles, Pickled Wasabi
ทาโกะวาซาบิ

"Hiyayakko" 165
Kinu Tofu, Dried Bonito, Homemade Tempura Sauce, Spring Onion
เต้าหู้เย็นราดซอส โรยด้วยปลาโอแห้ง

"Crispy Salmon Skin" 165
Norwegian Salmon Skin, Hon Dashi, Himalayan Pink Salt, Black Pepper, Tempura Flour
หนังปลาแซลมอนทอดกรอบ

"Home Cut Fries" 165
Moncham's Potatoes, Himalayan Pink Salt, Truffle Oil
มันฝรั่งทอด เสิร์ฟพร้อมพาเมซานชีส และ น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

"Eihire" 195
Grilled Stingray Fin, Homemade Spicy Mayo Sauce
ครีบปลากระเบนญี่ปุ่นย่างบนไฟร้อน ๆ

"Miso Glazed Eggplant" 195
Royal Project's Japanese Eggplant, Homemade Miso, Spring Onion, White Sesame
มะเขือม่วง ราดด้วยซอสมิโซะสูตรเข้มข้น

"Salmon Harasu Shioyaki" 195
Grilled Norwegian Salmon Belly, Himalayan Pink Salt, Japanese Daikon, Pepper, Lemon
ท้องปลาแซลมอนย่างเกลือ

"Gyoza" 245
Homemade Pork Dumpling, Tempura Flour, White Sesame, Spring Onion
เกี๊ยวซ่าไส้หมู แป้งบางกรอบสไตล์ญี่ปุ่น

"Chicken Karaage" 255
Deep-Fried Chicken Thighs, Flour, Ginger, Shoyu, Homemade Sauce
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น หมักด้วยซอสถั่วเหลือง ผสมขิงและกระเทียม ทอดให้กรอบนอก ชุ่มฉ่ำใน

"Salmon Korokke" 255
Norwegian Salmon, Potatoes, Egg, Flour, Breadcrumbs
แซลมอนโคร็อกเกะ

"Ika Karaage" 265
Squid Tentacles, Flour, Shoyu, Ginger Glazed, Homemade Teriyaki Mayo Sauce
หนวดปลาหมึกทอด

"Tempura" 275
Deep-Fried Shrimp, Deep-Fried Mixed Seasonal Vegetables, Homemade Tempura Sauce
เทมปุระกุ้งกับผักสดตามฤดูกาล เสิร์ฟพร้อมน้ำซอสปลาโอแห้ง

SOUP スープ

"Japanese Pumpkin Soup" 225
Japanese Pumpkin, Japanese Sake, Heavy Cream, Butter, Onion, Croutons
ซุปฟักทองญี่ปุ่น

"Japanese Clear Soup with Izumidai" 225
Izumidai Fish, Dashi Broth, Carrot, Turnip, Shoyu
ซุปญี่ปุ่นน้ำใส กับปลาอิซุมิได

DONBURI 丼物

"Tonkatsu Don" 285
Deep-Fried Kurobuta Pork, Japanese Rice, Miso Soup, Homemade Pickled, Onsen Soft-Boiled Egg
ข้าวหน้าหมูคุโรบูตะชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสทงคัตสึ ซุปมิโซะ

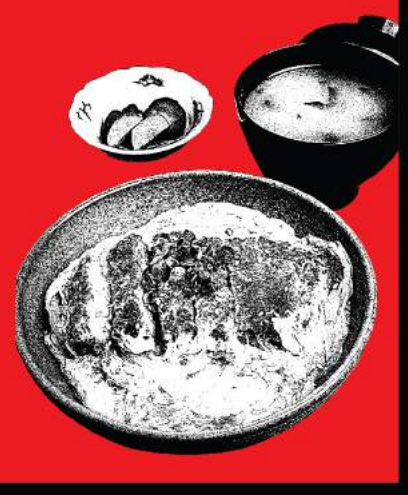
"Saba-Don" 285
Grilled Mackerel, Japanese Rice / Miso Soup, Homemade Pickled, Onsen Soft-Boiled Egg
ข้าวหน้าปลาซาบะย่าง ราดด้วยซอสเทอริยากิ ซุปมิโซะ

"Oyako-Don" 295
Original Donburi Dashi Stock Cooked with Chicken and Organic Egg, Japanese Rice, Miso Soup, Homemade Pickled
ข้าวหน้าไก่ ตุ๋นด้วยไข่และซอสสูตรต้นตำรับ

"Katsutoji" 325
Deep-Fried Kurobuta Simmered in Dashi Sauce and Egg, Japanese Rice, Miso Soup, Homemade Pickled
ข้าวหน้าหมูคุโรบูตะทอด ตุ๋นด้วยไข่และซอสสูตรต้นตำรับ

ดงบุริ (Donburi) คือ เมนูข้าวหน้าเครื่องต่างๆ คำว่าดงบุริหมายถึงชามข้าว จึงเสิร์ฟมาในชามทรงสูง ท็อปปิ้งบนหน้ามีหลากหลาย ทั้งเนื้อสัตว์ ซาชิมิ ไข่ ผักชุบแป้งทอด เป็นต้น

ดงบุริ มีหลายประเภท ชื่อเรียกจะต่างไปตามเครื่องบนหน้า แต่จะลงท้ายด้วยคำว่า ดัง ดงบุริที่พบเห็นบ่อยได้แก่ คัตสึดัง โอยาโกะดัง กิวดัง ไคเซ็นดัง เทนดัง นอกจากนี้ยังมีดังหน้าอื่นๆ เช่น บูตะดัง (ข้าวหน้าหมู) อุนดัง (ข้าวหน้าปลาไหล) อิคุระดัง (ข้าวหน้าไข่ปลา) เป็นต้น



"Buta-Don" 325
Grilled Kurobuta Pork Belly, Japanese Rice, Miso Soup, Homemade Pickled, Onsen Soft-Boiled Egg
ข้าวหน้าหมูสามชั้นย่างซอสญี่ปุ่น รสกลมกล่อม

"Salmon-Don" 350
Grilled Norwegian Salmon, Japanese Rice, Miso Soup, Homemade Pickled, Onsen Soft-Boiled Egg
ข้าวหน้าปลาแซลมอนย่าง

"Una-Don" 695
Grilled Japanese Eel, Japanese Rice, Miso Soup, Homemade Pickled, Onsen Soft-Boiled Egg
ข้าวหน้าปลาไหลย่าง

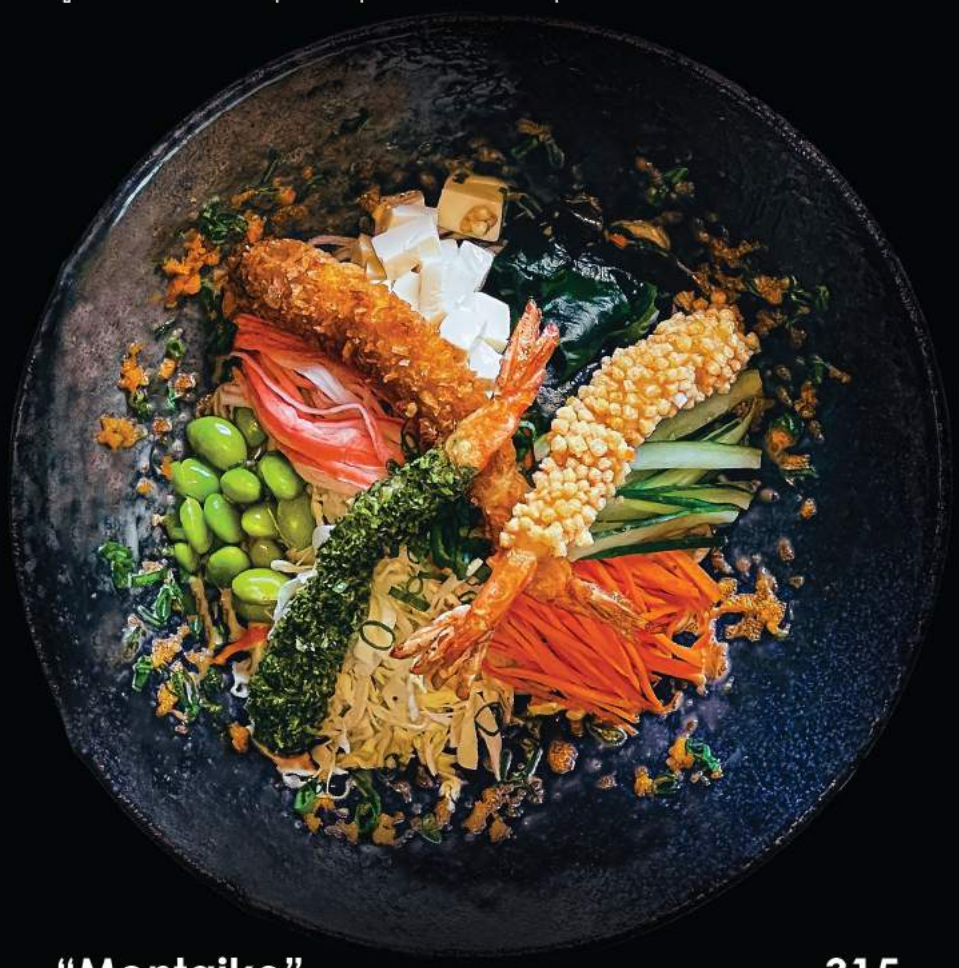
"Wagyu-Don" 875
Grilled Saga Wagyu A5 grade 80 gm., Onsen Soft-Boiled Egg, Japanese Rice, Miso Soup, Homemade Pickled
ข้าวหน้าเนื้อซะงะ วากิวเกรด A5

NOODLES 麺類

"Yakisoba" 275
Homemade Japanese Noodles, Kurobuta Pork,
Local Seasonal Vegetables, Beni Shoga (Red Pickled Ginger)
บะหมี่ผัดหมูและผัก

"Tenzaru Soba or Tenzaru Ramen" 295
Chilled Soba Noodles or Homemade Ramen,
Assorted Tempura, Yuzu Peel
โซบะเย็น หรือราเมงเย็น เสิร์ฟคู่เทมปุระผักและกุ้ง

"Tempura Udon" 295
Hot Udon Noodles, Assorted Tempura
อูด้ง เสิร์ฟพร้อมกุ้งเทมปุระและผักเทมปุระ



"Mentaiko" 315
Homemade Ramen, Japanese Cod Roe, Homemade
Spicy Mayo, Himalayan Pink Salt, Mori-Tama Egg Yolk,
Japanese Chili Powder
พาสต้าไข่ปลาเมนไทโกะ (ไข่ปลาค็อด) ปรุงรสด้วยพริกป่นญี่ปุ่น

"Spaghetti Spicy Hamachi" 315
Spaghetti, Grilled Ehime Hamachi, Dried Chili,
Garlic, Olive Oil, Sweet Basil
สปาเกตตีปลาฮามาจิย่างผัดพริกแห้ง

"Hiyashi Chuka Ramen" 350
Homemade Ramen, Assorted Tempura, Carrot,
Japanese Cucumber, Crab Stick, Tofu, Wagame
ราเมงเย็นทรงเครื่อง เสิร์ฟคู่กุ้งเทมปุระ

MAIN DISHES メインディッシュ

"Saba Teriyaki" 345
Grilled Pacific Mackerel in Hot Pan, Royal Project's
Seasonal Vegetables, Japanese Rice, Miso Soup
ปลาซาบะย่างซอสสไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟในกระทะร้อน

"Sake Kabutoni" 365
Simmered Norwegian Salmon Head, Shoyu, Mirin,
Japanese Sake, Hon Dashi, Bonito Flakes, Shiitake,
Carrot, Japanese Daikon, Ginger
หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว

"Buta Kakuni" 375
Braised Pork Belly, Japanese Garlic Rice, Miso Soup,
Pickled Ginger, Homemade Sauce
หมูสามชั้นตุ๋นซอสถั่วเหลืองญี่ปุ่น นุ่มละมุนลิ้น

"Sake Amiyaki Kohan" 395
Grilled Norwegian Salmon in Hot Pan, Royal Project's
Seasonal Vegetables, Japanese Rice, Miso Soup
แซลมอนย่างซอสญี่ปุ่นหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมผักย่างในกระทะร้อน

"Ikayaki" 395
Grilled Whole Japanese Squid, Teriyaki Sauce,
Lemon, White Wine, Butter, White Sesame
ปลาหมึกญี่ปุ่นย่างซอสเทอริยากิ

"Unagi Kabayaki" 790
Grilled Japanese Eel, Homemade Kabayaki Sauce,
Himalayan Pink Salt, Japanese Rice, Miso Soup
ปลาไหลญี่ปุ่นเกรดพรีเมี่ยมย่างซีอิ๊ว

HISTORY

What is Shabu-Shabu?

คำว่า Shabu-Shabu หมายถึง เสียงตอนที่เอาตะเกียบคีบเนื้อแล่บาง แล้วจุ่มน้ำซุปส่ายไปมา ทำให้เกิดเสียง *'ชาบุ ชาบุ'* ขึ้นโดยการลวกเนื้อไม่กี่วินาทีลักษณะนี้จะทำให้เนื้อยังคงความนุ่มและมีรสชาติหวาน

นอกจากเนื้อแล้ว ชาบูมีการจะใส่ผักสดนานาชนิดลงไปด้วย นิยมเป็น เห็ดหอมสด เห็ดเข็มทอง ผักกาดขาวและเต้าหู้ ส่วนน้ำซุปจะใช้เป็น ซุปจากสาหร่ายคอมบุ

HOW TO SAVOUR

วิธีการทานนั้น จะเริ่มจากการใส่ผักลงไปต้มในหม้อก่อน เพื่อให้ได้น้ำซุปที่มีรสชาติออกหวานของผักแล้วจึงนำเนื้อลงไปลวก ซึ่งในตอนนั้นเองน้ำซุปจะหอมหวานมีความเข้มข้น หลังจากนั้นจึงใส่เส้น หรือข้าวลงไปในน้ำซุป

Shabu-Shabu เป็นอาหารอย่างหนึ่งที่เป็นที่ชื่นชอบของชาวญี่ปุ่นอย่างมาก นิยมการรับประทานกันบ่อยครั้ง ซึ่งเสน่ห์ของ Shabu-Shabu นั้นก็คือวิธีการรับประทานที่จะมีการนำเอาหม้อไฟมาตั้งตรงกลางแล้วนั่งล้อมวงหม้อไฟที่มีการปรุงไปรับประทานไป อาหารประเภทนี้จึงเป็นอาหารที่เหมาะในวันที่มีอากาศหนาวเย็นเฉพาะในช่วงฤดูหนาวที่มีหิมะตกเพราะจะทำให้ร่างกายอบอุ่นขึ้นเมื่อได้กิน Shabu-Shabu นั่นเอง

ในหม้อน้ำซุป วัตถุดิบที่ควรมี คือ เนื้อแล่บาง ผักชนิดต่าง ๆ ซึ่งในปกติแล้วจะใส่ส่วนที่สุกง่ายลงไปก่อน เช่น เต้าหู้ เห็ด และผักส่วนตัวหลักของเมนูนี้คือเนื้อที่แล่บาง ๆ และเนื่องจากเนื้อวัวของประเทศญี่ปุ่นนั้นจะมีจุดเดือดของไขมันที่ต่ำ จึงเหมาะกับการทำชาบูชาบู ที่ไม่ต้องผ่านความร้อนที่นานเกินไป เมื่อก่อนจะนิยมใช้เนื้อวัว แต่ในปัจจุบันนั้นจะนิยมทานเนื้อหมูด้วยเช่นกัน น้ำจิ้มจะถูกนำมาเสิร์ฟโดยแยกใส่ภาชนะที่เป็นถ้วยจิ้ม

น้ำจิ้ม ชาบู ชาบู มี 2 ชนิด คือ

1. **น้ำจิ้มงา** จะมีส่วนผสมหลักก็คือ งาขาวอบ, กระเทียมบด และโชยุ รสชาตินุ่ม หอมกลิ่นงา
2. **น้ำจิ้มพอนสึ** (โชยุผสมน้ำส้มสายชู) มีรสชาติเค็มอมเปรี้ยว และ ซ่า ๆ ที่ลิ้น

น้ำจิ้มพอนสึจะทานกับผัก ส่วนน้ำจิ้มงาใช้ทานกับเนื้อ หรือแล้วแต่ชอบ

しゃぶしゃぶ Shabu-Shabu

Cozy and Warm Dishes

ชาบู-ชาบู เป็นที่รู้จักในประเทศญี่ปุ่นในช่วงศตวรรษที่ 20 โดยมีการเปิดร้านอาหาร "ซูเอฮิโระ" ในโอซาก้า ซึ่งเป็นที่ที่ชื่อถูกคิดค้นขึ้น มีต้นกำเนิดมาจากหม้อไฟจีนชาบูชาบูมีความคล้ายคลึงกับเวอร์ชั่นภาษาจีนดั้งเดิมมากที่สุดเมื่อเทียบกับอาหารหม้อไฟญี่ปุ่นอื่นๆ

ในปี พ.ศ. 2495 ประธานร้านอาหาร "ซูเอฮิโระ" จังหวัดโอซาก้า ซูอิจิ มิยาเกะ จดทะเบียนชื่อเป็นเครื่องหมายการค้าชาบูชาบูได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อย ๆ ในภูมิภาคคันไซ และในปี พ.ศ. 2498 ก็ได้เพิ่มเมนูของร้านอาหารในโตเกียวและแพร่หลายไปทั่วญี่ปุ่น

SHABU-SHABU

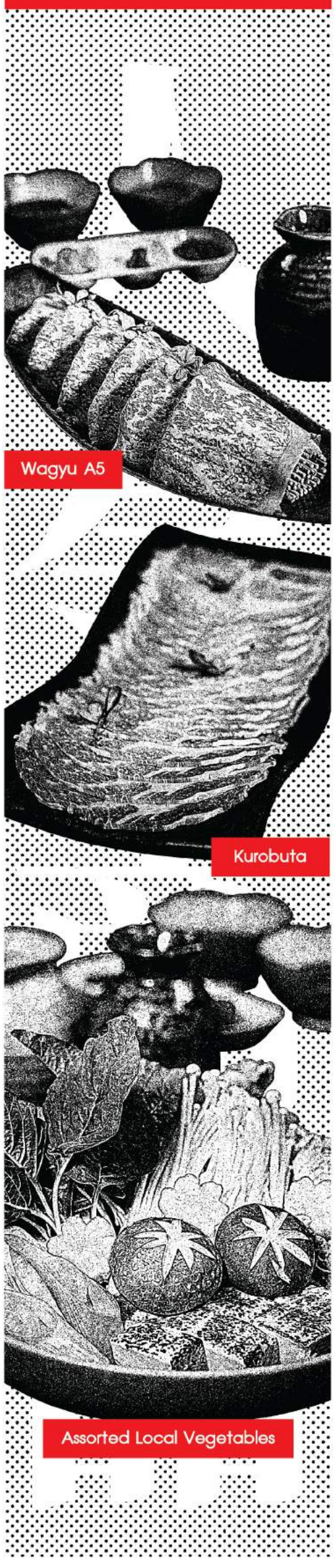
Saga, Iwate, Hakata	250 gm.	3,500
Saga Wagyu A5	200 gm.	3,100
Iwate Wagyu A5	200 gm.	3,100
Hakata Wagyu A5	200 gm.	3,100
Hokkaido Wagyu A4	200 gm.	2,800
Kagoshima Wagyu A4	200 gm.	2,800
Charolais Striploin	250 gm.	2,350
Kurobuta	250 gm.	1,450

Served with
- Japanese Rice 100 % Sasanishiki from Sendai
- Sesame Dipping Sauce, Ponzu
- Assorted Local Vegetables
- Egg

EXTRA DISHES With Assorted Local Vegetables

+990	Get more Kurobuta 250 gm.
+1,950	Get more Charolais Striploin 250 gm.
+2,400	Get more Japanese Wagyu A4 200 gm.
+2,800	Get more Japanese Wagyu A5 200 gm.

HOT ITEMS



YAKINIKU

Saga, Iwate, Hakata 250 gm.	3,500
Saga Wagyu A5 200 gm.	3,100
Iwate Wagyu A5 200 gm.	3,100
Hakata Wagyu A5 200 gm.	3,100
Hokkaido Wagyu A4 200 gm.	2,800
Kagoshima Wagyu A4 200 gm.	2,800
Charolais Striploin 250 gm.	2,350
Kurobuta 250 gm.	1,450

Served with
- Japanese Garlic Fried Rice
- Edamame
- Assorted Local Vegetables
- Miso Soup
- Japanese Seaweed Salad

EXTRA DISHES With Assorted Local Vegetables

+990	Get more Kurobuta 250 gm.
+1,950	Get more Charolais Striploin 250 gm.
+2,400	Get more Japanese Wagyu A4 200 gm.
+2,800	Get more Japanese Wagyu A5 200 gm.

YAKINIKU

One of Japan's Most Popular Foods

GRILLING WHILE EATING

อาหารจานปิ้งย่างในประเทศญี่ปุ่นมีประวัติยาวนานมากกว่า 100ปี ด้วยการที่ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีสภาพแวดล้อมที่ดีมากสำหรับการเลี้ยงวัว และมีวัวสายพันธุ์ที่ดี อาหารจานเนื้อของประเทศญี่ปุ่น โดยเฉพาะปิ้งย่างและสเต็กเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายกลายเป็นความอร่อยที่มีศิลปะจนเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงในเรื่องของปิ้งย่าง หรือ Yakiniku อย่างมาก

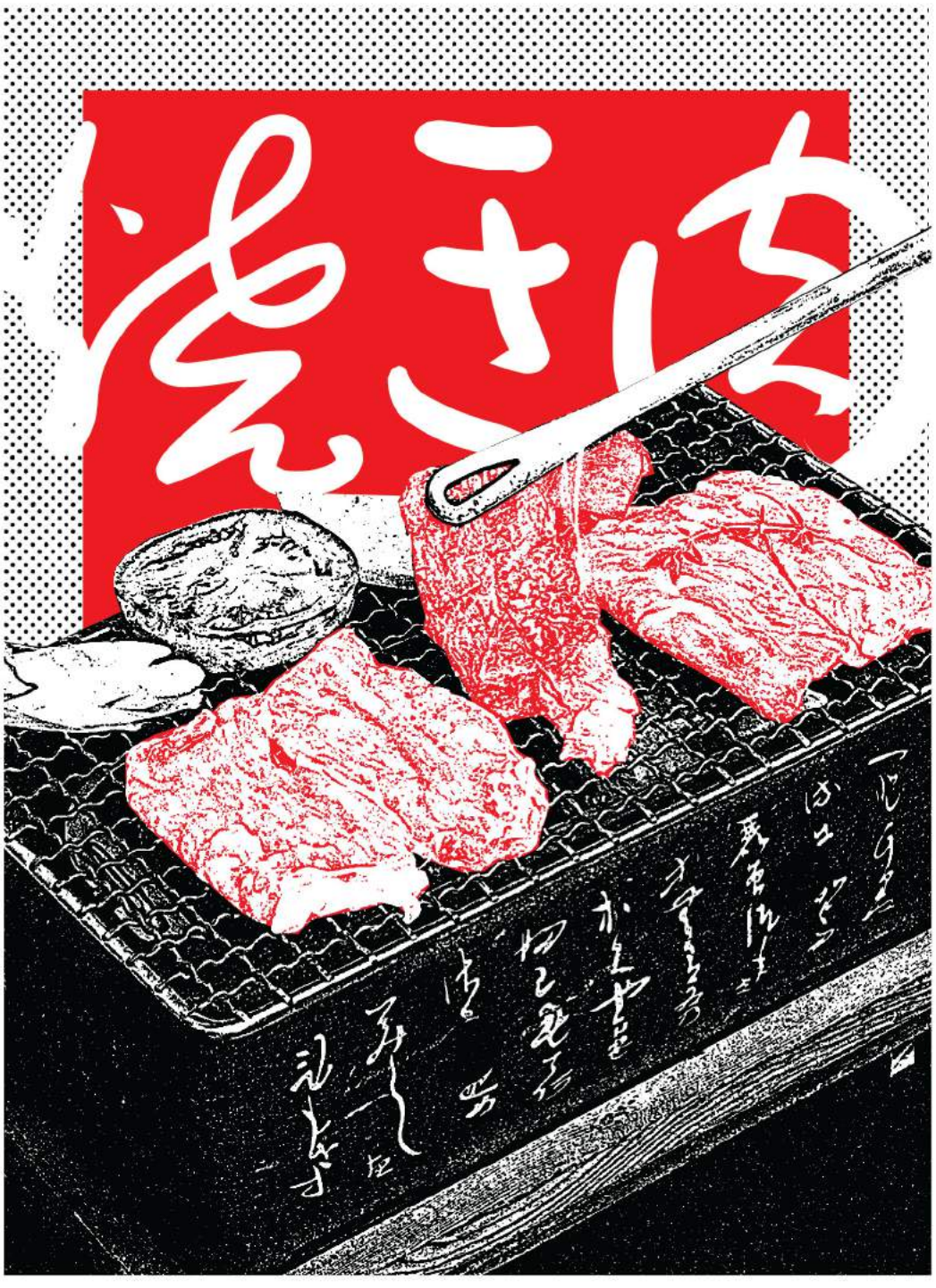
ตั้งแต่สมัยเมจิจนถึงปัจจุบัน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย สุกิยากิ ชาบูชาบู ทงคัตสึ และนิคุจากะ เป็นต้น ล้วนแล้วแต่พัฒนามาจากอาหารหม้อไฟเนื้อ แต่ถ้าลองสังเกตดูดี ๆ เมนูเหล่านี้ล้วนเป็นเมนูต้ม ไม่มีเมนูไหนที่ปรุงด้วยการย่างเลย ซึ่งดูเหมือนว่าวัฒนธรรมดั้งเดิมของชาวญี่ปุ่นจะนิยมนำเนื้อมาต้มมากกว่าย่าง แต่ในช่วงหลังสงคราม "ยากินิคุ" ก็กลายเป็นเมนูที่ชาวญี่ปุ่นนิยมมากขึ้น

Yakiniku โดยนิยามแล้วมีความหมายว่า "เนื้อย่าง" ร้านอาหารญี่ปุ่นมักจะนำคำว่า Yakiniku ไปใช้อยู่ในชื่อร้าน ซึ่ง เนื้อที่ว่ารวมถึงเนื้อสัตว์ทุกชนิด ไม่ใช่แค่เนื้อวัว ความหมายเดียวกับคำว่า "บาร์บีคิว" ในอาหารตะวันตกนั่นเอง

เทคนิคการปิ้งย่างเนื้อให้อร่อย คือ ควรปิ้งเนื้อโดยพลิกเพียงครั้งเดียวเท่านั้น เพื่อให้เนื้อไม่หยาบกระด้างเกินไปและยังได้ความสดของชิ้นเนื้อคงอยู่ เช่นเดียวกับรสชาติที่จะมีคุณภาพมากที่สุดด้วย อีกเคล็ดลับสำคัญคือ ให้ปิ้งเนื้อที่ค่อนข้างมันที่บริเวณรอบนอกของเตาป้องกันไม่ให้น้ำมันไหลลงไปที่ถ่านโดยตรง ซึ่งอาจทำให้เปลวไฟลุกขึ้นส่งผลให้เนื้อไหม้ได้

"การย่างเนื้อวัวให้อร่อย หัวใจสำคัญคือความสุกกำลังดีของเนื้อ วางเนื้อลงบนเตาโดยให้แผ่โดนตะแกรงทั้งชิ้น เพื่อให้เนื้อได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง"

Chef Tom



ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาทสุทธิ I หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร • All prices are in Thai Baht net. If you have any concerns regarding food allegies, please inform your server prior to ordering.

Sukiyaki

Japanese Cuisine
NABEMONO STYLE

สุกี้ยากี้เป็นอาหารจานเดียว (นาเบะโมโนะ) ที่พัฒนาขึ้นในสมัยเมจิ ภูมิภาคต่างๆ มีวิธีการเตรียมสุกี้ยากี้ที่แตกต่างกัน มีสองรูปแบบหลัก คือ สไตล์คันโตจากญี่ปุ่นตะวันออกและสไตล์คันไซจากญี่ปุ่นตะวันตก ในสไตล์คันโต วาริชิตะ (ส่วนผสมของสาเก ซีอิ๊ว น้ำตาล มิริน และดาชิ) ถูกเทและให้ความร้อนในหม้อ จากนั้นจึงใส่เนื้อ ผัก และส่วนผสมอื่นๆ และเคี่ยวเข้าด้วยกัน ในสุกี้ยากี้สไตล์คันไซ เนื้อจะอุ่นในหม้อก่อน เมื่อเนื้อเกือบสุก น้ำตาล สาเกและซีอิ๊วจะถูกเติมลงไป ผักและส่วนผสมอื่นๆ จะถูกเติมเข้าไปเป็นลำดับสุดท้าย

สุกี้ยากี้อาจเกิดขึ้นและได้รับความนิยมในภูมิภาคคันไซ หลังจากเกิดแผ่นดินไหวครั้งใหญ่ที่คันโตในปี 1923 ร้านอาหารเนื้อหลายแห่งในโตเกียวก็ปิดตัวลง และผู้คนจำนวนมากในคันโตได้ย้ายไปยังพื้นที่โอซาก้าชั่วคราวในขณะที่ชาวคันโตอยู่ในโอซาก้าพวกเขาคุ้นเคยกับสุกี้ยากี้สไตล์คันไซ และเมื่อพวกเขากลับมาที่คันโต พวกเขาได้แนะนำสุกี้ยากี้คันไซ ซึ่งกลายเป็นที่นิยมตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา เนื้อวัวเป็นส่วนประกอบหลักในสุกี้ยากี้ในปัจจุบัน

สุกี้คันไซใช้วัตถุดิบเหมือนกับสุกี้คันโตแต่แทนที่จะใช้ซอสปรุงรสที่เตรียมมาล่วงหน้าอย่างสไตล์คันโต สุกี้ยากี้คันไซซึ่งเริ่มมาก่อนราว 80-90 ปี ใช้น้ำตาล สาเก และซีอิ๊ว ปรุงในกระทะเลย กระทะสุกี้คันไซดั้งเดิมเป็นกระทะเหล็กก้นแบน มีหูจับ ปรุงแบบน้ำขลุกขลิก สุกแล้วใช้ตะเกียบคีบจิ้มกินกับไข่ดิบที่ตีผสมพอเข้ากัน ไม่มีซอสหรือน้ำซุปแต่อย่างใด หากต้องเตรียมถ้วยไข่ดิบสำหรับแต่ละคนเป็นน้ำจิ้ม โดยต้องแน่ใจว่าใช้ไข่ไก่ที่สดใหม่

SUKIYAKI

Saga, Iwate, Hakata 250 gm.	3,500
Saga Wagyu A5 200 gm.	3,100
Iwate Wagyu A5 200 gm.	3,100
Hakata Wagyu A5 200 gm.	3,100
Hokkaido Wagyu A4 200 gm.	2,800
Kagoshima Wagyu A4 200 gm.	2,800
Charolais Striploin 250 gm.	2,350
Kurobuta 250 gm.	1,450

Served with
- Japanese Rice 100 % Sasanishiki from Sendai
- Miso Soup
- Assorted Local Vegetables
- 100 % Certified Organic Mori-Tama Eggs

EXTRA DISHES With Assorted Local Vegetables

+990	Get more Kurobuta 250 gm.
+1,950	Get more Charolais Striploin 250 gm.
+2,400	Get more Japanese Wagyu A4 200 gm.
+2,800	Get more Japanese Wagyu A5 200 gm.

HOW TO COOK SUKIYAKI - STEP BY STEP

ขั้นตอนที่ 1

นำมันเนื้อ มาจี่บนกระทะ

ขั้นตอนที่ 2

ใส่เนื้อลงไป ในกระทะ

ขั้นตอนที่ 3

ราดน้ำซอสวาริชิตะเล็กน้อย

ขั้นตอนที่ 4

ใส่ผักลงไป

タイ

Northern Thai Speciaties

Essential Eating

เมื่อนึกถึงภาคเหนือ นอกจากทัศนียภาพอันสวยงาม อากาศสดชื่นเย็นสบาย หรือ พันธุ์ไม้เมืองหนาวแล้ว ยังมีวัฒนธรรมอาหารที่คงความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว อาหารเหนือพื้นเมืองส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบในการทำอาหารตามฤดูกาล โดยเฉพาะอย่างยิ่งพืชผักที่ขึ้นเองตามธรรมชาติซึ่งมีคุณประโยชน์ต่อร่างกายหรือที่เรียกว่า 'สมุนไพรพื้นบ้าน' โดยมักนิยมนำผักเหล่านี้นำมาเป็นส่วนประกอบของอาหาร ปรุงด้วยรสชาติเค็มนำ และรสเผ็ดเล็กน้อยหากเป็นเมนูที่มีส่วนประกอบของกระทิก็จะปรุงในสัดส่วนที่น้อยกว่าอาหารภาคกลาง ชาวเหนือนิยมรับประทานน้ำพริก แกงแบบน้ำขลุกขลิก อาหารแต่ละเมนู แสดงถึงความพิถีพิถันในการเลือกสรรวัตถุดิบ ยกตัวอย่าง เช่น แกงฮังเล แกงกระด้าง เป็นต้น

วัฒนธรรมการจัดสำรับอาหารของชาวเหนือนิยมจัดอาหารใส่ถ้วยวางบนโก๊ะข้าวหรือขันโตกซึ่งทำด้วยภาชนะไม้รูปทรงกลม โดยโก๊ะข้าวหรือขันโตกจะถูกจัดวางในตำแหน่งให้ผู้รับประทานนั่งร่วมวงกันและสามารถหยิบอาหารได้อย่างสะดวก นอกจากนี้ ชาวเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวมากกว่าข้าวขาวเพราะถือเป็นแหล่งพลังงานที่ดีเยี่ยมอีกทั้งสามารถชูรสชาติของอาหารที่ทานพร้อมไปด้วยได้เป็นอย่างดี

ออนเซ็น แอท ม่อนแจ่ม ตั้งใจหยิบยกความโดดเด่นในแต่ละมิติของอาหารพื้นเมืองภาคเหนือซึ่งเต็มไปด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรมพื้นถิ่นไม่ว่าจะเป็นอิทธิพล จากชนกลุ่ม ไทลื้อ ไทใหญ่ จีนฮ่อ หรือ คนพื้นเมืองดั้งเดิม เพื่อส่งต่อรสชาติความอร่อยคุณประโยชน์จากอาหารตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่นในการปรุงอาหาร ผ่านเมนูแนะนำพิเศษสำหรับท่านผู้อ่านได้ลิ้มลอง และสัมผัสความพิเศษของอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือ

"Tom Gai Mhong" 250
"Mhong" Hot and spicy soup Mhong'style with local herb and chicken.
ต้มไก่รสชาติเข้มข้น หอมสมุนไพรพื้นบ้านจากม่อนแจ่ม อร่อยกลมกล่อมตามแบบเฉพาะของชาวม้ง

"Phad Ka-Prow"
"Thai" Stir-fried Thai basil leaves with bird's eye chili and garlic.
ผัดกะเพรา รสชาติเข้มข้น เผ็ดร้อนแบบไทย

- **Saga Wagyu A5** 80 g. (Beef) 750
- **Australian Charolais** (Beef) 450
- **Kurobuta** (Pork) 280
- **Chicken** 250

"Gaeng Hung Lay" 280
"Burmese" Northern style pork curry with home-made pickled.
แกงฮังเลรสชาติดั้งเดิม ตามแบบฉบับล้านนา เสิร์ฟคู่ผักดอง

"Khao Phad Mun Nuea" 295
Fried rice with AUS beef fat.
ข้าวผัดมันเนื้อ เสิร์ฟพร้อมซุปร้อน ๆ

- **Saga Wagyu A5** (Beef) 750
- **Australian Charolais** (Beef) 450

"Yam Salmon Zaab" 375
Thai style spicy sliced salmon salad.
ยำแซลมอนรสแซ่บ เปรี้ยว เผ็ดสไตล์ไทย ๆ

"Pla Salmon" 375
Thai spicy deep-fried salmon with spicy sauce and Thai herbs.
พล่าปลาแซลมอนทอด เสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มรสจัดจ้าน และผักสมุนไพรไทย

"Pla Nuea" 450
Thai spicy beef salad. grilled Australian beef with spicy sauce and Thai herbs.
พล่าเนื้อวัวชาร์โรเลส์ เสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มรสจัดจ้าน และผักสมุนไพรไทย

"Nuea Yang Jim Jaew" 650
Grilled marinated beef with spicy dipping sauce.
เนื้อวัวติดมันหมักซอสย่าง เสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มแจ่วรสเด็ด

"Gaeng Massaman Nuea" 450
Massaman curry with beef, mild, savory and slightly sweet curry with fragrant spice undertones such as cumin, cardamom, cinnamon and home-made pickled.
แกงมัสมั่นเนื้อ รสเข้มข้น หอมกลิ่นเครื่องเทศ เสิร์ฟแกล้มด้วยผักดอง

"Gaeng Massaman Lamb Shank" 890
Massaman curry with lamb shank. mild, savory and slightly sweet curry with fragrant spice undertones such as cumin, cardamom, cinnamon and homemade pickled.
แกงมัสมั่นขาแกะ รสเข้มข้น หอมกลิ่นเครื่องเทศ เสิร์ฟคู่กับผักดองและข้าว หรือโรตี

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาทสุทธิ | หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร • All prices are in Thai Baht net. If you have any concerns regarding food allegies, please inform your server prior to ordering.

多国籍料理

Fusion Favorites

Savor Indigenous European Tastes

อาหารจากยุโรปหรือเรียกอีกอย่างคืออาหารของประเทศตะวันตก มีลักษณะเฉพาะตัวที่ทำให้แตกต่างจากอาหารทางฝั่ง เอเชีย ตัวอย่างเช่น สเต็กและเนื้อชิ้นใหญ่แล่เป็นแผ่น เป็นอาหารที่พบได้ทั่วไป การใช้ไวน์องุ่นและซอสเป็นเครื่องเคียงสำหรับมื้ออาหาร ใช้ผลิตภัณฑ์นมหลายชนิด ในกระบวนการปรุงอาหาร หรือ ขนมปัง มันฝรั่ง พาสต้า เกี๊ยว และขนมอบต่างๆ คือแหล่งพลังงานหลักของมื้ออาหาร หากพูดถึงเรื่องรสชาติ เนื่องจากส่วนประกอบในการปรุงอาหารตะวันตกจะเน้นไปทางเนย ไขมัน เกลือ และสมุนไพรตะวันตก ที่จะใส่เพียงไม่กี่อย่างในเมนูแต่ละจาน เช่น โรสแมรี่ ไทม์ เบซิล และไม่ได้มีการใช้เครื่องเทศในการปรุงหนักเท่ากับอาหารเอเชีย ทำให้เมื่อเทียบกับอาหารเอเชียแล้ว หลายคนมักกล่าวว่าอาหารตะวันตกจะมีรสชาติจืดกว่า และมีความมันที่เกิดจากเนย ไขมัน นม ชีส มากกว่า

วัฒนธรรมอาหารยุโรป ได้เข้ามาเป็นที่นิยมในประเทศไทยแรกเริ่มจากสังคมชั้นสูงก่อน ในปัจจุบันการหาอาหารยุโรปมารับประทานไม่ใช่เรื่องยาก และเป็นที่นิยมของคนไทยอย่างแพร่หลายอาหารยุโรปเต็มรูปแบบจะถูกนำมาเสิร์ฟทีละอย่าง ๆ ตามลำดับ ไม่ได้นำมาวางพร้อมกันกลางโต๊ะอาหารแบบอาหารไทย การรับประทานนั้นก็จะรับประทานทีละอย่าง ตามลำดับจนจบ จะไม่ได้ทานพร้อมกันทีเดียว ซึ่งการทานเช่นนี้ เรียกว่า 'คอร์ส' โดยจะเริ่ม ตั้งแต่ อาหารเรียกน้ำย่อย ซุป อาหารจานหลัก ตามลำดับ และสุดท้ายจะเป็นของหวานและเครื่องดื่ม ซึ่งมื้ออาหารแบบฟูลคอร์สหรือเต็มรูปแบบนี้จะมีเมนูหลากหลายตั้งแต่ 3-4 จาน ไปจนถึง 12-17 จาน เลยทีเดียว

パスタ

TASTE OF PASTA

พาสต้า เป็นอาหารอิตาเลียนที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายด้วยกรรมวิธีการผลิตที่พิถีพิถันและการปรุงรสที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ พาสต้าจึงถือเป็นหัวใจของอาหารอิตาเลียน เพราะมีหลากหลายสูตร และแต่ละสูตรสะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่ เช่น พาสต้าในยุคแรกที่มีการปรุงรสด้วยมะเขือเทศเป็นหลัก สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมการเพาะปลูกของคนในพื้นที่ที่ปลูกมะเขือเทศ พาสต้ายังคงเป็นอาหารยอดนิยมได้ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน รูปแบบของเส้นพาสต้า มีมากกว่า 350 ชนิด แต่ที่รู้จักกันเป็นอย่างดีมีเพียงไม่กี่ชนิด เช่น สปาเกตตี มักกะโรนี เพนเน เฟตูชินี ฟูซิลี ราวิโอลี ลาซานญ่า ลิงกวินี่ แองเจิลแฮร์ เป็นต้น

SALAD

"Caesar Salad" 380

The heart of romaine lettuce, croutons with crispy bacon and deep-fried shrimps.
ผักสลัดคอสใบเขียวสดๆ กรอบๆ จากโครงการหลวง เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดซีซาร์รสชาติหอมมันลงตัว พร้อมกุ้งทอด

"Smoke Duck Breast Salad" 380

Healthy fresh mixed vegetable salad with smoked duck breast, Microgreens and orange, served with a balsamic dressing.
อกเป็ดรมควันเนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมผักสลัดสด ไมโครกรีน ส้ม และซอสบัลซามิก

SOUP

"French Onion Soup" 320

Caramelizing the onions slowly in butter with home-made stock and crouton on top with melt cheese.
ซุปหัวหอม รสกลมกล่อม เสิร์พพร้อมขนมปังอบชีส

"4-Mushroom Soup" 320

A perfect combination of local mushrooms with truffle.
ซุปเห็ด 4 ชนิดที่ผสมผสานกันจนได้รสชาติที่ลงตัว

ราคาข้างต้นเป็นสกุลเงินไทยบาทสุทธิ | หากท่านแพ้อาหารชนิดใด โปรดแจ้งพนักงานก่อนการสั่งอาหาร • All prices are in Thai Baht net. If you have any concerns regarding food allegies, please inform your server prior to ordering.

PASTA

"Spaghetti Aglio e Olio" 350
A deliciously simple Italian dish of fresh garlic, olive oil, dried chili, crispy bacon and Parmesan cheese tossed with freshly cooked spaghetti pasta.
เส้นสปาเกตตีผัดกับกระเทียม น้ำมันมะกอก พริกแห้ง เบคอนกรอบ และพาร์เมซานชีส

"Spaghetti Bolognese" 380
A classic spaghetti pasta with mince beef, Saga Wagyu and tomato paste.
สปาเกตตีซอสมะเขือเทศเข้มข้น ผสมกับเนื้อบดเกรด A กับเนื้อวากิวอร่อยตามแบบฉบับอิตาเลียนแท้

"Spaghetti Carbonara" 380
A classic spaghetti pasta with crispy bacon and parmesan cheese.
สปาเก็ตตีคาโบนาร่า โรยด้วยชีสพาร์เมซานและเบคอนกรอบ

MAIN DISH

"Grilled Salmon" 690
Grilled salmon filet in an oven with home-made lemon sauce.
ปลาแซลมอนย่างในเตาอบเนื้อนิ่ม เสิร์ฟคู่กับซอสเลมอน อร่อยสดชื่น

"Braised Charolais Beef" 790
Slow cooked Australian Charolais beef in a rich red wine sauce.
เนื้อวัวชาร์โรเลส์ตุ๋นด้วยไฟอ่อนๆ ในซอสไวน์แดง จนนุ่มหอมกลิ่นสมุนไพร และอโรมา

"Ribeye Steak" 950
Grilled ribeye steak served with sautéed potatoes and black pepper sauce.
เนื้อส่วนสันแหลมติดมันหมักจนนุ่ม เสิร์ฟคู่กับซอสพริกไทดำ และมันฝรั่งผัดเนย

"Braised Lamb Shank" 990
Slow cooked lamb shank in a rich red wine sauce.
ขาแกะตุ๋นด้วยไฟอ่อนๆ ในซอสไวน์แดง จนนุ่มหอมกลิ่นสมุนไพร และอโรมา

"Saga Wagyu A5 Steak" 1,750
Grilled Saga Wagyu A5 strip-loin 150gm. served with black pepper sauce and sautéed mushroom.
เนื้อวากิว เกรด A5 ส่วนสันนอกย่างไฟจนนุ่มพร้อมละลาย เสิร์ฟคู่กับซอสพริกไทดำ และเห็ดผัดเนย

DESSERT デザート

Affogato 160
ไอศกรีมวานิลลาราดด้วยกาแฟเอสเพรสโซ่

Onsen Affogato 180
ไอศกรีมนมฮอกไกโดราดด้วยชาเขียวมัทฉะเข้มข้น

Chocolate Fudge Brownie 190
บราวนี่ช็อคโกแลตสูตรเข้มข้น เสิร์ฟพร้อมไอศกรีม

Warabi Mochi & Panna Cotta 195
วาราบิโมจิสูตรดั้งเดิม เสิร์ฟบนพานาคอตต้า
ราดด้วยน้ำเชื่อมอ้อยโฮมเมด

Homemade Hokkaido Toast & Ice Cream 250
ขนมปังฮอกไกโดโฮมเมด ราดด้วยน้ำเมเปิ้ลหวาน
และซอสเปรี้ยวยูซุ เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมนมฮอกไกโด

Mi Zü Mochi 145
โมจิหยดน้ำแบบญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมผงถั่วคินาโกะ

Warabi Mochi 145
ขนมโมจิญี่ปุ่นเนื้อนุ่ม คลุกเคล้ากับผงถั่วคินาโกะ

Homemade Mochi 145
โฮมเมดโมจิญี่ปุ่น สูตรหวานน้อย

Red Bean Soup with Mochi 145
โมจิเนื้อนุ่ม เสิร์ฟในซุปถั่วแดงร้อน

Green Tea Mousse 145
มูสชาเขียว เสิร์ฟพร้อมผลไม้ตามฤดูกาล

Homemade Ice Cream 145
Matcha, Hokkaido Milk, Vanilla, Chocolate
ไอศกรีมโฮมเมด

Mochi Ice Cream 150
โมจิสอดไส้ไอศกรีม เสิร์ฟพร้อมผลไม้สดตามฤดูกาล

Daifuku 155
ไดฟูกุแป้งเหนียวนุ่มไส้ถั่วแดง