



NAGIYA

TOKYO IZAKAYA



价格未含10%服务费和7%增值税

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

近江牛是日本三大和牛之一

近江和牛牛肠 原味火锅

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)”

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。

经典味增
MOTSU NABE 牛肠和牛肉丸

Beef intestines and meatballs
หม้อไฟใส่ร่ว น้ำขุปลตันตำหรับ
小份 450B 常规份 800B

经典味增
TORI NABE 鸡肉和鸡肉丸

Chicken and meatballs
หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขุปลตันตำหรับ
小份 350B 常规份 600B

经典味增
BUTA NABE 猪肉和猪肉丸

Pork and meatballs
หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขุปลตันตำหรับ
小份 350B 常规份 600B

白味增
SHIROI MOTSU NABE 牛肠和牛肉丸

Beef intestines and meatballs
หม้อไฟใส่ร่ว น้ำขุปรสเข้มซัน
小份 450B 常规份 800B

白味增
SHIROI TORI NABE 鸡肉和鸡肉丸

Chicken and meatballs
หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำขุปรสเข้มซัน
小份 370B 常规份 640B

白味增
SHIROI BUTA NABE 猪肉和猪肉丸

Pork and meatballs
หม้อไฟเนื้อหมู น้ำขุปรสเข้มซัน
小份 370B 常规份 640B





牛肠和牛肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef intestines and meatballs

หม้อไฟไส้วัว

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

小份 450B

常规份 800B

鸡肉和鸡肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and meatballs

หม้อไฟเนื้อไก่

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

小份 370B

常规份 640B

猪肉和猪肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and meatballs

หม้อไฟเนื้อหมู

น้ำซุปลดน้ำตาลสำหรับกิมจิ

小份 370B

常规份 640B



牡蛎火锅配味增汤

Miso Kaki nabe

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปลมึโษะ

小份 450B

常规份 750B

追加配料

ADDITIONAL INGREDIENTS

เพิ่มเครื่องพิเศษ

牛肠

Motsu

Beef intestines

ไส้วัว

499B

蔬菜

Yasai

Vegetables

เพิ่มผัก

80B

鸡肉

Toriniku

Chicken

เนื้อไก่

99B

豆腐

Tofu

Tofu

เพิ่มเต้าหู้

50B

猪肉

Butaniku

Pork

เนื้อหมู

99B

蘑菇

Kinoko

Mushroom

เพิ่มเห็ด

40B

肉丸

Tsukune

Meatballs

โรกั๊กหมูบด
ปั้นเป็นก้อน

99B

生蚝

Kaki

Oyster

เพิ่มหอยนางรม

250B

粥套餐

(米饭·生鸡蛋)

Zousui set

**Porridge set
(Rice · Raw egg)**

ชุดข้าวต้ม
(ข้าวสวย และไข่)

65B

拉面

Men

Ramen noodles

เส้นบะหมี่

65B

乌冬面

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
ระวังน้ำซุปกระเด็น

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

经典猪肉串

YAKITON (Classic pork skewers)
ยาทิง (หมูย่าง)

All 35B

猪舌 Tan ล้อ
Pork tongue

猪肠 Shiro ลำไส้
Pork intestine

五花肉 Buta Bara
Pork belly หมูสามชั้น

经典鸡肉串

YAKITORI (Classic chicken skewers)
ยาทิงโทะริ (ไก่ย่าง)

All 35B

鸡翅 Tebasaki ปีกไก่
Chicken wings

生蛋黄蘸酱 Tamago No Kiri
Raw egg yolk dip 20B
ไข่แดง

鸡肉猪肉丸 Tsukune
Chicken & pork meat balls
ไก่กับหมูบดปั้นเป็นก้อน

鸡皮 Torikawa
Chicken skin
หนังไก่

鸡肉大葱 Negima
Chicken & leek
ไก่และต้นหอม

鸡肝 Torireba
Chicken Liver
ตับไก่

鸡尾 Bonjiri
Chicken Tail
ก้นไก่

鸡心 Torihatsu
Chicken Heart
หัวใจไก่

鸡胗 Sunagimo
Chicken gizzards
ก้นไก่

经典蔬菜串

YASAIYAKI (Classic vegetable skewers)
ยะไซยาทิง (ผักย่าง)

香菇 40B
Shiitake
Shiitake mushroom เห็ดชิตาเกะย่าง

樱桃番茄 45B
Mini Tomato Gushi
Cherry tomato มะเขือเทศผลไม้เล็กย่าง

韭菜 35B
Naga Negi Gushi
Leak ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง

秋葵 35B
Okura Gushi
Okra กระเจี๊ยบย่าง

芦笋 45B
Asupara Gushi
Asparagus ท่อนอัมฝรั่งย่าง

*点餐时请告知您需要的口味（盐烤或酱烤），也可交给我们处理。

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

特选串烧

TOKUSENYAKI

โทคุเซนยากิ Special Skewers

Hakata torikawa kushi



香脆鸡皮

60฿

Crispy chicken skin
หนังไก่พินโป๊ย่าง

Oroshi Gyu harami



蒜蓉萝卜泥烤牛裙肉

90฿

Grilled beef skirt with grated radish & garlic
เนื้อกระบี่จลนโรยด้วยหัวไชเท้าบด

Gyu harami aburi kushi



香葱牛裙肉

70฿

Beef skirt topped with green onion
เนื้อกระบี่จลนโรยด้วยต้นหอม

Cheese Bacon kushi



芝士培根

70฿

Cheese bacon
เบคอนห่อชีสย่าง

Shiitake tsukune



香菇猪肉碎

35฿

Shiitake mushroom and minced pork
เห็ดหอมกับหมูบดไก่บดเสียบไม้ย่าง

Ni gobou nikumaki



猪肉牛蒡根

50฿

Pork and burdock root
หมูห่อโกโบ๊ย่าง

Tomato nikumaki



猪肉番茄

55฿

Pork and tomato
หมูห่อมะเขือเทศย่าง

Asupara nikumaki



猪肉芦笋

50฿

Pork and asparagus
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

炭烤

ABURI YAKI = Char-grilled
ย่างไฟเล็กน้อย

花鲫鱼

480B

半份 半身 ครึ่ง Half 240B

Shima Hokke Yaki



人気 NO.1

ปลาอ็อกเกะย่าง
Atka mackerel

鲫鱼下巴

280B

Burikama Yaki



ほっほく

แก้มปลาบริย่าง
Yellowtail collar

照烧银鳕鱼

260B

Ginmutsu No Teriyaki

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

盐烧

ย่างเกลือ
Shio Yaki = Salty

照烧

ย่างซีอิ้ว
Teriyaki



ปลาหิมะย่างซีอิ้ว
Patagonian tooth fish fillet teriyaki sauce

三文鱼腩

180B

Shake Harasu Yaki

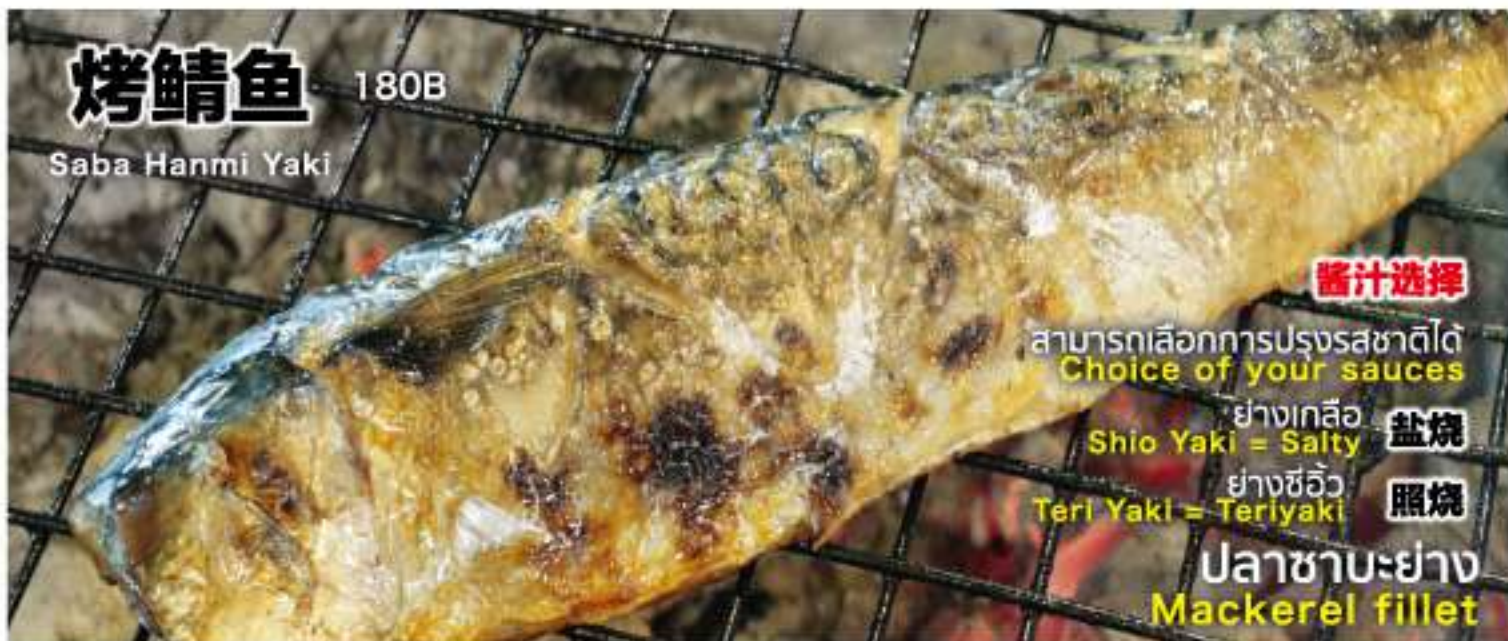


ท้องปลาแซลมอนย่าง
Salmon belly

烤鯖鱼

180B

Saba Hanmi Yaki



酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ย่างเกลือ Shio Yaki = Salty 盐烧

ย่างซีอิ๊ว Teri Yaki = Teriyaki 照烧

ปลาซาบะย่าง
Mackerel fillet

鱿鱼

200B

Ika no Popo Yaki



ปลาหมึกย่าง
Squid



REAL JAPANESE TASTE

ซาซิมิ, ซูชิ, หม้อไฟ และกับแกล้มหลากหลาย

รสชาติแบบญี่ปุ่นด้วยวัตถุดิบสดใหม่

และนี่คือ อีซากายะจากญี่ปุ่น

TOKYO IZAKAYA

日本烤生蚝 (4只) 190B

Yaki Gaki

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้

Choice of your sauces

黄油酱油

โชยุกับเนย

Bata Shouyu = Butter and soy sauce

萝卜泥橙醋酱

หัวไชเท้ากับน้ำพอนสี

Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish

หอยนางรมย่าง 4 ตัว
Japanese oysters 4pc

黄油扇贝 (两只) 260B

Karatsuki Hotate no Butter Yaki

アツアツ

หอยเชลล์ทาเนยย่าง 2 ตัว
Scallops with butter 2pc

烤虾 (六只) 150B

Ebi Shio Yaki (6 Pon)

กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ 6 ตัว
Grilled shrimp 6 pc

烤蟹膏配蟹肉鹌鹑蛋 250B

Kanimiso Koura Yaki

เนื้อปูผสมมันปูย่าง

Grilled crab butter
with crab meat & quail egg

萤火鱿串 80B

Hotaruika kushiyaki

หมึกแห้งห้อยญี่ปุ่นย่าง
Skewered firefly squid

黄油烤南瓜

Kabocha Butter Yaki

130B

ほっほ

ฟักทองย่างเนย
Pumpkin with melted butter

烤多春鱼

Komochi Shishamo

80B

ปลาไซย่าง
Shishamo smelt with roe

UNAGI

อุなぎ
Grilled Eel

鰻鱼饭

照烧鰻鱼

Unagi kabayaki



600B

ปลาไหลย่างซีอิ๊ว
Grilled Eel teriyaki sauce

蒲烧鰻鱼饭

Unajyu



700B

ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ๊ว
Rice bowl with grilled eel
teriyaki sauce

烤肉

ABURI YAKI

เนื้อย่าง
Grilled Meat

秘制酱汁烤和牛 390B

Tsubozuke Harami



สันคอวัวติดมันหมักซอสยาว
Grilled Japanese beef
marinated in special sauce

仙台名物 烤牛舌 270B

Sendai Gyutan



สันวัวเซนได
Grilled Beef Tongue
(local delicacy of Sendai)

秘伝の
濃厚汁

多汁鸡腿肉 190B

Tori no Momo Yaki



สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

เตาตั้งยิวเผ็ด
Yuzu Koshou
Pungent yuzu zest paste

香辣柚子醬

สัวโซ่ทำบดราดด้วยน้ำซอสพอนซุ
Mizore Ponzu
Citrus soy sauce with grated radish

萝卜泥橙醋

ซอสถั่วเหลืองรสเผ็ด
Pirikara Dare
Spicy miso sauce

辣味增醬

猪颈肉葱盐烤 190B

Tontoro Negishio Yaki



คอหมูย่าง Grilled Pork Neck

烤鸡颈肉 160B

Seseri Yaki



เนื้อส่วนคอไก่ย่าง Grilled Chicken Neck

烤鸡软骨 160B

Yagenharami Yaki



กระดูกอ่อนไก่ย่าง Grilled Chicken Cartilage

酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ย่างเกลือ
Shio Yaki = Salty

盐焗

ย่างซีอิ๊ว
Teri Yaki = Teriyaki

照燒



知多牛西冷牛排

Sirloin steak

750g 850B



จิตะกิว เซอร์ลอยน์สเต็ก
Chita Beef Sirloin Steak

知多牛赤身牛排

Akami steak

750g 680B



จิตะกิว เนื้อแดงสเต็ก
Chita Beef Lean Meat Steak

知多牛赤身牛肉生拌

Yukke sashi

360B



จิตะกิว ยำเนื้อดิบ
Raw Chita Beef
Lean Meat Sashimi



橙醋炙烧近江牛心

Hatsu tataki

340B



โอมิกิว หัวใจวัวรมไฟเล็กน้อย
Seared Omi Beef Hear with Ponzu

近江牛肝刺身

Reba sashi

290B



โอมิกิว ตับหวาน
Raw Omi Beef Liver Sashimi

开胃菜 OTSUMAMI = Appetizer

โอดsumami ของว่าง กับแกล้ม

蒜蓉辣油拌黄瓜

110B

Taberu Rayu No Tataki Kyuri



แตงกวาทรงเครื่อง
Smashed cucumber
with chunky garlic chili oil

日式腌黄瓜

70B

Kyuuri Ipponzuke



แตงกวาญี่ปุ่นดอง
Pickled whole Japanese cucumber

腌白菜

50B

Hakusai Zuke



ผักกาดขาวดอง
Pickled Chinese cabbage

泡菜

60B

Kimuchi



กิมจิ
Kimchi

盐煮毛豆

50B

Edamame



ถั่วแระญี่ปุ่น
Lightly salted boiled edamame

鲜包菜配瓜屋秘制味噌

40B

Kyabetsu



กะหล่ำปลีจิมมิโสะ
Fresh cabbage
with Nagiya original miso paste



香煎辣鳕鱼籽 140B

Aburi Mentaiko

ไขปลาเมนไทโกะ
Seared spicy cod roe

芥末章鱼 100B

Takowasa

หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated
in wasabi sauce

炙烧乌鱼子 220B

Aburi Karasumi

ไขปลาโบริย่างไฟเล็กน้อย
Seared dried mullet roe

日式盐辛鱿鱼 110B

Shiokara

ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น
Salted squid semi-fermented
in its own gut

烤鳐鱼翅干 150B

Eihire

ครีบบปลากระเบน
Grilled dried skate wing

泰式辣味腌鱼内脏 140B

Yam Shiokara

ยำปลาร้าญี่ปุ่น
Spicy salted fish guts thai style

炙烧墨鱼汁鱿鱼丝 120B

Ikasumi Iri Aburi Sakilka

ปลาหมึกเส้นหมึกหมึก
Shredded & dried squid

秘制酱汁小鱿鱼 140B

Hotaru Ika Okizuke

ปลาหมึกดอง
Baby squid marinated
in special sauce

橙醋拌洋葱丝 50B

Onisura



หัวหอม พอนซี
Sliced onion with ponzu sauce

小银鱼海带拌黄瓜 140B

Shirasu koby kyuri



ยำแตงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาขาวสาร
Smashed Cucumber topped Whitebait and kelp

竹轮卷黄瓜 70B

Chikuwa Kyuri



จิกูวา แตงกวา
Japanese fish cake wrapped cucumber

日式甜番茄 90B

Bijin Tomato



มะเขือเทศหวานญี่ปุ่น
Japanese Sweet Tomato

盐昆布冷豆腐 110B

Shiokonbu Yakko



สาหร่ายเต้าหู้เย็น
Cold tofu topped with salty kombu seaweed

冷豆腐 60B

Hiyayakko



เต้าหู้เย็น
Cold tofu

出汁玉子烧 100B

Dashimaki Tamago



ไข่ม้วน

Japanese rolled omelet with broth

蒜蓉萝卜泥烤牛裙肉 90B

Oroshi Harami Ninniku Nose



เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด
Grilled beef skirt with grated radish & garlic

慢炖牛舌 100B

Yudetan

100B



ลิ้นวัวตุ๋น

Simmered beef tongue

照烧三文 220B

Salmon Teri



酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

Salty เกลือ 盐烧

Teri sauce ซอสเทริ 照烧酱

ปลาแซลมอนซอสเทริ
Salmon Teriyaki

清酒蒸蛤蜊 120B

Hamaguri Sakamushi

120B



หอยตลับต้มสาเก

Clams steamed in sake

黄油炒蛤蜊 120B

Hamaguri Bata- Itame

120B



หอยตลับผัดเนย

Clams stir-fried with butter

新鲜刺身 SASHIMONO = Fresh & raw
ซาซิมอนะ: เนื้อ หรือ หนู หรือไก่ ซาซิมิ

近江牛肝刺身

290B

Omigyu reba sashi



โอมิถิว ตับหวาน

Raw Omibeef liver sashimi

知多牛赤身生拌牛肉

360B

Chitagyu yukke sashi



จิตะถิว ยำเนื้อดิบ

Raw Chitabeef lean meat sashimi

香辣金枪鱼牛油果沙拉

250B

Maguro To Abokado No Yukke



ปลาเมกูโระกับอะโวกาโดคลุกซอล

Tossed fresh tuna & avocado with spicy sauce

香辣三文鱼拌三文鱼籽

250B

Samon To Ikura No Yukke



ปลาแซลมอน

กับไข่ปลาแซลมอนคลุกซอล

Tossed fresh salmon & salmon roe with spicy sauce

炸物

AGEMONO = Deep-fried
ของทอด

甜辣香脆炸鸡翅 (3个) 110B

Teba Age

ปีกไก่ทอด
Crispy fried chicken wings sweet & spicy sauce 3pc

香脆炸鸡 100B

Tori no Karaage

ไก่ทอด

Crispy fried chicken

炸鸡皮配橙醋 90B

Torikawa Age

หนังไก่ทอดราดน้ำพอนซี
Deep-fried chicken skin
served with citrus soy sauce

蟹肉奶油可乐饼 120B

Kani Cream Croquette

โคโรกเกะครีมปู

Crab Cream Croquette

芝士紫苏火腿排

Shiso Cheezu Hamukatsu

180B

แฮมห่อชีสทอด

Breaded pork ham cutlet
with cheese & shiso



炸牡蛎

Kaki Furai

220B

хойนางรมทอด
Deep fried oysters



炸鱿鱼须

Ikageso Karaage

120B

หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด
Deep-fried squid tentacles



日式炸小河虾

Kawaebi Age

100B

กุ้งแม่น้ำทอด
Deep-fried
Japanese river prawns



炸白果

50B

Ginnan

แปะก๊วยทอด
Deep-fried Ginkgo Nuts



炸丁香鱼

70B

Kibinago karaage

ปลา คิบินาโกะ ทอด
Deep-fried Silver-stripe Round Herring

虾天妇罗 (5只) 190B

Ebi Tempura Mori

サクサクサク

เมนูประเภ็ด 5 ตัว

Shrimp tempura 5 pieces

青海苔炸鱼饼 90B

Chikuwa No Isobe Age



ฉีกูวะทอดเมนูประ

Deep-fried fish cake with green laver

自家制炸豆腐 90B

Atsuage



揚げたて!!

เต้าหู้ทอด

Deep-fried tofu

章鱼小丸子 120B

Age Takoyaki



ทาโคะยะกิ

Deep-fried octopus balls

日式高汤炸豆腐 90B

Agedashi Tofu



เต้าหู้ทอดในน้ำเมนูประ

Deep fried tofu in simple dashi-based sauce

黄油酱油炸玉米 90B

Agemorokoshi

うまい



ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย
Deep-fried corn marinated
in butter soy sauce

黄油炸红薯 120B

Imokara Satsumalmo Bata

大〜好き



มันเทศทอด
Deep-fried sweet potato
topped with melted butter

香炸软糯土豆饼 120B

Funwari Potato Mochi

ふんわり



โมจิมันฝรั่งเนื้อนุ่ม
Deep-fried soft potato cake

炸薯条 90B

Poteto Furai



酱汁选择

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

番茄酱

ซอสมะเขือเทศ
Ketchup

明太子蛋黄酱

มายองเนสใส่ปลาหมึกโทโกะ
Mentaiko Mayonnaise

มันฝรั่งทอด
French fries

铁板料理

TEPPAN = Hot Plate
ของพิคกระหะร้อน

日式猪肉芝士蛋卷 120B

Tonpei Yaki



ไข่ออกมูกหน้าซัส
Japanese style omelet
with pork and cheese

芝士泡菜炒鸡肉 260B

Cheese Dak Galbi



ไก่พิคกิมจิหน้าซัสกระหะร้อน
Stir-fried chicken and
kimchi with cheese

芝士培根焗土豆 150B

Poteto Bacon Cheese



มันฝรั่งเบค่อนซัสกระหะร้อน
Bacon and cheese on top
of steamed potato

柠檬盐炒猪舌 160B

Tan Shio Lemon



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

滑蛋猪排 150B

Katsuni



หมูต้มทอดราดไข่
Simmered pork cutlet with egg

炒菜

ITAMEMONO = Pan-fried
ของผัด

柚子胡椒炒卷心菜 90B

Kyabetsu yuzukosho itame



กะหล่ำปลีผัดตำเจี้ยวพีด
Stir fried cabbage
with pungent yuzu zest paste

黄油蒜香煎鸡胗 110B

Sunagimo Garikubata Itame



กึ๋นไก่กระเทียมร้อน
Pan fried chicken gizzard
with garlic butter

泡菜炒猪肉 190B

Buta Kimuchi Itame



หมูผัดกิมจิ
Pan fried pork and kimchi

韭菜炒猪肝 130B

Rebanira Itame



ตับผัดกุยช่าย
Stir-fried pork liver
with garlic chives

猪肉炒面 200B

Yakisoba



ยากิโซบะหมู
Fried noodles with pork

猪肉炒乌冬面 200B

Yaki Udon



ยากิอุด้ง
Fried udon noodles with pork

野菜サラダ YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด

蒸鸡肉溏心蛋凯撒沙拉 190B

Mushidori to Ontama
Shizā Sarada



ピザサイズ
ピザサイズ

ชีซาสลัด

Caesar salad with steamed chicken & soft-boiled egg

芝麻酱拌冷涮猪肉沙拉 190B

Buta Shabu Sarada



ピザサイズ
ピザサイズ

びゅうり
びゅうり

สลัดหมูลวกราดน้ำสลัดงา

Steamed pork salad with sesame dressing

酸甜蛋黄酱冷豆腐沙拉 150B

Hiya Yakko Sarada



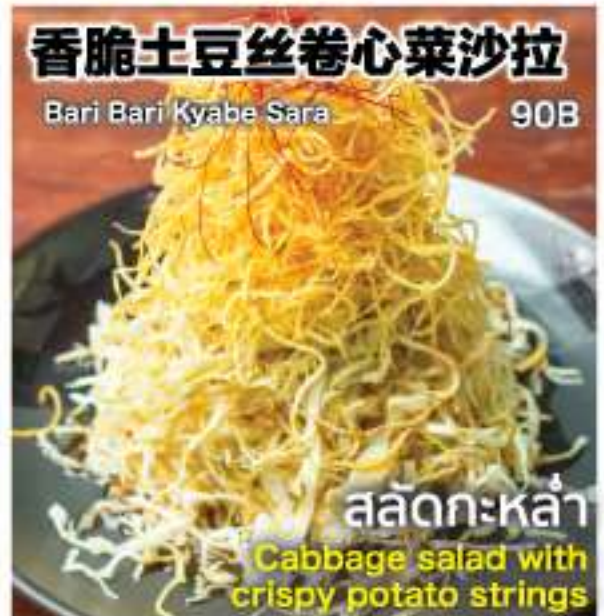
สลัดเต้าหู้

Cold tofu salad with sweet & sour dressing with mayonnaise

香脆土豆丝卷心菜沙拉

Bari Bari Kyabe Sara

90B



สลัดกะหล่ำ

Cabbage salad with crispy potato strings

芥末海鲜沙拉

390B

Kaisen Sarada



びっくり
ごっかーい

สลัดซีฟู้ด

Fresh seafood salad with wasabi dressing

明太子土豆沙拉

140B

Mentaiko Poteto Sarada



สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ

Potato Salad with Spicy Cod Roe

自家制土豆沙拉

80B

Pote Sara



สลัด มันฝรั่ง

Homemade potato salad

泰国菜

THAI CUISINE = Thai food
อาหารไทย

泰式海鲜粉丝沙拉

200B

Yum Unsen

本格的



ยำวันเส้น

Spicy Thai salad with
vermicelli and seafood

泰式凉拌三文鱼

250B

Yum Salmon



ยำแซลมอน

Spicy Thai salad with salmon

新鲜海鲜

UOMONO = Fresh seafood

อุโอะโมโนะ อาหารทะเล

中肥金枪鱼 330B

Chutoro



ปลาเมะกุโระติดมันน้อย
Medium fatty tuna

海胆 390B

Uni



ไข่อยูเม่น
Sea urchin

牡丹虾 280B

Amabebi



กุ้งหวาน
Deep-water shrimp

萝卜泥三文鱼籽 230B

Ikura Oreshi



ไขปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน
Salmon roe with grated radish

炙烧鱼鳍边 230B

Aburi Engawa



ครึ่งปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย
Seared fluke fin

鮭鱼 230B

Hamachi



ปลาฮามาจิ
Yellowtail



三文鱼

200B

Samon

ปลาแซลมอน
Salmon



肥美三文鱼

220B

Toro Samon

โทโร่ แซลมอน
Medium-Fatty Salmon



金枪鱼赤身

210B

Maguro

ปลาเมกูโร
Lean tuna



炙烧醋鲭鱼

180B

Shime Saba

ปลาซาบะ
Vinegared & seared mackerel



海螺

180B

Tsubugai

หอยสังข์ญี่ปุ่น
Whelk



扇贝

230B

Hotate

หอยเชลล์ ซาซิมิ
Scallop

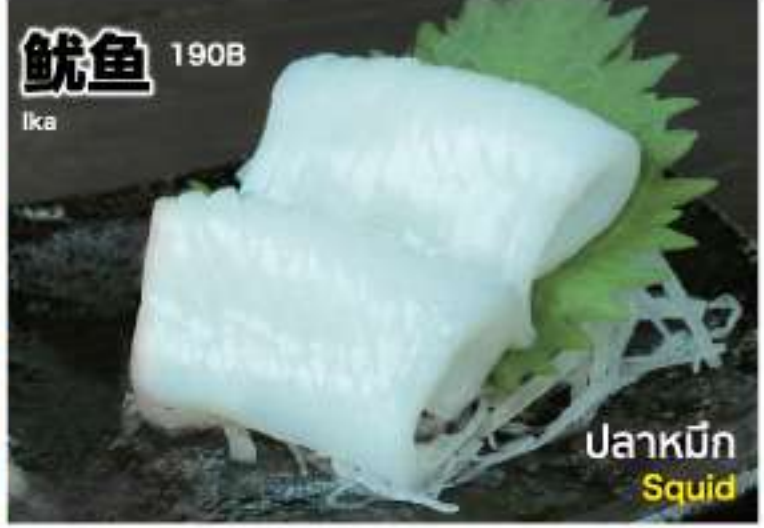


章鱼

180B

Tako

ปลาหมึกยักษ์
Octopus



鱿鱼

190B

Ika

ปลาหมึก
Squid

刺身拼盘

OKEMORI = Assorted sashimi
ซาซิมิ รวบรวม

10种刺身拼盘

999B

Juten mori

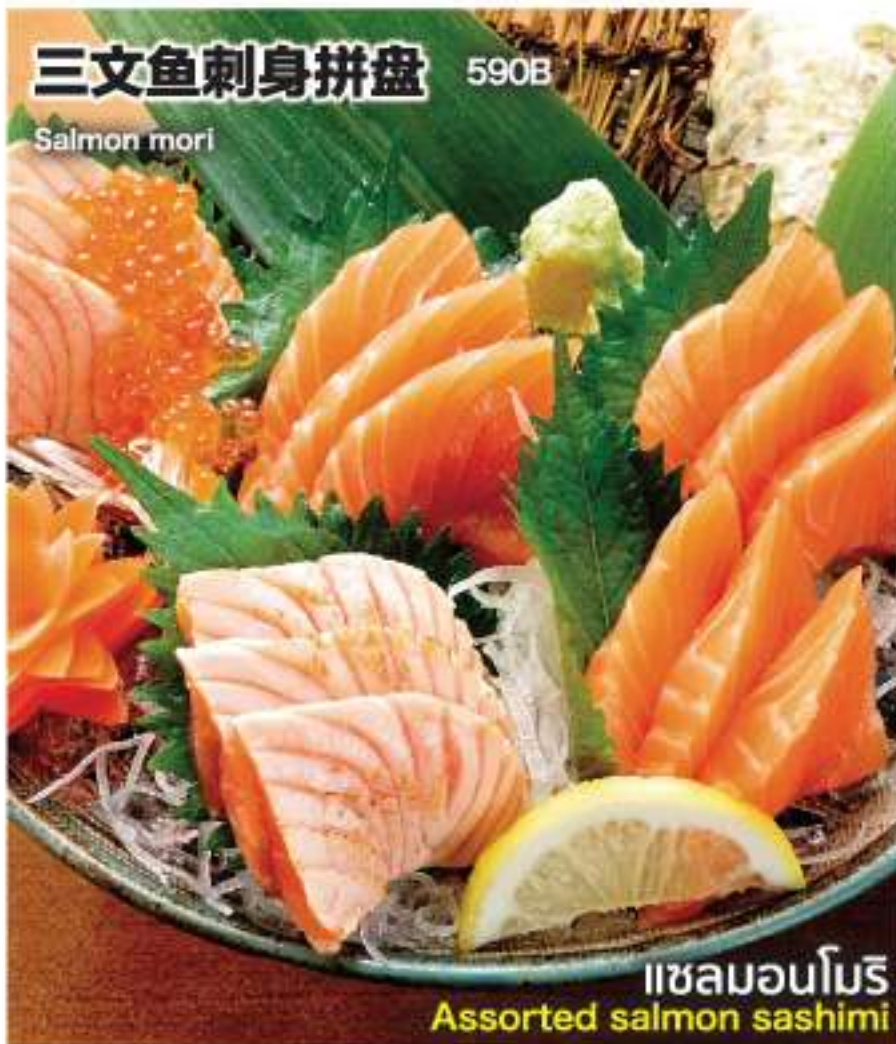


ซาซิมิรวม 10 อย่าง
10 Kinds

三文鱼刺身拼盘

590B

Salmon mori



แอสซอร์เทด ซาซิมิ
Assorted salmon sashimi

5种刺身拼盘

550B

Goten mori



ซาซิมิรวม 5 อย่าง
5 Kinds

一人份刺身拼盘

299B

Ichininmae mori



ซาซิมิ 1 ท่าน
Sashimi 1 Serving

握寿司 (两贯)

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

甜酱油煮整条星鳗握寿司

390B

Anago Ippon Nigiri



Cooked whole conger eel with sweet soy sauce
ปลาอะนะโงะ ทั้งตัว นิกิริ

海胆握寿司

390B

Uni Nigiri



Sea urchin
ข้าวปั้นหน้าไข่หอยเม่น

中肥金枪鱼握寿司

220B

Cyutoro Nigiri



Medium fatty tuna

ปลาเมะกูโระติดมันน้อย นิกิริ

三文鱼籽握寿司

220B

Ikura Gunkan Maki



Salmon roe

ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอน ห่อสาหร่ายทรงเรือ

蒲烧鳗鱼握寿司

130B

Unagi Nigiri



Grilled Eel

ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง

金枪鱼赤身握寿司

120B

Maguro Nigiri



Lean tuna

ปลาเมะกูโระ นิกิริ

牡丹虾握寿司

140B

Amaebi Nigiri



Deep-water shrimp

กุ้งหวาน นิกิริ

炙烧鱼鳍边握寿司

120B

Aburi Engawa Nigiri



Seared fluke fin

ครึ่งปลาตาเดียวอย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ

炙烧醋鲭鱼握寿司

100B

Shime Saba Nigiri



Vinegared & seared mackerel

ปลาซาบะ นิกิริ

三文鱼握寿司

100B

Salmon Nigiri



Salmon

ปลาแซลมอน นิกิริ

肥美三文鱼握寿司

100B

Toro Salmon Nigiri



Medium-Fatty Salmon

โทโร่ แซลมอน นิกิริ

鲷鱼握寿司

120B

Hamachi Nigiri



Yellowtail

ปลาฮามาจิ นิกิริ

扇贝握寿司

130B

Hotate Nigiri



Scallop

หอยชาลล์ นิกิริ

海螺握寿司

100B

Tsubugai



Whelk

หอยสังข์ญี่ปุ่น นิกิริ

章鱼寿司

100B

Tako Nigiri



Octopus

ปลาหมึกยักษ์ นิกิริ

鱿鱼寿司

100B

Ika Nigiri



Squid

ปลาหมึก นิกิริ

玉子烧寿司

80B

Tamago Nigiri



Sweet omelet

ไข่หวาน นิกิริ

细卷

MAKIMONO = Thin sushi roll

ข้าวห่อสาหร่าย

葱拌金枪鱼腹泥三文鱼籽黄瓜卷

Negitoro Maki

250B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวาโรยหน้าด้วยปลาโทโรสับ
Cucumber roll topped with
minced fatty tuna & salmon roe

金枪鱼腹泥腌萝卜卷

Torotaku Maki

150B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ทูน่าสับกับตะกั่ว
Minced fatty tuna & pickled radish

金枪鱼赤身卷

Tekka Maki

120B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาโทโร
Lean tuna

三文鱼卷

Salmon Maki

120B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอน
Salmon

纳豆葱花卷

Natto Maki

100B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ถั่วหมัก
Fermented soybeans & green onion

牛油果卷

Abokado Maki

100B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่อะโวคาโด
Avocado

紫苏明太子乌贼卷

Ika Shiso Mentai Maki

110B

ปลาหมึกมันวอนชิโสะและเมนไทโกะ
Squid with Shiso Leaf & Spicy Cod Roe

鱿鱼紫苏卷

Kappa Maki

60B

ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวาญี่ปุ่น
Cucumber

豪华海鲜盖黄瓜卷(寿司)

(配金枪鱼泥, 三文鱼籽, 海胆及蟹肉)

Gokai Nokke Sushi

590B



โทเกะ ซูชิ

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

熟星鳗卷

(熟星鳗, 牛油果, 玉子烧, 黄瓜)

Anago Roll

340B

ปลาอะเนโงะโร

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

加州卷

(玉子烧, 黄瓜, 蟹棒, 牛油果, 虾)

California Roll

220B

แคลิฟอเนียโร

California roll

(Egg, Cucumber, Crab stick, Avocado, Shrimp)

鲭鱼押寿司

(醋鲭鱼, 腌姜片, 大叶)

Battera

220B

ซาปะดองอัดบล็อก

Battera Pressed Sushi

(Vinegared mackerel, Pickled ginger, Ooba leaf)

三文鱼卷

(三文鱼, 牛油果, 奶油芝士, 黄瓜)

Salmon Roll

290B

ปลาแซลมอนโร

Salmon roll

(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

彩虹卷

(吞拿鱼, 三文鱼, 虾, 黄尾鱼, 牛油果, 鸡蛋, 虾籽)

Reinbou Roll

340B

เรนโบว์โร

Rainbow roll

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

天妇罗虾卷

(天妇罗虾, 黄瓜)

Ebi Ten Roll

290B

กุ้งเทมปุระโร

Shrimp tempura roll

(Shrimp, Cucumber)

米饭和面条

GOHANMONO = Rice & Noodles

โกะฮังโมนะ ข้าว

纳吉屋综合刺身盖饭

Deka Neta Nagiya Don

750B



นากิยะด้ง

Sushi rice bowl
with filling sashimi

月见鱼籽盖饭

399B

Ran Ran Don



ข้าวหน้าไข่ปลาและม้วนและไข่แดง

Sushi rice bowl with fish roe and egg yolk

海鲜组合盖饭

260B

Kaisen Don



ข้าวรวมหน้าปลาดีบ

Sushi rice bowl with combination seafood

日式什锦海鲜饭

1人份

240B

Chirashi Don



ข้าวหน้าปลาดีบรวมหั่นลูกเต๋า

Sushi rice topped with
seafood, egg & seasoned vegetables

三文鱼亲子盖饭

250B

Samon Ikura Don



ข้าวหน้าปลาและม้วนกับไข่ปลาและม้วน

Sushi rice bowl with salmon & salmon roe

三拼寿司饭碗

自选迷你海鲜盖饭

3 COMBO
SUSHI BOWL

285฿

ตัวชุด 3 อย่าง



Choose Your
Mini Kaisen Don

เลือกส่วนผสมให้กับถ้วยซูชิของคุณได้เลย!

極上丼

Gokujo don

四拼特选寿司饭碗

(海胆、金枪鱼腹泥、三文鱼籽、蟹肉)

4 COMBO SPECIAL SUSHI BOWL

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

ถ้วยสุดพิเศษ

599฿

ถ้วยรวม 4 อย่าง

常规 Regular

①

- 金枪鱼
Tuna (ทูน่า)
- 三文鱼
Salmon (แซลมอน)
- 鱿鱼
Squid (ปลาหมึก)
- 章鱼
Octopus (ปลาหมึกยักษ์)
- 炙烧醋鲭鱼
Vinegared & seared mackerel (ปลาซาบะ)

豪华 Deluxe

②

- 牡丹虾
Deep-water shrimp (กุ้งหวาน)
- 扇贝
Scallop (หอยเชลล์)
- 炙烧鱼鳍边
Seared fluke fin (ครีบปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย)
- 鲷鱼
Yellowtail (ปลาฮามาจิ)
- 小银鱼
Whitebait (ปลาข้าวสาร)

至尊 Super Deluxe

③

- 三文鱼籽
Salmon roe (ไข่ปลาแซลมอน)
- 中脂金枪鱼
Medium fatty tuna (ปลาเมะกูโระติดมันน้อย)
- 蟹肉
Crab meat (เนื้อปู)
- 蟹钳 (2只)
Crab claw (2 pieces) (ก้ามปู (2 ชิ้น))
- 金枪鱼腹泥
Minced fatty tuna (ปลาโทโร่สับ)

您可以从常规、豪华至尊华中选择一个选项

Sushi Bowl
3 COMBO



285฿

ถ้วยรวม 3 อย่าง

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

เลือกได้ 3 อย่าง
หมวดหมู่ละ 1 อย่าง

親子盖饭

150B

Oyako don



ข้าวหน้าไก่ราดไข่

Chicken and egg rice bowl

滑蛋猪排饭

160B

Katsu don



ข้าวหน้าหมูทอดราดไข่

Pork cutlet and egg rice bowl

猪蹄筋咖喱饭

190B

Tansuji Kare



ข้าวแกงกะหรี่โคนลิ้นหมู

Pork tendon curry and rice

蒜香炒饭

140B

Garikku Chahan



ข้าวผัดกระเทียม

Garlic fried rice

海苔味增汤

60B

Nori Jiru



ซุปลากราย

Miso soup with laver

日本新潟县产米饭

米饭套餐

Gohan Set



ข้าวจากจังหวัดนิจาตะ 80B

ข้าวเซต Rice set

米饭 ข้าว

Shiro Gohan

60B

Rice from Niigata Japan

味噌汤

Miso Shiru

ซูปมิสโซะ

Miso soup

30B

酱油渍蛋黄烤饭团 70B

Kimi shoyu zuke



ไข่แดงหมักโชยุ

Grilled rice ball with soy sauce soaked egg yolk

明太子蛋黄酱烤饭团 90B

Aburi mentai mayo



ไข่ปลามายองเนส

Grilled rice ball with spicy cod roe and mayo

烤饭团

蟹棒沙拉烤饭团

Aburi kani mayo

70B



ปูอัดมายองเนส

Grilled rice ball with imitation crab and mayo

ข้าวปั้นย่าง

芝士烤饭团

Aburi cheese

70B



ชีส

Grilled rice ball with cheese

饭团

Onigiri

ข้าวปั้น

Rice ball



明太子

Mentaiko

ไข่ปลาคอ

Spicy cod roe

80B

日式腌梅

Ume

บ๊วย

Pickled plum

80B

咸三文鱼

Shake

ปลาแซลมอน

Salted salmon

70B

泡饭

Chazuke

ข้าวต้ม

Boiled rice in soup



明太子

Mentaiko

ไข่ปลาคอ

Spicy cod roe

140B

日式腌梅

Ume

บ๊วย

Pickled plum

130B

咸三文鱼

Shake

ปลาแซลมอน

Salted salmon

140B

酱油拉面

170B

Shoyu ramen

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

马娜欧冷荞麦面

200B

Manao soba

มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

冷荞麦面

160B

Edomae soba

โซบะเย็น
Cold soba noodles

日式冷素面

130B

Soumen

โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles

和风咖啡甜点

WA CAFE DESSERT
ของหวานสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น

HONEY TOAST



蜂蜜香草冰淇淋吐司

150B

Hanitosuto Banira,
ไอศกรีมวานิลลาสดน้ำผึ้ง

Toast with
vanilla ice cream & honey

巧克力冰淇淋吐司

150B

Choko Hanitosuto
ไอศกรีมช็อกโกแลต

Toast with chocolate
ice cream

红豆沙香草冰淇淋吐司

160B

Anko & Namakurimu Hanitosuto
ไอศกรีมวานิลลากับถั่วแดง

Toast with vanilla ice cream
& sweet bean paste

串烧麻糬配甜红豆和香草冰淇淋 120B

Anko Dangochan Aisu



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

串烧麻糬配甜酱油釉和香草冰淇淋 120B

Mitarashi Dangochan Aisu



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

香草冰淇淋

50B

ไอศกรีมวานิลลา
Vanilla Ice Cream



抹茶冰淇淋

50B

ไอศกรีมชาเขียว
Matcha Ice Cream



巧克力冰淇淋

50B

ไอศกรีมช็อกโกแลต
Chocolate Ice Cream



加红豆沙

Add Anko

เพิ่ม ถั่วแดงทอ

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

饮品菜单

价格未含10%服务费和7%增值税

Service charge 10% VAT 7% を別途頂戴致します

คັດ เซอวีลซบารจ 10% ภาษี 7%

Service charge 10%, VAT 7% excluded

天下一
なぎ屋
焼きとん 焼き鳥

生啤酒 / 瓶装啤酒 BEER เบียร์

朝日生啤	Asahi draft beer	เบียร์อาซาฮีสด แก้ว	90B
朝日生啤 (大杯)	Asahi draft beer (Big size)	เบียร์อาซาฮีสด แก้วใหญ่	140B
朝日啤酒塔	Asahi Balloon tower	อาซาฮีบอลูน ทาวเวอร์ 2L 500B 3L 750B	
朝日瓶啤	Asahi beer bottle 620ml	เบียร์อาซาฮี ขวด	130B
麒麟瓶啤	Kirin beer bottle 600ml	เบียร์คิริน ขวด	140B
胜狮瓶啤	Singha beer bottle 620ml	เบียร์สิงห์ขวด	100B
三宝乐瓶啤	Sapporo bottle 640ml	เบียร์ซัปโปโร ขวด	140B

日本清酒 JAPANESE SAKE เหล้าญี่ปุ่น

SWEET ±0 DRY

+1 山田锦特别本酿造	Tokubetsu honjozo Yamada Nishiki 300ml	โทคุเบ็ตสึ ฮอนโจโซ ยามาเดะ นิชิกิ	250B
+2 白鹤生贮藏酒	Hakutsuru namachozoshu 300ml	ฮาคุสุรุ นามะโชโจชู	300B
+8 菊水辛口清酒	Kikusui no karakuchi 300ml	คิคุซุย โน คาระคุจิ	320B
+3 白鹤纯米吟酿	Hakutsuru junmaiginjo 300ml	ฮาคุสุรุ จุนไมกินโจ	360B
+6 真澄辛口金标清酒	Masumi karakuchi gold 300ml	มะซุมิ คาระคุจิ โกลด์	470B
+4 出羽樱纯米吟酿	Debazakura junmaiginjo 300ml	เดบะซากุระ จุนไมกินโจ	480B
+5 久保田纯米大吟酿	Kubota junmaidaiginjo 300ml	คุโบตะ จุนไมไดกินโจ	550B
热清酒	Atsukan (Hot sake) small Atsukan (Hot sake) big	อะซึคัง เล็ก อะซึคัง ใหญ่	180B 280B
±0 九平次纯米大吟酿 (720毫升)	Kuheiji junmaidaiginjo 720ml	คูเออิจิ จุนไมไดกินโจ	1450B
+4 白鹿超辛口 (1800毫升瓶)	Hakushika chokara bottle 1800ml	ฮาคุชิคา โชคารา ขวด	1200B
	(木杯) Hakushika chokara masu (glass)	ฮาคุชิคา โชคารา มะซี	180B

日式烧酒苏打

Chuhai/Sour
= Japanese vodka "SHOCHU" with soda

ชูโฮ ซาวา = โชจูผสมกับโซดา

M size all 110B / L size all 180B

乌龙嗨棒

Oolong hai อulong (ชาจีน)โฮ

日式焙茶嗨棒

Koubashicha (blended green tea) wari
ชาเขียว (blended ชาเขียววญี่ปุ่น) โฮ

柠檬嗨棒

Lemon hai เลมอนโฮ

可尔必思沙瓦

Calpis sour คาลพิส ซาวา

柚子蜜沙瓦

Yuzumitsu (Citrus honey) sour ยูซุมิตซี ซาวา



鲜橙沙瓦

Oni mikan sour
(Grated orange sour)

ซาวาน้ำส้มผสมเกล็ดส้ม
M 140B / L 210B



鲜榨红西柚沙瓦

Oni red gure hai
(Grated red grapefruit sour)

ซาวาเกรดพรีเมียมผสมเนื้อผลไม้
M 140B / L 210B



冰果梅酒

Fruits umeshu soda
(Plum wine with frozen fruits)

เหล้าบ๊วยโซดากับผลไม้แช่แข็ง
240B

超强柠檬嗨棒

Goku lemon hai
โทคุ เลมอนโฮ 170B



★中 烧酎
Add Shochu
เพิ่มโชจู 60B



**金宫烧酒
兑梅子汁**

Bakudan (Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมียะผสมน้ำบ๊วย)
100B / 1 Glass



清酒果冻

(麝香葡萄 / 桃子 / 苹果)

Sake jelly
(Muscat / Peach / Apple)

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

日式烧酒 โชจู Shochu
Japanese distilled spirit

本店可为您存酒
存酒期限为一年

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

สามารถฝากเหล้าได้
ระยะเวลาเก็บรักษา 1 ปี

由红薯酿造 IMO = Made from sweet potato อิโมะ = มันเทศ

玳雅玫



(毫升瓶) Daiyame 900ml bottle
(杯) Daiyame glass

โตยามะ ขวด 1400B
โตยามะ แก้ว 170B

三岳



(毫升瓶) Mitake 900ml bottle
(杯) Mitake glass

มิตากะ ขวด 1500B
มิตากะ แก้ว 180B

赤雾岛



(毫升瓶) Akakirishima 900ml bottle
(杯) Akakirishima glass

อะคะคีริชิมะ ขวด 1600B
อะคะคีริชิมะ แก้ว 200B

由大麦酿造 MUGI = Made from barley มุกุ = ข้าวสาลี

**亦竹本格
麦烧酎**



(毫升瓶) Iichiko silhouette 720ml bottle
(杯) Iichiko silhouette glass

อิชิโกะ ชิลุอก ขวด 1200B
อิชิโกะ ชิลุอก แก้ว 140B

金宮

(毫升瓶) Kinmiya 720ml bottle
(杯) Kinmiya glass

คินมียะ ขวด 660B
คินมียะ แก้ว 100B

威士忌/日本金酒

WHISKY วิสกี้ JAPANESE GIN จิน

占边

占边气泡水

Jimbeam with Soda

จิมบีม ไอโซอล

99B

占边气泡水 (大杯)

Jimbeam with Soda big glass

จิมบีม ไอโซอล แก้วใหญ่

170B

占边(700毫升瓶)

Jimbeam bottle 700ml

จิมบีม ขวด

999B

**三得利
角瓶**

三得利气泡水

Suntory Kaku with Soda

ซันโทรี ไอโซอล

99B

三得利气泡水 (大杯)

Suntory Kaku with Soda big glass

ซันโทรี ไอโซอล แก้วใหญ่

170B

三得利 (700毫升瓶)

Suntory Kaku bottle 700ml

ซันโทรี ขวด

1050B

**三得利
知多**

知多气泡水

Suntory Chita with Soda

ซันโทรี ไอโซอล

180B

知多气泡水 (大杯)

Suntory Chita with Soda big glass

ซันโทรี ไอโซอล แก้วใหญ่

290B

知多(700毫升瓶)

Suntory Chita bottle 700ml

ซันโทรี ขวด

1900B

翠琴酒

翠琴酒气泡水

Sui Gin with Soda

สุ่ยจิน ผสมโซดา

99B

翠琴酒气泡水 (大杯)

Sui Gin with Soda big glass

สุ่ยจิน ผสมโซดา แก้วใหญ่

170B

翠琴酒(700毫升瓶)

Sui Gin bottle 700ml

สุ่ยจิน ขวด

999B

软饮 Mixer มิกเซอร์

乌龙茶 (壶)

Oolong tea pitcher 150B

ชาอูหลง (ไถย็อก)

绿茶 (壶)

Green tea pitcher 150B

ชาเขียว (ไถย็อก)

苏打水

Soda 40B

โซดา

热水

Hot water 40B

น้ำร้อน

日式腌梅

Pickled plum 50B

บ๊วย

柠檬

Lemon 50B

มะนาวซีก

冰块

Ice 40B

น้ำแข็ง

水

Water 40B

น้ำเปล่า

葡萄酒 Wine ไวน์

Enjoy 卡萨普鲁玛干
750毫升瓶

红 Casa Pluma (CS, Chile) สีแดง Casa Pluma ขวด 700B
白 Casa Pluma (CH, Chile) สีขาว Casa Pluma ขวด 700B

RICH 三圣山干
750毫升瓶

红 Trinity Hill (PN, New Zealand) สีแดง Trinity Hill ขวด 1200B
白 Trinity Hill (SB, New Zealand) สีขาว Trinity Hill ขวด 1200B

日本利口酒

Japanese liqueur เหล้าบ๊วย, เหล้ายูชิ

俏雅果肉梅酒 (325毫升瓶) Choya umeshu (with plum) 325ml ไชยะ โนะ อุเมะชู 325ml 600B

小正梅酒 (700毫升瓶) Komasa no umeshu 700ml bottle โคมาซะ โนะ อุเมะชู ขวด 1400B
(杯) Komasa no umeshu glass โคมาซะ โนะ อุเมะชู แก้ว 200B

浓醇梅酒 (720毫升瓶) Torotorono umeshu 720ml bottle โทโรโระ โนะ อุเมะชู ขวด 1500B
(杯) Torotorono umeshu glass โทโรโระ โนะ อุเมะชู แก้ว 220B

白鹤梅酒 (1800毫升瓶) Hakutsuru umeshu 1800ml bottle ฮากุสุรุ อุเมะชู ขวด 1500B
(杯) Hakutsuru umeshu glass ฮากุสุรุ อุเมะชู แก้ว 100B

软饮 SOFTDRINK ซอฟท์ดริง

乌龙茶 *免费续杯 Oolong tea ※Free refills ชาอูหลง (ชาจีน) ※เติมฟรี 30B

绿茶 *免费续杯 Green tea ※Free refills ชาเขียว (ชาญี่ปุ่น) ※เติมฟรี 30B

可口可乐 Coca-cola original or zero โคคาโคล่า 30B

(原味或零度)

可尔必思 Calpis (soda or water) คาลปิส (โซดา หรือ น้ำ) 50B

(可兑苏打水或纯净水)

橙汁 Orange juice น้ำส้ม 40B

苹果汁 Apple juice น้ำแอปเปิ้ล 40B

なぎ屋の心

マツリ

なぎ屋は元気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

