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

เมนู แนะนำ

Recommended menu
おすすめ

NAGIYA
TOKYO IZAKAYA

Gyokai Tonkotsu Tsukemen

魚介豚骨つけ麺 180B

和久 監修

THE LEGENDARY TASTE

ราเมนทงคัตสึซีฟู้ด

Fish Broth & Pork Bone Dipping Noodles

Omigyu Motsu Nikomi

もつ煮こみ 170B

ไส้วัวตุ๋นมิโสะ

Simmered Omi Beef Offal in a Rich Miso Broth

Chitagyu Karubi kushi

知多牛カルビ串 140B

เนื้อจิตะกิว เสียบไม้ย่าง

Skewered Chita Beef Short rib

Chita Roast Beef

知多ローストビーフ 350B

เนื้อวัวชิตะอบ

Chita Roast Beef (Chita Beef)

Teba Chiki

手羽チキ 80B/4pc

Choice of your sauces

ปีกไก่ทอด

Fried Chicken Wings

ピリ辛
ซอสเผ็ดนิดหน่อย
Spicy Sauce

ガーリック醤油
ซอสโชยุผสมกระเทียม
Garlic Soy Sauce

Buri Arani

ブリのあら煮 130B

หัวปลาและโครงปลาบุรีต้มซีอิ๊ว

Simmered Yellowtail Buri Fish

日本三大和牛 หนึ่งในสามวากิวชั้นยอด โอมิกิว

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

近江牛ホルモン

เมนูหม้อไฟไส้วัวจากไส้วัวโอมิกิว

名物

MOTSU NABE もつ鍋

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

TORI NABE 鶏鍋

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

BUTA NABE 豚鍋

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

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

SHIROI MOTSU NABE 白いこってり みそもつ鍋

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE 白いこってり みそ鶏鍋

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

SHIROI BUTA NABE 白いこってり みそ豚鍋

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

キムチもつ鍋

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟไส้วัว
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 450B REGULAR 800B

キムチ鶏鍋

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

キムチ豚鍋

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

OYSTER HOT POT

みそ牡蠣鍋

Miso Kaki nabe

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปมิโซะ

SMALL 450B **REGULAR 750B**

追加具材 เพิ่มเครื่องพิเศษ ADDITIONAL INGREDIENTS

もつ Motsu	Beef Offal	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

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 หมูสามชั้น — Pork belly

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 (ผักยาง)

- 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
- 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

博多とり皮串 Hakata torikawa kushi — 60B

Crispy chicken skin
หนังไก่พันไม้ย่าง

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 — 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

鮭ハラス焼き 180B
Shake Harasu Yaki
ท้องปลาแซลมอนย่าง
Salmon belly

サバ半身焼き 180B
Saba Hanmi Yaki
選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
ย่างเกลือ 塩焼き
Shio Yaki = Salty
ย่างซีอิ้ว 照り焼き
Teri Yaki = Teriyaki
ปลาซาบะย่าง
Mackerel fillet

イカのポッポ焼き 200B
Ika no Popo Yaki
ปลาหมึกย่าง
Squid

REAL JAPANESE TASTE
ชาชิมิ, ซูชิ,หม้อไฟ และกับแกล้มหลากหลาย
รสชาติแบบญี่ปุ่นด้วยวัตถุดิบสดใหม่
และนี้คือ อิซากายะจากญี่ปุ่น
TOKYO IZAKAYA

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

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

鮭味噌バター・ホイル焼き 220B
Sake Miso Bata Hoiru Yaki
แซลมอนชอสมิโซะห่อฟลอยด์ย่าง
Salmon with miso & butter

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

タコにんにくバター・ホイル焼き
Tako Ninniku Bata Hoiru Yaki 190B
ปลาหมึกกับกระเทียมผัดเนยห่อฟลอยด์ย่าง
Octopus & garlic with butter

きりたんぽ 1本 90B
Kiritanpo
選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
รสมิโซะ 味噌味
Miso Aji = Miso
รสโชวยุ しょうゆ味
Shouyu Aji = Soy sauce
ข้าวปั้นเสียบไม้ย่าง Grilled skewer of mashed rice

炭火焼きフランク
Sumibiyaki Furanku
ไส้กรอกเยอรมันย่าง
Frankfurt Sausage
70B
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

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

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

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

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

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

選べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

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

สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

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
Chita Beef Sirloin Steak

赤身ステーキ
Akami steak

150g 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

UNAGI | อุนางิ
Grilled Eel

おつまみ OTSUMAMI = Appetizer
โอทสึมามิ ของว่าง กับแกล้ม

ピリ辛もやし 60B
Pirikara Moyashi
ถั่วงอกผัดพริก
Bean sprouts & seaweed
marinated in hot sauce

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

中華ワカメ 60B
Chuka Wakame
สาหร่ายจีน
Seaweed salad

梅水晶 170B
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

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

あん肝ポン酢
260B
Ankimo Ponzu
ตับปลาอังโกะ
Monkfish Liver

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
220B
Aburi Karasumi
ไข่ปลาโบระย่างไฟเล็กน้อย
Seared dried mullet roe

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

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

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

オニスラ
50B
Onisura
หัวหอม พอนซึ
Sliced onion with ponzu sauce

しらす昆布のたたききゅうり
Shirasu kobu kyuri
140B
ยำแตงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาข้าวสาร
Smashed Cucumber
topped Whitebait and kelp

竹輪きゅうり
70B
Chikuwa Kyuri
จิคุวา แตงกวา
Japanese fish cake wrapped cucumber

Bijin Tomato
美人トマト
90B
มะเขือเทศหวานญี่ปุ่น
Japanese Sweet Tomato

塩昆布ヤッコ
110B
Shiokonbu Yakko
สาหร่ายเต้าหู้เย็น
Cold tofu topped with
salty kombu seaweed

エイヒレ
150B
Eihire
ครีบปลากระเบน
Grilled dried skate wing

冷奴
60B
Hiyayakko
เต้าหู้เย็น
Cold tofu

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

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 90B
Oroshi Harami Ninniku Nose

เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด
Grilled beef skirt with grated radish & garlic

厚切りゆでタン 150B
Yudetan

ลิ้นวัวตุ๋น
Simmered beef tongue

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

ハマグリ酒蒸し 120B
Hamaguri Sakamushi

หอยตลับต้มสาเก
Clams steamed in sake

ハマグリバター 120B
Hamaguri Bata- Itame

หอยตลับผัดเนย
Clams stir-fried with butter

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

揚げ物 AGEMONO = Deep-fried
ของทอด

牡蠣フライ
Kaki Fural
220B
หอยนางรมทอด
Deep fried oysters

イカゲソ唐揚げ
120B
Ikageso Karaage
หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด
Deep-fried squid tentacles

川海老揚げ
100B
Kawaebi Age
กุ้งแม่น้ำทอด
Deep-fried
Japanese river prawns

キビナゴ唐揚げ
70B
Kibinago karaage
ปลา คิบินาโกะ ทอด
Deep-fried Silver-stripe Round Herring

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

自家製 Atsuage 90B
厚揚げ
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
เต้าหู้ทอดในน้ำเทมปุระ
Deep fried tofu
in simple dashi-based sauce

揚げもろこし 90B
Agemorokoshi
うまいっ
ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย
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

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 90B
Poteto Furai
選べるソース
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
ケチャップ
ซอสมะเขือเทศ
Ketchup
明太マヨネーズ
มายองเนสไข่ปลาแมนไทโกะ
Mentaiko Mayonnaise
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

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

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

ばりばりキャベサラ 90B
Bari Bari Kyabe Sara
สลัดกะหล่ำ
Cabbage salad with
crispy potato strings

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
ปลาซาบะ
Vinegared & seared mackerel

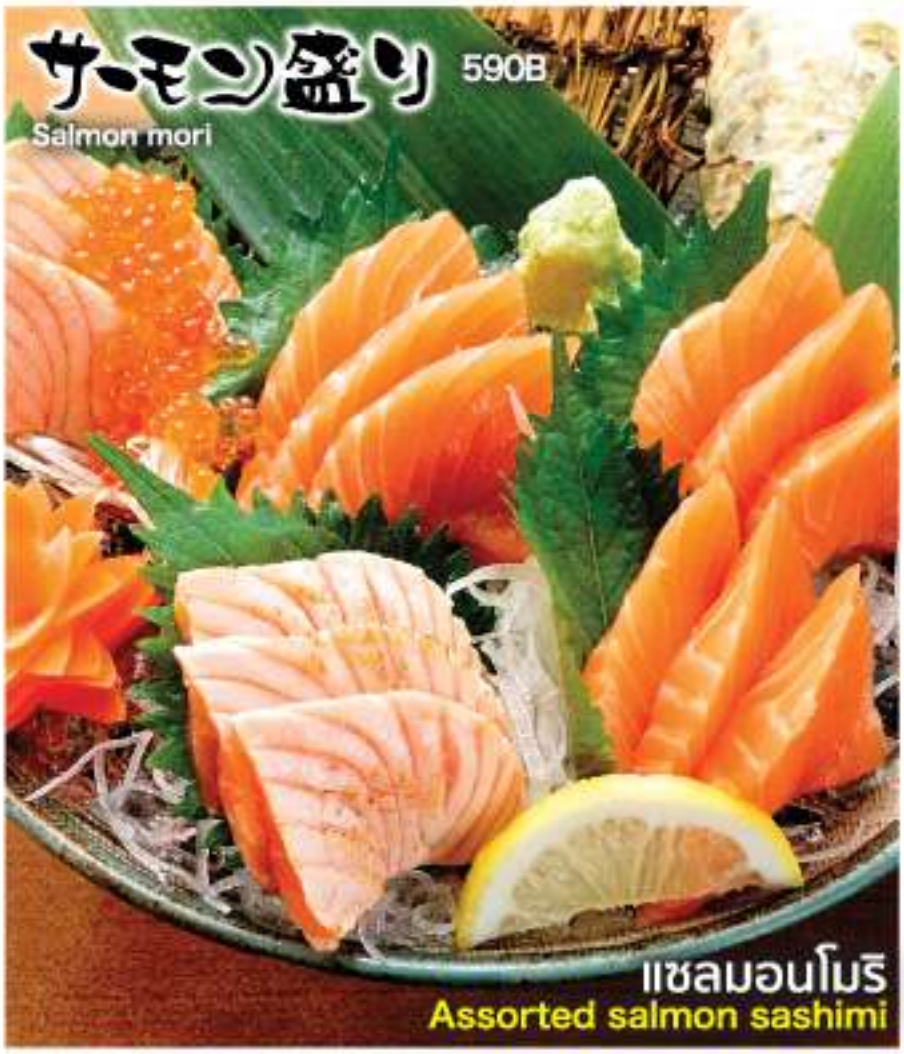
ツブ貝 180B
Tsubugai
หอยสังข์ญี่ปุ่น
Whelk

ホタテ 230B
Hotate
หอยเชลล์ ซาชิมิ
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
โนเกะ ชูชิ
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, Shrimp)

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)

ごはんもの GOHANMONO = Rice & Noodles
โกะฮังโมโนะ ข้าว

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

タン筋カレー
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

醤油ラーメン
170B
Shoyu ramen
Shoyu Ramen
THE LEGENDARY TASTE
Supervised by WAKYU
和久監修
伝説の醤油ラーメン
ราเมน น้ำซุปโชยุ
Shoyu ramen noodles

マナオニハ蕎麦
200B
Manao soba
มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

江戸前ニハ蕎麦
160B
Edomae soba
โซบะเย็น
Cold soba noodles

そうめん
130B
Soumen
โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles

焼きおにぎり 4種
ข้าวปั้นย่าง

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

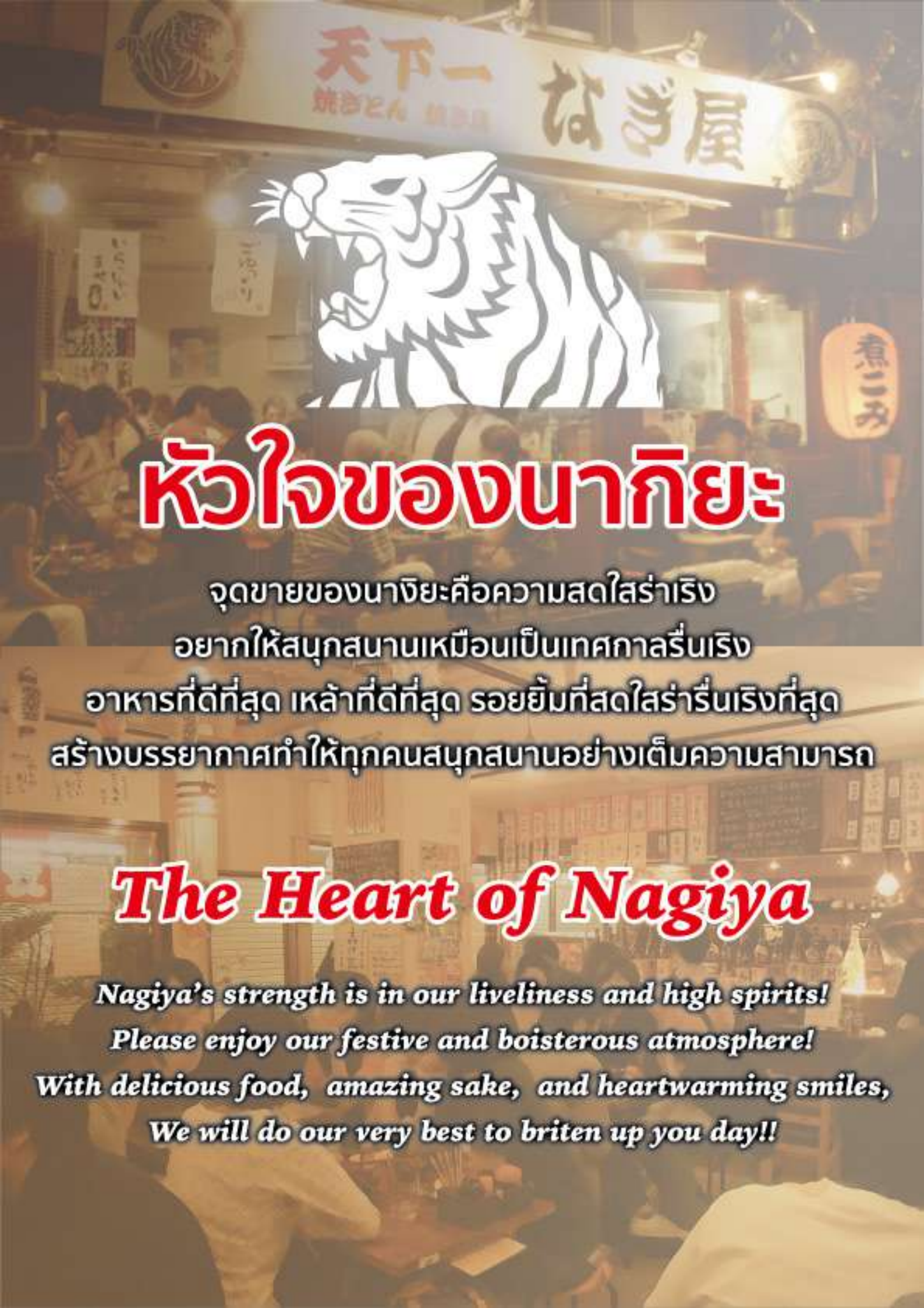
みたらし団子アイス 120B
Mitarashi Dangochan Aisu
ไอศครีมวนิลลา กับโมจิย่าง ราดน้ำเชื่อม
Skewered mochi
in a sweet soy sauce glaze with vanilla ice cream

ICE CREAM 50B

まっちゃ ไอศครีมชาเขียว
Matcha Ice Cream

バニラ ไอศครีมวนิลลา
Vanilla Ice Cream

追加あんこ เพิ่ม ถั่วแดงกวน 30B
Add Anko Add Sweet Red Bean Paste



หัวใจของนากิยะ

จุดขายของนางิยะคือความสดใสร่าเริง
อยากให้สนุกสนานเหมือนเป็นเทศกาลรื่นเริง
อาหารที่ดีที่สุด เหล้าที่ดีที่สุด รอยยิ้มที่สดใสร่ารื่นเริงที่สุด
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 briten up you 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
サッポロ大ビン	Sapporo beer bottle 640ml	เบียร์ซัปโปโร ขวด	150B

日本酒 JAPANESE SAKE เหล้าญี่ปุ่น

SWEET — ±0 — + DRY

+1 特別本醸造 山田錦	Tokubetsu honjozo Yamada Nishiki 300ml	โทคุเบ็ตสึ ฮนโจโซ ยามาดะ นิชิกิ	250B
+2 白鶴生貯蔵酒	Hakutsuru namachozoshu 300ml	ฮาคุสึรุ 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	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 junmaiginjo 300ml	เดบะซากุระ จุนไม กินโจ	480B
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 โชคารา ขวด ฮาคูชิคะ โชคารา มะซึ	1200B 180B
+3 誉純米吟辛口 1800ml ボトル	ボトル Born junmaikarakuchi bottle 1800ml 枡酒 Born junmaikarakuchi masu(glass)	บอนด์ จุนไม คาราคูจิ ขวด บอนด์ จุนไม คาราคูจิ มะซึ	2200B 250B

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	เลมอนไฮ
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 (金宮梅酒ストレート)

Bakudan(Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมิยะผสมน้ำบ๊วย)
100B / 1Glass

プルプル酒ゼリー

(マスカット 桃 林檎)

Sake Jelly
(Muscat, Peach, Apple)

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

焼酎 しょちゅう Shochu
Japanese distilled spirit

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

芋 IMO = Made from sweet potato อิโมะ = มันเทศ

だいやめ	With Soda	ボトル Daiyame 900ml bottle	ไดยาเมะ ขวด	1400B
		グラス Daiyame glass	ไดยาเมะ แก้ว	170B
三岳	On the Rocks	ボトル Mitake 900ml bottle	มิตาเกะ ขวด	1500B
		グラス Mitake glass	มิตาเกะ แก้ว	180B
赤霧島	On the Rocks	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 ชิลูเอท ขวด	1200B
		グラス Iichiko silhouette glass	อิจิโกะ ชิลูเอท แก้ว	140B
ジンロ		ボトル Jinro Soju 700ml bottle	จินโรโซจู ขวด	600B
		グラス Jinro Soju glass	จินโรโซจู แก้ว	100B
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 WHISKY วิสกี้ JAPANESE GIN จิน

ジムビーム	ハイボール	Jimbeam with Soda	จิมบีม ไฮบอล	99B
	大ジョッキ	Jimbeam with Soda big glass	จิมบีม ไฮบอล แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Jimbeam bottle 700ml	จิมบีม ขวด	999B
サントリー~角	ハイボール	Suntory Kaku with Soda	ซันโทรี่ ไฮบอล	99B
	大ジョッキ	Suntory Kaku with Soda big glass	ซันโทรี่ ไฮบอล แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Suntory Kaku bottle 700ml	ซันโทรี่ ขวด	1050B
サントリー~知多	ハイボール	Suntory Chita with Soda	ซันโทรี่ ไฮบอล	180B
	大ジョッキ	Suntory Chita with Soda big glass	ซันโทรี่ ไฮบอล แก้วใหญ่	290B
	ボトル	Suntory Chita bottle 700ml	ซันโทรี่ ขวด	1900B
翠ジン	ジンソーダ	Sui Gin with Soda	สุยจิน ผสมโซดา	99B
	大ジョッキ	Sui Gin with Soda big glass	สุยจิน ผสมโซดา แก้วใหญ่	170B
	ボトル	Sui Gin bottle 700ml	สุยจิน ขวด	999B

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	ボトル白	Trinity Hill (SB,New Zealand)	สีขาว Trinity Hill ขวด	1200B
Dry Cono Sur No, 21	ボトル赤	Cono Sur Single Vineyard Block 21 Viento Mar Pinot Noir (PN, Chile)	สีแดง Cono Sur SV Block 21 ขวด	1200B

果実酒 Japanese liqueur เหล้าบ๊วย, เหล้ายูซึ

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

なぎ屋は元気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!!

マツリ

エンニチ