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

เมนู แนะนำ 推荐菜

NAGIYA
TOKYO IZAKAYA

Gyokai Tonkotsu Tsukemen

海鲜(鱼介)豚骨沾面 180B

ราเมนทงคัตสึซีฟู้ด

Fish Broth & Pork Bone Dipping Noodles

THE LEGENDARY TASTE

Omigyu Motsu Nikomi

日式炖大肠 170B

ไส้วัวตุ๋นมิโสะ

Simmered Omi Beef Offal in a Rich Miso Broth

知多牛 Chita Roast Beef
搭配经典的西式烤牛肉

Chitagyu Karubi kushi

知多牛五花肉串 140B

เนื้อจิตะกิว เสียบไม้ย่าง

Skewered Chita Beef Short rib

350B

เนื้อวัวชิตะอบ

Chita Roast Beef (Chita Beef)

Teba Chiki

炸鸡翅 80B/4pc

选择口味 Choice of your sauces

ปีกไก่ทอด

Fried Chicken Wings

微辣酱 ซอสเผ็ดนิดหน่อย Spicy Sauce

蒜香酱油汁 ซอสโชยุผสมกระเทียม Garlic Soy Sauce

Buri Arani

红烧鰤鱼鱼骨 130B

หัวปลาและโครงปลาบุรีต้มซีอิ๊ว

Simmered Yellowtail Buri Fish

近江牛是日本三大和牛之一

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

近江和牛牛肠
原味火锅
เมนูหม้อไฟไส้วัวจากไส้วัวโอมิกิว

经典味增

MOTSU NABE 牛肠和牛肉丸

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

经典味增

TORI NABE 鸡肉和鸡肉丸

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

经典味增

BUTA NABE 猪肉和猪肉丸

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 白味增

牛肠和牛肉丸

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE 白味增

鸡肉和鸡肉丸

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

SHIROI BUTA NABE 白味增

猪肉和猪肉丸

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

牛肠和牛肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI MOTSU NABE

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟไส้วัว
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 450B REGULAR 800B

鸡肉和鸡肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI TORI NABE

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

猪肉和猪肉丸 韩式泡菜

KIMUCHI BUTA NABE

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู
น้ำซุปต้นตำหรับกับกิมจิ

SMALL 370B REGULAR 640B

OYSTER HOT POT

牡蛎火锅配味增汤

Miso Kaki nabe

Oyster Hot Pot with Miso soup

หม้อไฟหอยนางรม น้ำซุปมิโซะ

SMALL 450B **REGULAR 750B**

追加配料 เพิ่มเครื่องพิเศษ ADDITIONAL INGREDIENTS

牛肠 Motsu	Beef Offal	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	ไก่กับหมูบดปั้นเป็นก้อน	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

经典猪肉串 YAKITON (Classic pork skewers) ยากิทง (หมูย่าง)

All 35B

- 猪舌 Tan ลิ้น — 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) ยากิโทะริ (ไก่ย่าง)

All 35B

- 鸡翅 Tebasaki ปีกไก่ — Chicken wings
- 生蛋黄蘸酱 Tamago No Kimi 20B — Raw egg yolk dip ไข่แดง
- 鸡肉猪肉丸 Tsukune — Chicken & pork meat balls ไก่กับหมูบดปั้นเป็นก้อน
- 鸡皮 Torikawa — Chicken skin หนังไก่
- 鸡肉大葱 Negima — Chicken & leak ไก่และต้นหอม
- 鸡肝 Torireba — Chicken Liver ตับไก่
- 鸡尾 Bonjiri — Chicken Tail ก้นไก่
- 鸡心 Torihatsu — Chicken Heart หัวใจไก่
- 鸡胗 Sunagimo — Chicken gizzards กึ๋นไก่

经典蔬菜串 YASAIYAKI (Classic vegetable skewers) ยะไซยากิ (ผักย่าง)

- 香菇 40B Shiitake — Shiitake mushroom เห็ดชิทาเกะย่าง
- 樱桃番茄 45B Mini Tomato Gushi — Cherry tomato มะเขือเทศผลเล็กย่าง
- 韭菜 35B Naga Negi Gushi — Leak ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง
- 秋葵 35B Okura Gushi — Okra กระเจี๊ยบย่าง
- 芦笋 45B Asupara Gushi — Asparagus หน่อไม้ฝรั่งย่าง
- 银杏 35B Ginnan Gushi — Ginkgo แปะก๊วยย่าง

*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 60B
Crispy chicken skin
หนังไก่พันไม้ย่าง

Oroshi Gyu harami
蒜蓉萝卜泥烤牛裙肉 90B
Grilled beef skirt with grated radish & garlic
เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด

Gyu harami aburi kushi
香葱牛裙肉 70B
Beef skirt topped with green onion
เนื้อกระบังลมโรยด้วยต้นหอม

Cheese Bacon kushi
芝士培根 70B
Cheese bacon
เบคอนห่อชีสย่าง

Shiitake tsukune
香菇猪肉碎 35B
Shiitake mushroom and minced pork
เห็ดหอมกับหมูบดไก่บดเสียบไม้ย่าง

Ni gobou nikumaki
猪肉牛蒡根 50B
Pork and burdock root
หมูห่อโกโบ้ย่าง

Tomato nikumaki
猪肉番茄 55B
Pork and tomato
หมูห่อมะเขือเทศย่าง

Aonegi nikumaki
猪肉大葱 50B
Pork and scallion
หมูห่อต้นหอมย่าง

Asupara nikumaki
猪肉芦笋 50B
Pork and asparagus
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

炭烤 ABURI YAKI = Char-grilled
ย่างไฟเล็กน้อย

三文鱼腩 180B
Shake Harasu Yaki
ท้องปลาแซลมอนย่าง
Salmon belly

烤鲭鱼 180B
Saba Hanmi Yaki
酱汁选择
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
ย่างเกลือ
Shio Yaki = Salty 盐烧
ย่างซีอิ้ว
Teri Yaki = Teriyaki 照烧
ปลาซาบะย่าง
Mackerel fillet

鱿鱼 200B
Ika no Popo Yaki
ปลาหมึกย่าง
Squid

烤多春鱼 80B
Komochi Shishamo
ปลาไข่ย่าง
Shishamo smelt with roe

日本烤生蚝 190B
Yaki Gaki
酱汁选择
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces
黄油酱油
โชวยุกับบัททา
Bata Shouyu = Butter and soy sauce
萝卜泥橙醋酱
หัวไชเท้ากับน้ำพอนสึ
Oroshi Ponzu = Citrus soy sauce with grated radish
หอยนางรมย่าง
Japanese oysters

黄油扇贝 (两只) 260B
Karatsuki Hotate no Butter Yaki
アッツアツ
หอยเชลล์ทาเนยย่าง 2 ตัว
Scallops with butter 2pc

烤虾 (六只) 150B
Ebi Shio Yaki (6 Pon)
กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)
Grilled shrimp 6 pieces

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
หมึกหิ้งห้อยญี่ปุ่นย่าง
Skewered firefly squid

黄油蒜香章鱼 190B
Tako Ninniku Bata Hoiru Yaki
ปลาหมึกกับกระเทียมผัดเนยห่อฟลอยด์ย่าง
Octopus & garlic with butter

木鱼花烤茄子 90B
Yakinasu
มะเขือม่วงย่าง
Eggplant topped with bonito flake

烤肉

ABURI YAKI | เนื้อย่าง Grilled Meat

秘制酱汁烤和牛 390B
Tsubozuke Harami

สันคอวัวติดมันหมักซอสย่าง
Grilled Japanese beef marinated in special sauce

仙台名物 烤牛舌 270B
Sendai Gyutan

ลิ้นวัวเซนได
Grilled Beef Tongue (local delicacy of Sendai)

多汁鸡腿肉 190B
Tori no Momo Yaki

สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

酱汁选择
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

- เต้าเจี้ยวเผ็ด Yuzu Koshou Pungent yuzu zest paste — 香辣柚子酱
- หัวไชเท้าบดราดด้วยน้ำซอสพอนซึ Mizore Ponzu Citrus soy sauce with grated radish — 萝卜泥橙醋
- ซอสทาเระ รสเผ็ด Pirikara Dare Spicy miso sauce — 辣味增酱

烤鸡软骨
Yagenharami Yaki 160B

กระดูกอ่อนไก่ย่าง Grilled Chicken Cartilage

酱汁选择
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

- 盐烧 ย่างเกลือ Shio Yaki = Salty
- 照烧 ย่างซีอิ๊ว Teri Yaki = Teriyaki

烤鸡颈肉
Seseri Yaki 160B

เนื้อส่วนคอไก่ย่าง Grilled Chicken Neck

知多牛 CHITAGYU

จิตะกิว

知多牛西冷牛排

Sirloin steak

150g 850B

จิตะกิว เซอร์ลอยน์สเต็ก

Chita Beef Sirloin Steak

知多牛赤身牛排

Akami steak

150g 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

近江牛 OMIGYU

โอมิกิว

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
โอทสึมามิ ของว่าง กับแกล้ม

秋葵纳豆 80B
Okura Natto
กระเจี๊ยบ นัตโตะ
Okra with natto

金枪鱼纳豆 160B
Maguro Natto
ปลามากุโระ นัตโตะ
Tuna with natto

芝麻酱拌菠菜 60B
Horenso Gomaae
ปวยเล้งลวกกับซอสงา
Spinach dressed in sesame sauce

泡菜 60B
Kimuchi
กิมจิ
Kimchi

日式溏心蛋 40B
Toro Tamago
ไข่ลวก
Soft-boiled egg in sweet soy sauce

酱油渍蛋黄 40B
Kimi Shoyu zuke
ไข่แดงหมักโชยุ
Egg yolk soaked in soy sauce

香煎辣鳕鱼籽 140B
Aburi Mentaiko
ไข่ปลาเมนไตโกะ
Seared spicy cod roe

芥末章鱼 100B
Takowasa
หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated
in wasabi sauce

日式盐辛鱿鱼 110B
Shiokara
ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น
Salted squid semi-fermented
in its own gut

泰式辣味腌鱼内脏 140B
Yam Shiokara
ยำปลาร้าญี่ปุ่น
Spicy salted fish guts thai style

烤鳐鱼翅干
Eihire
150B
ครีบปลากระเบน
Grilled dried skate wing

鲨鱼鸡软骨佐日式梅子 170B
Umesuisho
เอ็นปลาฉลามคลุกบ๊วย
Shark & chicken gristle
with Japanese pickled plum

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 พอนซึ
Sliced onion with ponzu sauce

小银鱼海带拌黄瓜 140B
Shirasu kobu kyuri
ยำแตงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาข้าวสาร
Smashed Cucumber
topped Whitebait and kelp

竹轮卷黄瓜 70B
Chikuwa Kyuri
จิคุวา 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

出汁玉子焼 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

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

慢炖牛舌 100B
Yudetan
ลิ้นวัวตุ๋น
Simmered beef tongue

黄油炒蛤蜊 120B
Hamaguri Bata- Itame
หอยตลับผัดเนย
Clams stir-fried with butter

清酒蒸蛤蜊 120B
Hamaguri Sakamushi
หอยตลับต้มสาเก
Clams steamed in sake

出汁玉子焼 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

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

慢炖牛舌 150B
Yudetan
ลิ้นวัวตุ๋น
Simmered beef tongue

黄油炒蛤蜊 120B
Hamaguri Bata- Itame
หอยตลับผัดเนย
Clams stir-fried with butter

清酒蒸蛤蜊 120B
Hamaguri Sakamushi
หอยตลับต้มสาเก
Clams steamed in sake

新鮮刺身 SASHIMONO = Fresh & raw
ซาชิโมโนะ เนือ หรือ หมู หรือไก่ ซาชิมิ

炸物 AGEMONO = Deep-fried ของทอด

炸牡蛎
Kaki Furai
220B
หอยนางรมทอด
Deep fried oysters

炸鱿鱼须 120B
Ikageso Karaage
หนวดปลาหมึกคลุกแป้งทอด
Deep-fried squid tentacles

日式炸小河虾 100B
Kawaebi Age
กุ้งแม่น้ำทอด
Deep-fried
Japanese river prawns

青海苔炸鱼饼 90B
Chikuwa No Isobe Age
ฉิคุวะทอดเทมปุระ
Deep-fried fish cake
with green laver

炸丁香鱼 70B
Kibinago karaage
ปลา คิบินาโกะ ทอด
Deep-fried Silver-stripe Round Herring

虾天妇罗 (5只) 190B
Ebi Tenpura Mori
サックサック
เทมปุระกุ้ง 5 ตัว
Shrimp tempura 5 pieces

日式高汤炸茄子 90B
Agedashi Nasu
มะเขือม่วงทอดราดน้ำซุปดาชิ
Deep-fried eggplant in dashi broth sauce

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
เต้าหู้ทอดในน้ำเทมปุระ
Deep fried tofu
in simple dashi-based sauce

黄油酱油炸玉米 90B
Agemorokoshi
うまいっ
ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย
Deep-fried corn marinated
in butter soy sauce

黄油炸红薯 120B
Imokara Satsumaimo 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
มายองเนสไข่ปลาแมนไทโกะ
Mentaiko Mayonnaise
มันฝรั่งทอด
French fries

铁板料理

TEPPAN = Hot Plate
ของผัดกระทะร้อน

とろ~り
おつまみサイズ

炒菜 ITAMEMONO = Pan-fried
ของผัด

蔬菜沙拉 YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด

芥末海鮮沙拉 390B
Kaisen Sarada
びっくり
でっかーい
สลัดซีฟู้ด
Fresh seafood salad with wasabi dressing

自家制土豆沙拉 80B
Pote Sara
สลัด มันฝรั่ง
Homemade potato salad

明太子土豆沙拉 140B
Mentaiko Poteto Sarada
สลัดมันฝรั่งและมนไทโกะ
Potato Salad with Spicy Cod Roe

香脆土豆丝卷心菜沙拉 90B
Bari Bari Kyabe Sara
สลัดกะหล่ำ
Cabbage salad with
crispy potato strings

泰国菜 THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย

新鮮海鮮

UOMONO = Fresh seafood
อุโอะโมโนะ อาหารทะเล

三文鱼 200B
Samon
ปลาแซลมอน
Salmon

肥美三文鱼 220B
Toro Samon
โทโร่ แซลมอน
Medium-Fatty Salmon

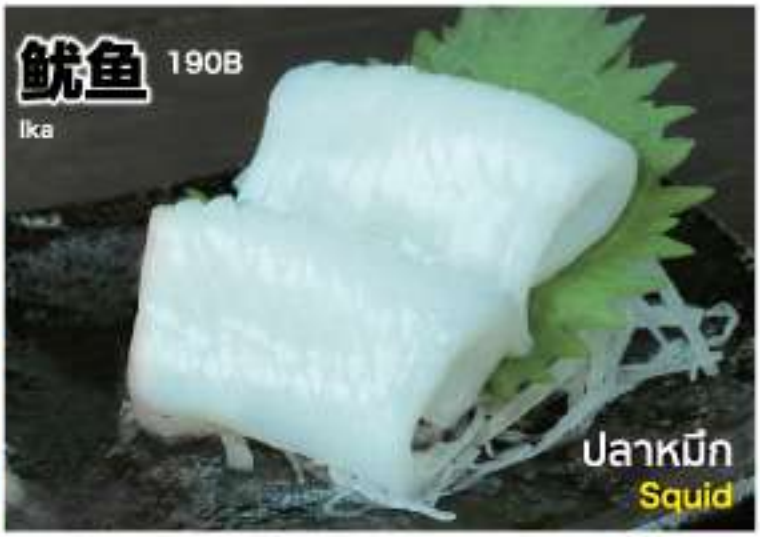
金枪鱼赤身 210B
Maguro
ปลามะกูโระ
Lean tuna

炙烧醋鲭鱼 180B
Shime Saba
ปลาชาบะ
Vinegared & seared mackerel

海螺 180B
Tsubugai
หอยสังข์ญี่ปุ่น
Whelk

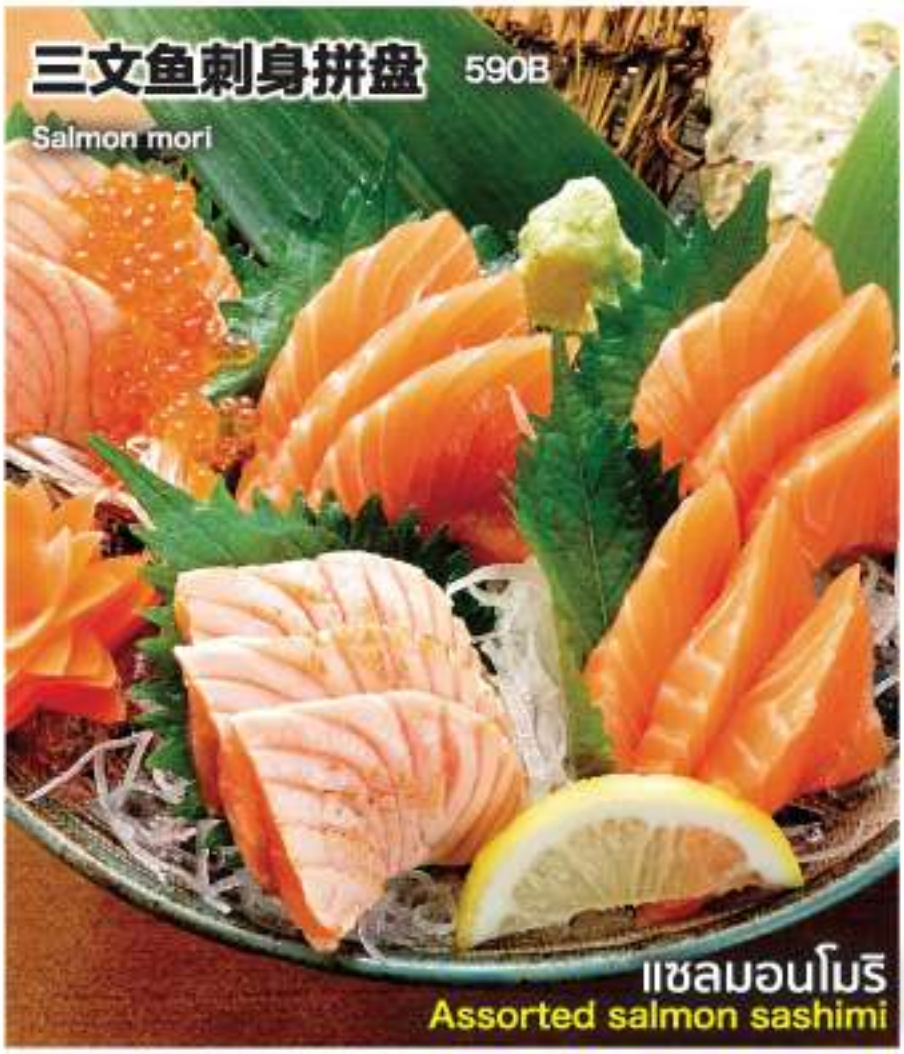
扇贝 230B
Hotate
หอยเชลล์ ชาชิมิ
Scallop

章鱼 180B
Tako
ปลาหมึกยักษ์
Octopus


鱿鱼 190B
Ika
ปลาหมึก
Squid

刺身拼盘

OKEMORI = Assorted sashimi
ซาชิมิ รวม



握寿司 (两贯)

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

细卷 MAKIMONO = Thin sushi roll
ข้าวห่อสาหร่าย

豪华海鲜盖黄瓜卷(寿司) 590B
Gokai Nokke Sushi (配金枪鱼泥、三文鱼籽、海胆及蟹肉)
どーんと
โนเกะ 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) 340B
Anago Roll
ปลาอะนะโงะโรล
Cooked conger roll
(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

加州卷 (玉子烧, 黄瓜, 蟹棒, 牛油果, 虾) 220B
California Roll
แคลิฟอเนียร์โรล
California roll
(Egg, Cucumber, Crab stick, Avocado, Shrimp)

鲭鱼押寿司 (醋鲭鱼、腌姜片、大叶) 220B
Battera
ซาบะดองอัดบล็อก
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) 290B
Salmon Roll
ปลาแซลมอนโรล
Salmon roll
(Salmon, Avocado, Cream cheese, Cucumber)

天妇罗虾卷 (天妇罗虾、黄瓜) 290B
Ebi Ten Roll
กุ้งเทมปุระโรล
Shrimp tempura roll
(Shrimp,Cucumber)

三拼寿司饭碗
自选迷你海鲜盖饭
3 COMBO
SUSHI BOWL
285B
ถ้วยซูชิ 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 B
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)
- 鰤鱼 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 (ปลามะกูโระติดมันน้อย)
- 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

285 B
ถ้วยรวม 3 อย่าง

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

เลือกได้ 3 อย่าง หมวดหมู่ละ 1 อย่าง

米饭和面条 GOHANMONO = Rice & Noodles
โกะฮังโมโนะ ข้าว

UNAGI | อุนางิ
Grilled Eel

鰻鱼饭

照烧鳗鱼
Unagi kabayaki

600B
ปลาไหลย่างซีอิ้ว
Grilled Eel teriyaki sauce

蒲烧鳗鱼饭
Unajyu

700B
ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ้ว
Rice bowl with grilled eel teriyagi sauce

日式什锦海鲜饭
Oke chirashi zushi
2-3人份
สำหรับ 2~3 ท่าน
2-3 Servings
360B
ข้าวหน้าปลาดิบรวมหั่นลูกเต๋า
Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

日式什锦海鲜饭
1人份
Chirashi Don
สำหรับ 1 ท่าน
1 Serving
240B
ข้าวหน้าปลาดิบรวมหั่นลูกเต๋า
Sushi rice topped with seafood, egg & seasoned vegetables

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

酱油拉面
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

马娜欧二八冷荞麦面
200B
Manao soba
มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

二八冷荞麦面
160B
Edomae soba
โซบะเย็น
Cold soba noodles

日式冷素面
130B
Soumen
โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles

烤饭团
ข้าวปั้นย่าง

和风咖啡甜点 WA CAFE DESSERT
ของหวานสไตล์คาเฟ่ญี่ปุ่น

HONEY TOAST

蜂蜜香草冰淇淋吐司 150B
Hanitosuto Banira
ไอศครีมวานิลาราดน้ำผึ้ง
Toast with
vanilla ice cream & honey

巧克力冰淇淋吐司 150B
Choko Hanitosuto
ไอศครีมช็อกโกแลต
Toast with chocolate
ice cream

红豆沙香草冰淇淋吐司 160B
Anko & Namakurimu Hanitosuto
ไอศครีมวานิลากับถั่วแดง
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
ไอศครีมวนิลลา กับโมจิชาเขียวย่างและถั่วแดง
Skewered mochi
with sweet red beans and vanilla ice cream

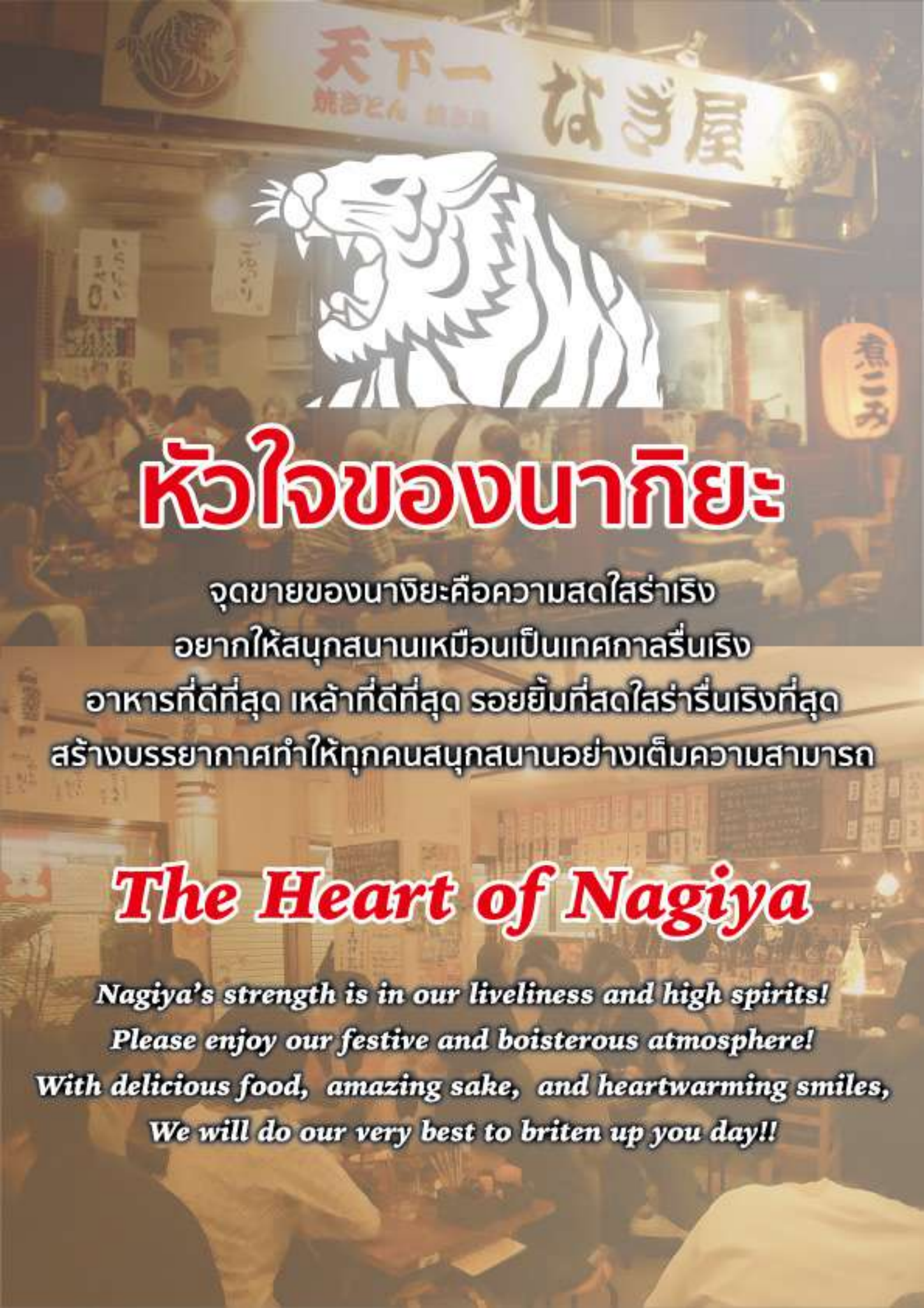
串烧麻糬配甜酱油釉和香草冰淇淋 120B
Mitarashi Dangochan Aisu
ไอศครีมวนิลลา กับโมจิย่าง ราดน้ำเชื่อม
Skewered mochi
in a sweet soy sauce glaze with vanilla ice cream

香草冰淇淋 50B
ไอศครีมวนิลลา
Vanilla Ice Cream

抹茶冰淇淋 50B
ไอศครีมชาเขียว
Matcha Ice Cream

巧克力冰淇淋 50B
ไอศครีมช็อกโกแลต
Chocolate Ice Cream

加红豆沙 Add Anko เพิ่ม ถั่วแดงกวน Add Sweet Red Bean Paste 30B



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

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

คิด เซอร์วิสชาร์จ 10% ภาษี 7%

Service charge 10%, VAT 7% excluded

天下一なぎ屋

焼きとん 焼き鳥

生啤酒 / 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	อาซาฮีบอลลูน 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	เบียร์สิงห์ ขวด	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 ฮนโจโซ ยามาดะ นิชิกิ	250B
+2 白鹤生贮藏酒	Hakutsuru namachozoshu 300ml	ฮาคุสึรุ นามะโชโจชุ	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	ฮาคุสึรุ จุนไมกินโจว	360B
+6 真澄辛口金标清酒	Masumi karakuchi gold 300ml	มะซูมิ คะราคูจิ โกลด์	470B
+4 出羽樱纯米吟酿	Debazakura junmaiginjo 300ml	เดบะซากุระ จุนไม กินโจ	480B
+5 久保田纯米大吟酿	Kubota junmaidaiginjo 300ml	คูโบต้า จุนไมไดกินโจ	550B
热清酒	小 Atsukan (Hot sake) small 大 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	คูเฮ้อิจิ จุนไมไดกินโจ	1450B
+3 獭祭 纯米大吟酿 (720毫升)	Dassai junmaidaiginjo 720ml	ดาสไซ จุนไมไดกินโจว	1800B
+4 白鹿超辛口	(1800毫升瓶) Hakushika chokara bottle 1800ml (木杯) Hakushika chokara masu (glass)	ฮาคูชิคะ โชคารา ขวด ฮาคูชิคะ โชคารา มะซึ	1200B 180B

日式烧酒苏打

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

M size all 110B / L size all 180B

乌龙嗨棒
Oolong hai
อูลอง (ชาจีน)ไฮ

柠檬嗨棒
Lemon hai
เลมอนไฮ

可尔必思沙瓦
Calpis sour
คาลพิส ซ่าวา

柚子蜜沙瓦
Yuzumitsu (Citrus honey) sour
ยูซูมิซึ ซาวา

MUST

超强柠檬嗨棒
โกคุ เลม่อนไฮ 170B
Goku lemon hai

★中 烧酎 Add Shochu
เพิ่มโชจู 60B

日式焙茶嗨棒
ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) ไฮ
Koubashicha (blended green tea) wari

讲究柠檬沙瓦
Kodawari Sakaba
Teiban lemon sour
เลมอนซาวร์พรีเมียม
M 130B / L 200B

MUST

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

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)
ซาวาเกรปฟรุตผสมเนื้อผลไม้
M 140B / L 210B

金宫烧酒兑梅子汁
Bakudan(Kinmiya and ume syrup)
บะคุดัน (คินมิยะผสมน้ำบ๊วย)
100B / 1Glass

清酒果冻
(麝香葡萄 / 桃子 / 苹果)
Sake jelly
(Muscat / Peach / Apple)
เยลลี่สาเก (มัสกัต, ลูกพีช, แอปเปิ้ล) 180B / 1Glass

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. | สามารถฝากแหล่าได้ ระยะเวลาเก็บรักษา 1ปี

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

富乃宝山	On the Rock	(720ml bottle) Tominohouzan 720ml bottle	โทมิโนโฮซัง ขวด	1300B
		(杯) Tominohouzan glass	โทมิโนโฮซัง แก้ว	150B
玳雅玫	With Soda	(720ml bottle) Daiyame 900ml bottle	ไดยาเมะ ขวด	1400B
		(杯) Daiyame glass	ไดยาเมะ แก้ว	170B
三岳	On the Rock	(720ml bottle) Mitake 900ml bottle	มิตาเกะ ขวด	1500B
		(杯) Mitake glass	มิตาเกะ แก้ว	180B
赤雾岛	On the Rock	(720ml bottle) Akakirishima 900ml bottle	อะคะคิริชิมะ ขวด	1600B
		(杯) Akakirishima glass	อะคะคิริชิมะ แก้ว	200B

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

亦竹本格麦烧酎	With Water	(720ml bottle) Iichiko silhouette 720ml bottle	อิจิโกะ ชิลูเอท ขวด	1200B
		(杯) Iichiko silhouette glass	อิจิโกะ ชิลูเอท แก้ว	140B
二阶堂	With Water	(720ml bottle) Nikaidou 900ml bottle	นิไคโด ขวด	1500B
		(杯) Nikaidou glass	นิไคโด แก้ว	150B
金宫		(720ml bottle) Kinmiya 720ml bottle	คินมิยะ ขวด	660B
		(杯) Kinmiya glass	คินมิยะ 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 ไฮบอล	99B
	占边气泡水 (大杯)	Jimbeam with Soda big glass	จิมบีม ไฮบอล 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	ซันโทรี่ ไฮบอล	99B
	三得利气泡水 (大杯)	Suntory Kaku with Soda big glass	ซันโทรี่ ไฮบอล แก้วใหญ่	170B
	三得利 (700毫升瓶)	Suntory Kaku bottle 700ml	ซันโทรี่ ขวด	1050B
三得利知多	知多气泡水	Suntory Chita with Soda	ซันโทรี่ ไฮบอล	180B
	知多气泡水 (大杯)	Suntory Chita with Soda big glass	ซันโทรี่ ไฮบอล แก้วใหญ่	290B
	知多(700毫升瓶)	Suntory Chita bottle 700ml	ซันโทรี่ 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

葡萄酒 Wine ไวน์

Enjoy 卡萨普鲁玛干	瓶 赤	Casa Pluma (CS,Chile)	สีแดง Casa Pluma ขวด	700B
	瓶 白	Casa Pluma (CH,Chile)	สีขาว Casa Pluma ขวด	700B
RICH 三圣山干	瓶 白	Trinity Hill (SB,New Zealand)	สีขาว Trinity Hill ขวด	1200B
Dry 柯诺苏	单一葡萄园21号地块 瓶 赤	Cono Sur Single Vineyard Block 21 Viento Mar Pinot Noir (PN, Chile)	สีแดง Cono Sur SV Block 21 ขวด	1200B

日本利口酒 Japanese liqueur เหล้าบ๊วย, เหล้ายูซุ

俏雅果肉梅酒	325毫升瓶	Choya umeshu (with plum) 325ml	โชยะ 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	โทโระโทโระ โนะ อุเมะชู ขวด	1500B
	杯	Torotorono umeshu glass	โทโระโทโระ โนะ อุเมะชู แก้ว	220B
白鹤梅酒	1,800毫升瓶	Hakutsuru umeshu 1800ml bottle	ฮาคุสึรุ อุเมะชู ขวด	1500B
	杯	Hakutsuru umeshu glass	ฮาคุสึรุ อุเมะชู แก้ว	100B

调饮 Mixer มิกเซอร์

乌龙茶 (壶)	绿茶 (壶)	苏打水	熱水
Oolong tea pitcher 150B	Green tea pitcher 150B	Soda 40B	Hot water 40B
ชาอูลอง (เหยือก)	ชาเขียว (เหยือก)	โซดา	น้ำร้อน
日式腌梅 50B	柠檬 50B	冰块 40B	水 40B
Pickled plum บ๊วย	Lemon มะนาวซีก	Ice น้ำแข็ง	Water น้ำเปล่า

软 饮 SOFTDRINK ซอฟท์ดริ้ง

乌龙茶 *免费续杯	Oolong tea ※Free refills	ชาอูลอง (ชาจีน) ※เติมฟรี 30B
緑茶 *免费续杯	Green tea ※Free refills	ชาเขียว (ชาญี่ปุ่น) ※เติมฟรี 30B
可口可乐 (原味或零度)	Coca-cola original or zero	โคคาโคล่า 30B
可尔必思 (可兑苏打水或纯净水)	Calpis (soda or water)	คาลพิส (โซดา หรือ น้ำ) 50B
橙汁	Orange juice	น้ำส้ม 40B
苹果汁	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