



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

เมนูแนะนำ

Recommended menu

おすすめ



Gyokai Tonkotsu Tsukemen

魚介豚骨つけ麺

180B



ราเมนทงคัตสึซึฟุด้

Fish Broth & Pork Bone Dipping Noodles



Omigyu Motsu Nikomi

もつ煮込み

170B



ใส่หัวตุ๋นมิโสะ

Simmered Omi Beef Offal in a Rich Miso Broth



Chitagyū Karubi kushi

知多牛カルビ串

140B



เนื้อจืดทะกิว เสียบไม้ย่าง

Skewered Chita Beef Short rib

Teba Chiki

手羽干牛

80B/4pc



ปีกไก่ทอด

Fried Chicken Wings

ピリ辛

ซอสเผ็ดนิดหน่อย
Spicy Sauce

ガーリック醤油

ซอสโชยุผสมกระเทียม
Garlic Soy Sauce

ごちそうさまで! 万葉集の歌にちなんで Choice of your sauces

知多

ローストビーフ

350B

Chita Roast Beef



เนื้อวัวซีตออบ

Chita Roast Beef (Chita Beef)

Buri Arani

ぶりのあら煮

130B



หัวปลาและโครงปลาบุริต้มซีอิ๊ว

Simmered Yellowtail Buri Fish

日本三大和牛 หนึ่งในสามวาทิวชั้นยอด โอมิทิว

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

近江牛 木村

เมนูหม้อไฟไส้วัวจากไส้วัวโอมิทิว

名物

MOTSU NABE



Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 450B REGULAR 800B

TORI NABE



Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B

BUTA NABE



Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปต้นตำหรับ

SMALL 350B REGULAR 600B



?

วิธีการรับประทานโมทสึนาเบะให้อร่อย
How to enjoy our Motsu Nabe

1

ติดไฟ

Heat at high temperature
then lower
when the soup is boiled

ตั้งไฟแรงจนเดือด
เมื่อสุกแล้วให้ลดไฟลง
ระวังน้ำซุประเด็น

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

SHIROI MOTSU NABE

白湯モツ鍋

Beef Offal and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟไส้วัว น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 450B REGULAR 800B

SHIROI TORI NABE

白湯鶏鍋

Chicken and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อไก่ น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

SHIROI BUTA NABE

白湯豚鍋

Pork and Meatballs Hot Pot

หม้อไฟเนื้อหมู น้ำซุปรสเข้มข้น

SMALL 370B REGULAR 640B

WHITE
MISO



キムチモツ鍋

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 น้ำซุสมิโซะ

SMALL 450B

REGULAR 750B

追加具材

เพิ่มเครื่องพิเศษ

ADDITIONAL INGREDIENTS

モツ

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

焼きたん

YAKITON (Classic pork skewers)

ยาทิตอน (หมูย่าง)

All 35B

① たん Tan
All Pork tongue

② しろ Shiro
All Pork intestine

③ 豚バラ Buta Bara
All Pork belly หมูสามชั้น

焼き鳥

YAKITORI (Classic chicken skewers)

ยาทิตอร์ (ไก่ย่าง)

All 35B

④ 手羽先 風味焼 Tebasaki
Chicken wings ปีกไก่

⑤ つくね Tsukune
Chicken & pork meat balls
ไก่กับหมูบดปั้นเป็นก้อน

⑥ たまごの黄身 Tamago No Kimi
Raw egg yolk dip ไข่แดง 20B

⑦ とりかわ Tori kawa
Chicken skin หนังไก่

⑧ ねぎま Negima
Chicken & leak ไก่และต้นหอม

⑨ とりレバ Torireba
Chicken Liver ตับไก่

⑩ ぼんじり Bonjiri
Chicken Tail ก้นไก่

⑪ とりはつ Torihatsu
Chicken Heart หัวใจไก่

⑫ 砂肝 Sunagimo
Chicken gizzards ก้นไก่

野菜焼き

YASAIYAKI (Classic vegetable skewers)

ยะไซยากิ (ผักย่าง)

⑬ いしけ焼き Shiitake
Shiitake mushroom เห็ดชิทาเกะย่าง 40B

⑭ ミニトマト串 Mini Tomato Gushi
Cherry tomato มะเขือเทศผลเล็กย่าง 45B

⑮ 長ねぎ串 Naga Negi Gushi
Leak ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง 35B

⑯ okra串 Okura Gushi
Okra กระเจี๊ยบย่าง 35B

⑰ アスパラ串 Asupara Gushi
Asparagus หน่อไม้ฝรั่งย่าง 45B

⑱ 銀杏串 Ginnan Gushi
Ginkgo แปะก๊วยย่าง 35B

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



博多トリ皮串

Hakata torikawa kushi

60B

Crispy chicken skin
หนังไก่พริบไม่ย่าง



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 Bacon 串

Cheese Bacon kushi

70B

Cheese bacon
เบคอนห่อชีสย่าง



椎茸つくね串

Shiitake tsukune

35B

Shiitake mushroom and minced pork
เห็ดหอมกับหมูบดไต่บดเสียบไม้ย่าง



煮ごぼう肉巻き串

Ni gobou nikumaki

50B

Pork and burdock root
หมูห่อโกโบย่าง



トマト肉巻き串

Tomato nikumaki

55B

Pork and tomato
หมูห่อมะเขือเทศย่าง



アスパラ肉巻き串

Asupara nikumaki
Pork and asparagus
หมูห่อหน่อไม้ฝรั่งย่าง

50B

炙り焼き ABURI YAKI = Char-grilled
ย่างไฟเล็กน้อย

縞ホケ焼き

Shima Hokke Yaki

480B 半身 ครึ่ง Half 240B

人気 No.1

ปลาอ็อกเกะย่าง
Atka mackerel

ブリカマ焼き

280B

Burikama Yaki

ほろろ

แก้มปลาบริย่าง
Yellowtail collar

銀ムツの照り焼き

290B

Ginmutsu No Teriyaki

運入品付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

塩焼き

ย่างเกลือ

Shio Yaki = Salty

照り焼き

ย่างซีอิ๊ว

Teriyaki

ปลาหิมะย่างซีอิ๊ว
Patagonian tooth fish fillet teriyaki sauce

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

ย่างซีอิ๊ว 照り焼き
Teri Yaki = Teriyaki

ปลาซาบะย่าง
Mackerel fillet

イカのポポ焼き 200B

Ika no Popo Yaki

ปลาหมึกย่าง
Squid

REAL JAPANESE TASTE

ซาซิมิ, ซูชิ, หม้อไฟ และกับแกล้มหลากหลาย

รสชาติแบบญี่ปุ่นด้วยวัตถุดิบสดใหม่

และนี่คือ อีซากายะจากญี่ปุ่น

TOKYO IZAKAYA

焼き牡蠣

Yaki Gaki

190B



選べる味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

バター醤油

โซยุกับเนย
Bata Shouyu = Butter and soy sauce

おろしポン酢

หัวไชเท้ากับน้ำพอนสี
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



アツアツ

หอยเชลล์ทาเนยย่าง 2 ตัว
Scallops with butter 2pc

カニ味噌甲羅焼き

250B

Kanimiso Koura Yaki



เนื้อปูผสมมันปูย่าง

Grilled crab butter
with crab meat & quail egg

ホタルイカ串焼き

80B

Hotaruika kushiyaki



หมึกหิ่งห้อยญี่ปุ่นย่าง
Skewered firefly squid

海老塩焼き(6本)

150B

Ebi Shio Yaki (6 Pon)



กุ้งเสียบไม้ย่างเกลือ (6 ตัว)
Grilled shrimp 6 pieces

炭火焼きつくし

Sumibiyaki Furanku

ไส้กรอกเยอรมันย่าง 70B
Frankfurt Sausage

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

かぼちゃバター焼き

130B

Kabocha Butter Yaki

ほろほろ

ฟักทองย่างเนย

Pumpkin with melted butter

子持ちししゃも

80B

Komochi Shishamo

ปลาโซ่ย่าง

Shishamo smelt with roe

きりたんぽ

1本

90B

Kiritanpo

しょうゆいせ

選べる味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้

Choice of your sauces

しょうゆ

Shouyu Aji = Soy sauce

しょうゆ味

味噌

Miso Aji = Miso

味噌味

ข้าวปั้นเสียบไม้ย่าง

Grilled skewer of mashed rice

ABURI YAKI

เนื้อย่าง
Grilled Meat

壺漬けハラム 390B
Tsubozuke Harami

สันคอวัวติดมันหมักซอสย่าง
Grilled Japanese beef
marinated in special sauce

秘伝の壺漬け

仙台牛舌 270B
Sendai Gyutan

ลิ้นวัวเซนได
Grilled Beef Tongue
(local delicacy of Sendai)

鶏のモモ焼き 190B
Tori no Momo Yaki

สะโพกไก่ย่าง
Juicy chicken thigh

運べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

- เต้าเจี้ยวเผ็ด
Yuzu Koshou
Pungent yuzu zest paste
- หัวไชเท้าบดราดด้วยน้ำซอสพอนซุ
Mizore Ponzu
Citrus soy sauce with grated radish
- ซอสถั่วดำ รสเผ็ด
Pirikara Dare
Spicy miso sauce

豚トロロねぎ塩焼き 190B
Tontoro Negishio Yaki

คอหมูย่าง
Grilled Pork Neck

せせり焼き 160B
Seseri Yaki

เนื้อส่วนคอไก่ย่าง
Grilled Chicken Neck

ヤゲンハラム焼き 160B
Yagenharami Yaki

กระดูกอ่อนไก่ย่าง
Grilled Chicken Cartilage

運べる味付け
สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

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

知多牛 CHITAGYU จิตะกิว



サロインステーキ

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 Heart with Ponzu

レバ刺し

Reba sashi

290B



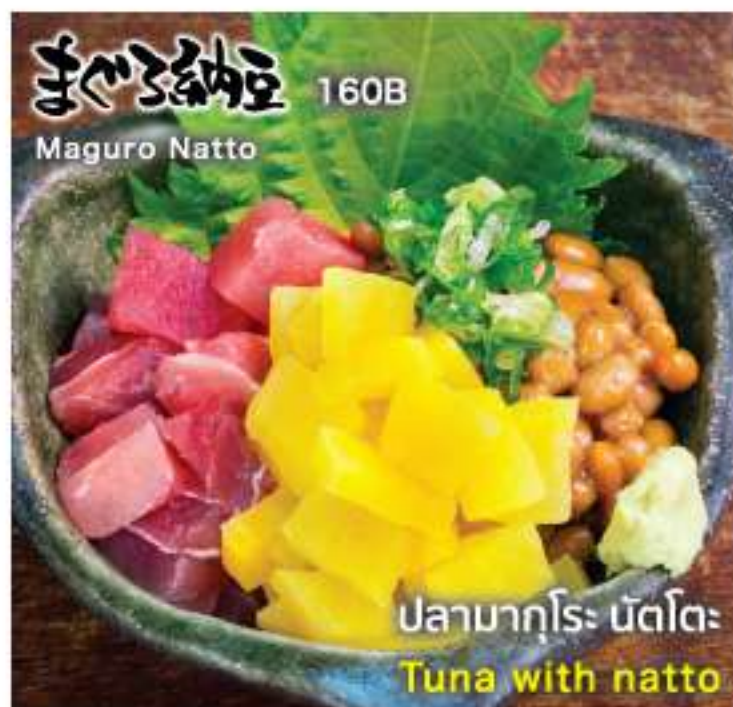
โอมิกิว ตับหวาน
Raw Omi Beef Liver Sashimi



OTSUMAMI = Appetizer

โอดsumami ของว่าง กับแอลกอฮอล์





炙り明太子 140B
Aburi Mentaiko

ไขปลาเมนไทโกะ
Seared spicy cod roe

長わさ 100B
Takowasa

หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิ
Raw octopus marinated
in wasabi sauce

ほうね草の胡麻和え 60B
Horenso Gomaae

ปวยเล้งลวกกับซอสงา
Spinach dressed in
sesame sauce

塩辛 110B
Shiokara

ปลาหมึกปลาร้าญี่ปุ่น
Salted squid semi-fermented
in its own gut

エイヒレ 150B
Eihire

ครีบบปลากระเบน
Grilled dried skate wing

ヤム塩辛 140B
Yam Shiokara

ยำปลาร้าญี่ปุ่น
Spicy salted fish guts thai style

中華くらげ 120B
Chuka Kurage

ยำแมงกะพรุนสไตล์จีน
Jellyfish Salad

ホタルイカ沖漬け 140B
Hotaru Ika Okizuke

ปลาหมึกดอง
Baby squid marinated
in special sauce

オニスラ

50B

Onisura



หัวหอม พอนซึ
Sliced onion with ponzu sauce

しらす昆布のたたきゆり

140B

Shirasu kobu kyuri



ยำแตงญี่ปุ่นโรยหน้าปลาขาวสาร
Smashed Cucumber
topped Whitebait and kelp

竹輪きゅうり

70B

Chikuwa Kyuri



จิกูวา 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

冷奴

60B

Hiyayakko



เต้าหู้เย็น
Cold tofu

出汁巻き玉子 100B

Dashimaki Tamago



ไข่ม้วน

Japanese rolled omelet
with broth

ニンニクのせおろしハラミ 90B

Oroshi Harami Ninniku Nose



เนื้อกระบังลมโรยด้วยหัวไชเท้าบด
Grilled beef skirt
with grated radish & garlic

サーモン照り焼き 220B

Salmon Teri



運ばず味付け

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

Salty เกลือ 塩焼き

Teri sauce ซอสเทริ 照り焼き

ปลาแซลมอนซอสเทริ
Salmon Teriyaki

屋敷ゆでたん 150B

Yudetan



ลิ้นวัวตุ๋น

Simmered beef tongue

ハマグリバター 120B

Hamaguri Bata- Itame



หอยตลับผัดเนย

Clams stir-fried with butter

ハマグリ酒蒸し 120B

Hamaguri Sakamushi



หอยตลับต้มสาเก

Clams steamed in sake

刺しもの

SASHIMONO = Fresh & raw

ซาซิมอนะ: เนื้อ หรือ หนุ หรือไก่ ซาซิมิ

近江牛レバ刺し

290B

Omigyu reba sashi



โอมิกิว ตับหวาน

Raw Omibeef liver sashimi

知多牛ユッケ刺し

360B

Chitagyu yukke sashi



จิตะกิ่ว ยำเนื้อดิบ

Raw Chitabeef lean meat sashimi

マグロとアボカドのユッケ

Maguro To Abokado No Yukke

250B



ปลาเมกUROะกับอะโวกาโดคลุกซอส

Tossed fresh tuna
& avocado with spicy sauce

サモンとイクラの親子ユッケ

Samon To Ikura No Yukke

250B



ปลาแซลมอน

กับไข่ปลาแซลมอนคลุกซอส

Tossed fresh salmon
& salmon roe with spicy sauce

揚げ物 AGEMONO = Deep-fried ของทอด

特製甘辛ダレ Teba Age 110B
手羽揚げ



ปีกไก่ทอด

Crispy fried chicken wings sweet & spicy sauce 3pc

鶏の唐揚げ 100B
Tori no Karaage



ไก่ทอด

Crispy fried chicken

鶏皮揚げポン酢 90B
Torikawa Age



หนังไก่ทอดราดน้ำพอนซ์

Deep-fried chicken skin
served with citrus soy sauce

カニクリームコロッケ 120B
Kani Cream Croquette



โคร็อกเกะครีมปู

Crab Cream Croquette

しそチーズハムカツ

Shiso Cheezu Hamukatsu
180B



แฮมห่อชีสทอด

Breaded pork ham cutlet
with cheese & shiso



牡蠣フライ

Kaki Furai

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 Tempura Mori

サクサク

เทมปุระกุ้ง 5 ตัว

Shrimp tempura 5 pieces

竹輪の磯辺揚げ

90B

Chikuwa No Isobe Age



ฉีกูวะทอดเทมปุระ

Deep-fried fish cake
with green laver

自家製

厚揚げ

Atsuage 90B



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

揚げもちし

90B

Agemorokoshi

うまい

ข้าวโพดทอดซอสโชยุเนย

Deep-fried corn marinated
in butter soy sauce

芋からつまいもバター

120B

Imokara Satsumalmo 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

Poteto Furai

選べるソース

สามารถเลือกการปรุงรสชาติได้
Choice of your sauces

ケチャップ

ซอสมะเขือเทศ

Ketchup

明☆マヨネーズ

มายองเนสใส่ปลาหมึกโทโก

Mentaiko Mayonnaise

มันฝรั่งทอด 90B

French fries

鉄板焼き

TEPPAN = Hot Plate
ของปิ้งกระทะร้อน

トンペイ

Tonpei Yaki 120B

とん平焼き



ไข่ห่อหมูหน้าชีส

Japanese style omelet
with pork and cheese

チーズだっかば

260B

Cheese Dak Galbi



ไก่ผัดกิมจิหน้าชีสกระทะร้อน

Stir-fried chicken and
kimchi with cheese

ポテト Bacon チーズ

150B

Poteto Bacon Cheese



มันฝรั่งเบคอนชีสกระทะร้อน

Bacon and cheese on top
of steamed potato

タン塩レモン

160B

Tan Shio Lemon



ลิ้นหมูผัดเลมอน

Pork tongue stir-fried and
marinated in salt and lemon

カツ煮

150B

Katsuni



หมูต้มทอดราดไข่

Simmered pork cutlet with egg



ITAMEMONO = Pan-fried
ของผัด



野菜サラダ YASAI SARADA = Salad
ยะไซซาลาดะ สลัด



海鮮サラダ

Kaisen Sarada

390B



สลัดซีฟู้ด

Fresh seafood salad with wasabi dressing

ポテサラ 80B

Pote Sara

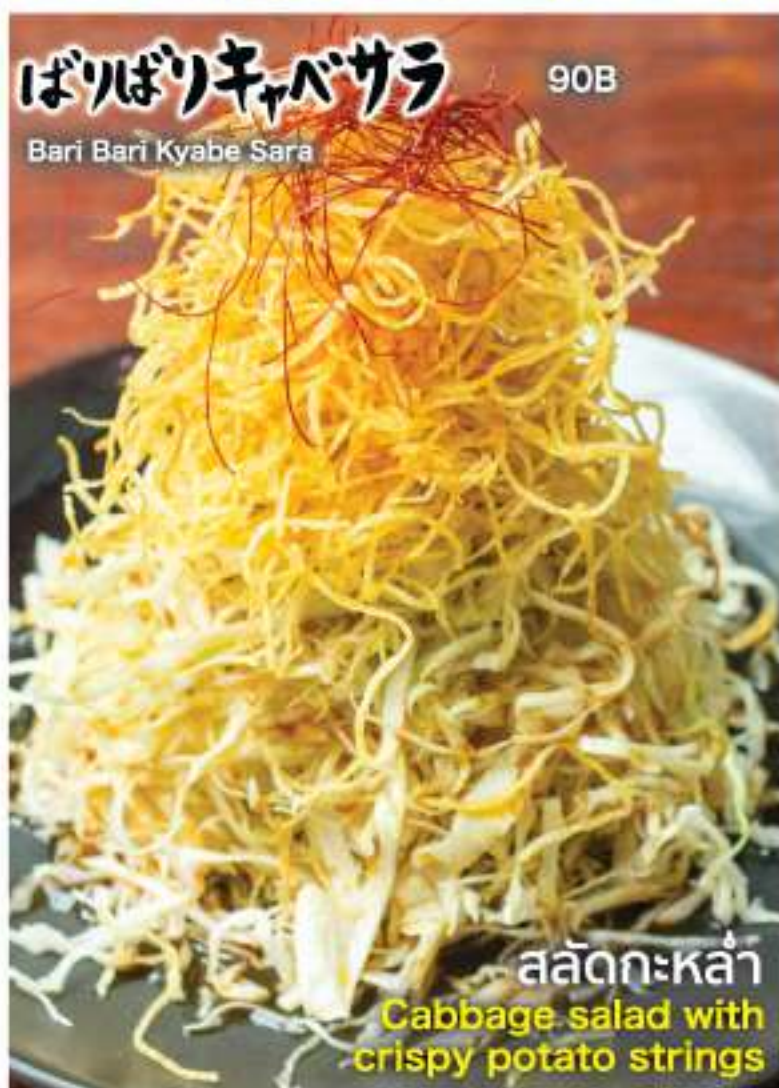


สลัด มันฝรั่ง

Homemade potato salad

バリバリキャバサラ 90B

Bari Bari Kyabe Sara



สลัดกะหล่ำ

Cabbage salad with
crispy potato strings

メンタイコサラダ 140B

Mentaiko Poteto Sarada

140B



สลัดมันฝรั่งและเมนไทโกะ

Potato Salad with Spicy Cod Roe

タイ料理

THAI RYORI = Thai food
อาหารไทย



魚モノ

UOMONO = Fresh seafood

อุโอะโมโนะ อาหารทะเล

中トロ 330B
Chutoro



ปลามะกูโระติดมันน้อย
Medium fatty tuna

うに 390B
Uni



ไข่อยาเม่น
Sea urchin

甘エビ 280B
Amaebi



กุ้งหวาน
Deep-water shrimp

イクラおろし 230B
Ikura Oroshi



ไข่ปลาแซลมอนกับหัวไชเท้าฝน
Salmon roe with grated radish

炙りエイガワ 230B
Aburi Engawa

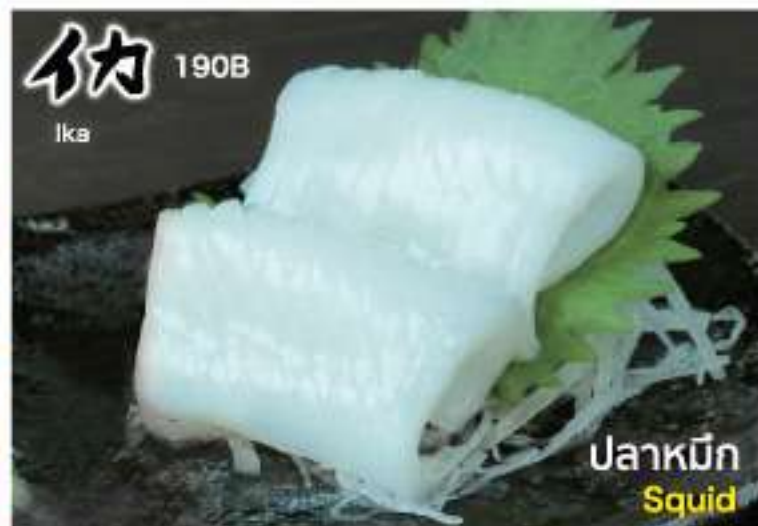


ครีบบลาคาเตียอย่างไฟเล็กน้อย
Seared fluke fin

ハマチ 230B
Hamachi



ปลาฮามาจิ
Yellowtail



桶盛り

OKEMORI = Assorted sashimi
ซาซิมิ รวม

10点盛り

999B

Juten mori

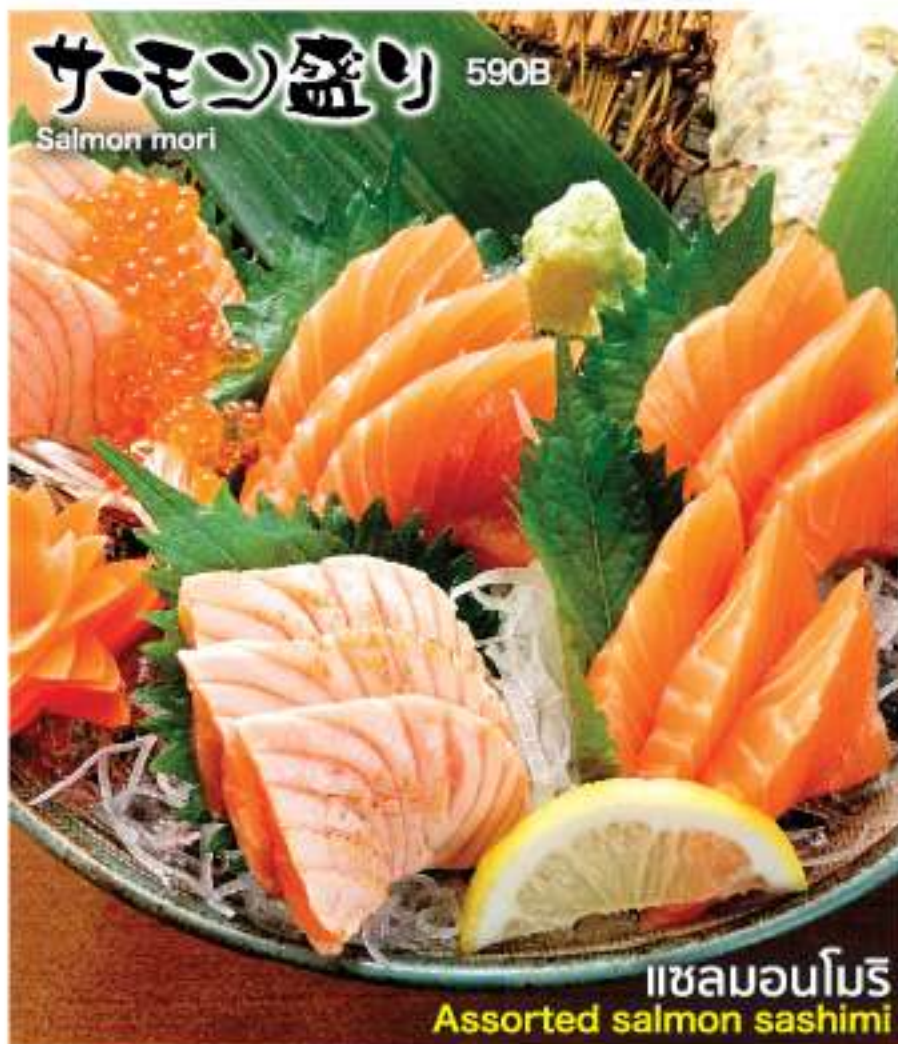


ซาซิมิรวม 10 อย่าง
10 Kinds

サモンの盛り

590B

Salmon mori



แอสorted salmon sashimi
Assorted salmon sashimi

5点盛り

550B

Goten mori



ซาซิมิรวม 5 อย่าง
5 Kinds

一人前盛り

299B

Ichininmae mori



ซาซิมิ 1 ท่าน
Sashimi 1 Serving

お好み握り

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

穴子一本握り 390B
Anago Ippon Nigiri



Cooked whole conger eel with sweet soy sauce
ปลาอะนะโงะ ทั้งตัว นิกิริ

うに握り 390B
Uni Nigiri



Sea urchin
ข้าวปั้นหน้าไข่หอยเม่น

中トロ握り 220B
Cyutoro Nigiri



Medium fatty tuna
ปลาเมะกูโระติดมันน้อย นิกิริ

イクラ軍艦巻き 220B
Ikura Gunkan Maki



Salmon roe

ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอนห่อสาหร่ายทรงเรือรบ

うなぎ握り 130B
Unagi Nigiri



Grilled Eel

ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง

マグロ握り 120B
Maguro Nigiri



Lean tuna

ปลาเมะกูโระ นิกิริ

甘エビ握り 140B
Amaebi Nigiri



Deep-water shrimp

กุ้งหวาน นิกิริ

炙りエンガワ握り 120B
Aburi Engawa Nigiri



Seared fluke fin

ครึ่งปลาตาเดียวย่างไฟเล็กน้อย นิกิริ

くサバ握り 100B
Shime Saba Nigiri



Vinegared & seared mackerel

ปลาซาบะ นิกิริ

サモン握り 100B
Salmon Nigiri



Salmon

ปลาแซลมอน นิกิริ

トロサモン握り 100B
Toro Salmon Nigiri



Medium-Fatty Salmon

โทโร่ แซลมอน นิกิริ

ハマチ握り 120B
Hamachi Nigiri



Yellowtail

ปลาฮามาจิ นิกิริ

ホタテ握り 130B
Hotate Nigiri



Scallop

หอยเชลล์ นิกิริ

ツブガイ握り 100B
Tsubugai



Whelk

หอยสังข์ญี่ปุ่น นิกิริ

タコ握り 100B
Tako Nigiri



Octopus

ปลาหมึกยักษ์ นิกิริ

イカ握り 100B
Ika Nigiri



Squid

ปลาหมึก นิกิริ

玉子握り 80B
Tamago Nigiri



Sweet omelet

ไข่หวาน นิกิริ

巻きもの MAKIMONO = Thin sushi roll
ข้าวห่อสาหร่าย



豪快のけ寿司

590B

Gokai Nokke Sushi



どーん!!

โนเกะ ซูชิ

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

穴子ロール

340B

Anago Roll

ปลาอะนะโงะโรล

Cooked conger roll

(Cooked conger, Avocado, Egg, Cucumber)

カリフォルニアロール

220B

California Roll

แคลิฟอร์เนียโรล

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-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)

エビテンロール

290B

Ebi Ten Roll

กุ้งเทมปุระโรล

Shrimp tempura roll

(Shrimp, Cucumber)

ごはんもの

GOHANMONO = Rice & Noodles
โกะฮังโมโนะ ข้าว

デカネタなぎ屋丼

Deka Neta Nagiya Don

750B



นากิยะดั่ง

Sushi rice bowl
with filling sashimi

卵丼

399B

Ran Ran Don



ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอนและไข่แดง

Sushi rice bowl with fish roe and egg yolk

海鮮丼

260B

Kaisen Don



ข้าวรวมหน้าปลาดีบ

Sushi rice bowl with combination seafood

ネギトロ丼

290B

Negitoro Don



ข้าวหน้าปลาโทโร่สับ

Sushi rice bowl with minced
fatty tuna & green onion

サモンイクラ丼

250B

Samon Ikura Don



ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับไข่ปลาแซลมอน

Sushi rice bowl with salmon & salmon roe

The image shows three blue bowls filled with various sushi ingredients. The top-left bowl contains salmon cubes, white fish cubes, and orange roe. The top-right bowl contains two large shrimp, white fish cubes, and green garnishes. The bottom bowl contains salmon cubes, white fish cubes, and a large piece of crab. The text is overlaid on the left side of the image.

**3 COMBO
SUSHI BOWL
285฿**

ถ้วยชูชิ 3 อย่าง

Choose Your
Mini Kaisen Don

เลือกส่วนผสมให้กับถ้วยซูชิของคุณได้เลย!

極上丼

Gokujo don

4 COMBO SPECIAL SUSHI BOWL

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

ถ้วยสุดพิเศษ

599฿

ถ้วยรวม 4 อย่าง

並 Regular

①

- マグロ Tuna (ทูน่า)
- サーモン Salmon (แซลมอน)
- イカ Squid (ปลาหมึก)
- タコ Octopus (ปลาหมึกยักษ์)
- 炙りメサバ Vinegared & seared mackerel (ปลาซาบะ)

上 Deluxe

②

- 甘エビ Deep-water shrimp (กุ้งหวาน)
- ホタテ Scallop (หอยเชลล์)
- 炙リエンガワ Seared fluke fin (ครีปลาทาเตียวย่างไฟเล็กน้อย)
- ハマチ Yellowtail (ปลาฮามาจิ)
- しらす Whitebait (ปลาขาวสาร)

特上 Super Deluxe

③

- イクラ Salmon roe (ไข่ปลาแซลมอน)
- 中トロ Medium fatty tuna (ปลามะกูโระติดมันน้อย)
- カニ身 Crab meat (เนื้อปู)
- カニ爪 2 Crab claw (2 pieces) (ก้ามปู (2 ชิ้น))
- ネギトロ Minced fatty tuna (ปลาโทโร่สับ)

各レベルから1種類ずつネタを選んでください

Sushi Bowl
3 COMBO



285฿

ถ้วยรวม 3 อย่าง

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

เลือกได้ 3 อย่าง
หมวดหอยทะเล 1 อย่าง

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

タンメンカレー

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



おにぎり
ข้าวปั้นอย่าง



UNAGI

อุนาจิ
Grilled Eel

うなぎ蒲焼き

Unagi kabayaki



600B

ปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Grilled Eel teriyaki sauce

うなぎ

Unajyu



700B

ข้าวหน้าปลาไหลย่างซีอิ๊ว

Rice bowl with grilled eel
teriyagi sauce

醤油ラーメン

Shoyu ramen

170B

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

マナオニハ蕎麦

Manao soba

200B

มะนาวโซบะเย็น
Cold citrus soba noodles

江戸前ニハ蕎麦

Edomae soba

160B

โซบะเย็น
Cold soba noodles

そうめん

Soumen

130B

โซเมนเย็น
Cold thin wheat noodles

HONEY TOAST



ハンitosuto Banira

150B

ไอศกรีมวานิลลา ราดน้ำผึ้ง

Toast with
vanilla ice cream & honey

あんこ & 生クリーム
ハンitosuto

160B

Anko & Namakurimu Hanitosuto

ไอศกรีมวานิลลา กับถั่วแดง
Toast with vanilla ice cream
& sweet bean paste

あんこ抹茶団子アイス

120B

Anko Dangochan Aisu



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

みたらし団子アイス

120B

Mitarashi Dangochan Aisu



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

アイス

ไอศกรีมวานิลลา 50B
Vanilla Ice Cream



抹茶

ไอศกรีมชาเขียว 50B
Matcha Ice Cream



チョコ

ไอศกรีมช็อกโกแลต 50B
Chocolate Ice Cream



追加あんこ

Add Anko

เพิ่ม ถั่วแดงหวาน

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

Service charge 10% VAT 7% を別途頂戴致します

คั๊ด เซอวีส์ชาร์จ 10% ภาษี 7%

Service charge 10%, VAT 7% excluded

天下一
なぎ屋
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

อาซาฮีบอลูน ทาวเวอร์ 2L 500B
3L 750B

アサヒ大ビン

Asahi beer bottle 620ml

เบียร์อาซาฮีขวด 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

เบียร์สิงห์ขวด 100B

サッポロ大ビン

Sapporo bottle 640ml

เบียร์ซัปโปโร ขวด 140B

日本酒

JAPANESE SAKE

เหล้าญี่ปุ่น

SWEET ————— 0 ————— DRY

+1 特別本醸造 山田錦

Tokubetsu honjozo
Yamada Nishiki 300ml

โทคุเบ็ตสึ
ฮอนโจโซ ยามาเดะ นิชิกิ 250B

+2 白鶴生貯蔵酒

Hakutsuru namachozoshu 300ml

ฮาคุสุรุ 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

ฮาคุสุรุ จุนไมกิ้นโจ 360B

+6 真澄辛口ゴールド

Masumi karakuchi gold 300ml

มาซุมิ คะราคุจิ โกลด์ 470B

+4 出羽桜純米吟醸

Debazakura junmaiginjo 300ml

เดบะซากุระ จุนไม กิ้นโจ 480B

+5 久保田純米大吟醸

Kubota junmaidaiginjo 300ml

คุโบตา จุนไมไดกิ้นโจ 550B

熱燗

小 Atsukan (Hot sake) small
大 Atsukan (Hot sake) big

อะซึคัง เล็ก 180B
อะซึคัง ใหญ่ 280B

+0 九平次純米大吟醸 720ml

Kuheiji junmaidaiginjo 720ml

คูเออิจิ จุนไมไดกิ้นโจ 1450B

+3 獺祭純米大吟醸 720ml

Dassai junmaidaiginjo 720ml

ดาสไซ จุนไมไดกิ้นโจ 1800B

+4 白鹿超辛 1800ml

米瓶 Hakushika chokara bottle 1800ml
米盃 Hakushika chokara masu (glass)

ฮาคุชิคา โชคารา ขวด 1200B
ฮาคุชิคา โชคารา มะชิ 180B

ชู-ไฮ-ซาว

M size all **110B** / L size all **180B**

Chuhai/Sour

= Japanese vodka "SHOCHU" with soda

ชูไฮ ซาวา = โชจูผสมกับโซดา

ウーロンハイ

Oolong hai

อูลอง (ชาจีน) ไฮ

カルピスサワー

Calpis sour

คาลปิส ซาวา

極レモンハイ

Goku lemon hai

โกคุ เลมอนไฮ 170B

★中 焼酎 Add Shochu

เพิ่มโชจู 60B



サッポロ

レモンハイ

Lemon hai

เลมอนไฮ

ゆずみつサワー

Yuzumitsu (Citrus honey) sour

ยูซุมิตซึ ซาวา

コウバ茶割り

ชาเขียว (blended ชาเขียวญี่ปุ่น) ไฮ

Koubashicha (blended green tea) wari



こだわリ

レモンサワー

Kodawari Sakaba
Teiban lemon sour

เลมอนซาวาร์พรีเมียม

M 130B / L 200B

フルーツ
梅酒ソーダ

Fruits umeshu soda
(Plum wine with frozen fruits)

เหล้าบ๊วยโซดากับผลไม้แช่แข็ง

240B



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
レッドグレーハイ

Oni red gure hai
(Grated red grapefruit sour)

ซาวาเกรปฟรุตผสมเนื้อผลไม้

M 140B / L 210B



バクダン (金味酒梅)

Bakudan (Kinmiya and ume syrup)

บะคุดัน (คินมียะผสมน้ำบ๊วย)

100B / 1 Glass



サケゼリー

(マスカット 桃 林檎)

Sake Jelly
(Muscat, Peach, Apple)

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

焼酎 Shochu Japanese distilled spirit

各種ボトルキープできます
※保管期間 1 年まで

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

สามารถฝากเหล้าได้
ระยะเวลาเก็บรักษา 1 ปี

芋 IMO = Made from sweet potato 芋 = มันเทศ

だいやめ	👍 With Soda	ボトル Daiyame 900ml bottle グラス Daiyame glass	ไดยาเมะ ขวด ไดยาเมะ แก้ว	1400B 170B
三岳	👍 On the Rock	ボトル Mitake 900ml bottle グラス Mitake glass	มิตาเกะ ขวด มิตาเกะ แก้ว	1500B 180B
赤霧島	👍 On the Rock	ボトル Akakirishima 900ml bottle グラス Akakirishima glass	อะคะคีริชิมะ ขวด อะคะคีริชิมะ แก้ว	1600B 200B

麦 MUGI = Made from barley 麦 = ข้าวสาลี

いいちこ シルエット	👍 With Water	ボトル Iichiko silhouette 720ml bottle グラス Iichiko silhouette glass	อิชิโกะ ซิลูเอท ขวด อิชิโกะ ซิลูเอท แก้ว	1200B 140B
---------------	-----------------	---	---	---------------

キンミヤ	👍 On the Rock	ボトル Kinmiya 720ml bottle グラス Kinmiya glass	คินมียะ ขวด คินมียะ แก้ว	660B 100B
------	------------------	---	-----------------------------	--------------

ウイスキー・ジン WHISKY วิสกี้ JAPANESE GIN จิน

ジムビーム	👍 With Soda	ボトル Jimbeam with Soda 大グラス Jimbeam with Soda big glass ボトル Jimbeam bottle 700ml	จิมบีม โซดาส จิมบีม โซดาส แก้วใหญ่ จิมบีม ขวด	99B 170B 999B
サントリー~角	👍 With Soda	ボトル Suntory Kaku with Soda 大グラス Suntory Kaku with Soda big glass ボトル Suntory Kaku bottle 700ml	ซันทรี โซดาส ซันทรี โซดาส แก้วใหญ่ ซันทรี ขวด	99B 170B 1050B
サントリー~ 知多	👍 With Soda	ボトル Suntory Chita with Soda 大グラス Suntory Chita with Soda big glass ボトル Suntory Chita bottle 700ml	ซันทรี โซดาส ซันทรี โซดาส แก้วใหญ่ ซันทรี ขวด	180B 290B 1900B
翠ジン	👍 With Soda	ジンソーダ Sui Gin with Soda 大グラス Sui Gin with Soda big glass ボトル Sui Gin bottle 700ml	สุ่ยจิน ผสมโซดาส สุ่ยจิน ผสมโซดาส แก้วใหญ่ สุ่ยจิน ขวด	99B 170B 999B

飲み合わせ Mixer มิกเซอร์

ウーロン茶ピッチャー Oolong tea pitcher 150B ชาอูหลง (ไถย็อก)	緑茶ピッチャー Green tea pitcher 150B ชาเขียว (ไถย็อก)	炭酸 Soda 40B โซดาส	お湯 Hot water 40B น้ำร้อน
梅干 Pickled plum 50B บ๊วย	カットレモン Lemon 50B มะนาวซีก	氷 Ice 40B น้ำแข็ง	水 Water 40B น้ำเปล่า

ワイン Wine ไวน์

Enjoy	Casa Pluma	บottle 赤 Casa Pluma (CS, Chile)	สีแดง Casa Pluma ขวด 700B
		บottle 白 Casa Pluma (CH, Chile)	สีขาว Casa Pluma ขวด 700B
Rich	Trinity Hill	บottle 白 Trinity Hill (SB, New Zealand)	สีขาว Trinity Hill ขวด 1200B
Dry	Cono Sur No. 21	บottle 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, เหล้ายูชิ

CHOYA

bottle Choya umeshu (with plum) 325ml โซยะ โนะ อุเมะชู 325ml 600B

小正の梅酒

bottle Komasa no umeshu 700ml bottle โคมาซะ โนะ อุเมะชู ขวด 1400B

glass Komasa no umeshu glass โคมาซะ โนะ อุเมะชู แก้ว 200B

とろとろの梅酒

bottle Torotorono umeshu 720ml bottle โทโระโทโระ โนะ อุเมะชู ขวด 1500B

glass Torotorono umeshu glass โทโระโทโระ โนะ อุเมะชู แก้ว 220B

白鶴梅酒

bottle Hakutsuru umeshu 1800ml bottle ฮากุสุรุ อุเมะชู ขวด 1500B

glass Hakutsuru umeshu glass ฮากุสุรุ อุเมะชู แก้ว 100B

ソフトドリンク SOFTDRINK ซอฟท์ดริง

ウーロン茶 ※おかわりできます

Oolong tea
※Free refills

ชาอูหลง (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)

คาลปิส (โซดา หรือ น้ำ) 50B

オレンジジュース

Orange juice

น้ำส้ม 40B

アップルジュース

Apple juice

น้ำแอปเปิ้ล 40B

なぎ屋の心

マツリ

なぎ屋は元来と威勢のめがけマツリです。
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。
全カマエ皆様を盛りあげます。

エニチ

