



日本三大和牛を味わう



ลิ้มรสเนื้อวากิวสามอันดับแรกของญี่ปุ่นอย่างระมัดระวัง

神戸牛



神戸牛

เนื้อโกเบ

今や世界共通語となった

言わずと知れた神戸ビーフ。

甘みと香り、口溶けの良さは贅沢の極み。



ไม่ต้องพูดว่าเนื้อโกเบกลายเป็นภาษากลางไปแล้ว หอมหวาน ละลายในปาก ถือเป็นสุดยอดความหรูหรา

松阪牛



松阪牛

เนื้อมัดสีขาว

霜降りの細かさと脂の甘さが特徴です。

柔らかい肉質とともに、口の中でとろけるような感覚があり、

多くの人が「最高級」と評価する和牛の一つです。

โดดเด่นด้วยลายหินอ่อนเนื้อละเอียดและมีไขมันหวาน นอกจากเนื้อสัมผัสที่นุ่มแล้ว ยังละลายในปาก ทำให้เป็นหนึ่งในเนื้อวากิวที่หลายคนมองว่าเป็น "คุณภาพชั้นยอด"

近江牛



近江牛

เนื้อโอมิ

歴史的に最も古い滋賀県産和牛ブランドとされています。

繊細な肉質と風味の良さが特徴で、

上質な牛肉として知られています。

แบรนด์เนื้อวากิวจากจังหวัดชิงะ ซึ่งในอดีตถือเป็นแบรนด์เนื้อวากิวที่เก่าแก่ที่สุด ขึ้นชื่อในเรื่องเนื้อสัมผัสที่ละเอียดอ่อนและรสชาติที่ยอดเยี่ยม ซึ่งได้รับการยอมรับว่าเป็นเนื้อวากิวคุณภาพสูงมานานหลายปี



しゃぶしゃぶ

ชาบู-ชาบู

しゃぶしゃぶは、「一人一鍋」の発想の原点。
「ひとりじめ」だからいろいろな7つのスープで、
楽しんでいただけるようご用意しました。
「つけだれ」にも楽しみある味わいを提供。
4つの「たれ」と「お薬味」を自分好みで
組み合わせられます。
お肉はもちろん「切り立て」で美味。
見た目に美しい「健康野菜」といっしょに、
「しゃぶしゃぶの新しい提案」をどうぞ。

เลือกซูปที่คุณชื่นชอบจาก 7 ชนิดที่แตกต่างกัน
คุณสามารถเลือกนำจิ้มได้สี่ชนิดและผสมเครื่องปรุงรสตามที่คุณต้องการ
เนื้อถูกตัดสดใหม่และรสชาติดีกับผักที่ดีต่อสุขภาพ

選べる7つのスープ

เลือกจาก 7 ฐานซูปแสนอร่อย

お肉や野菜に合う「だし」を7種類揃えました。お好みの味でどうぞ。



昆布

北海道産の真昆布使用。

คอมบู(สาหร่ายทะเล, สาหร่ายทะเล)
ซูปสาหร่ายออกโกโด.



和出汁

たっぷりのかつお節とった和だし。

ซูปญี่ปุ่น
ซูปปลาโบนิโดแห้ง



野菜

定番の無添加野菜だしです。

ผัก
น้ำซูปที่ทำจากผักออร์แกนิกสด ผัก.



豆乳

豆乳に野菜だしをプラス。クリーミーな味わい。

นมถั่วเหลือง
ซูปนมถั่วเหลืองและน้ำซูปผัก



薬膳麻辣(ヤクゼンマラー)

山椒のしびれる辛さに、薬膳を配合。

ซูปสมุนไพรรสเผ็ด
ปานชั่นโรสเผ็ดพิเศษ
อาหารยา



酸辣湯(サンラータン)

酢っぱ辛いがうまい!美味しい酸味。

ซูปร้อนและเปรี้ยว
อาหารเสฉวนประเภทหนึ่งด้วย
รสเผ็ดและเปรี้ยว



レモン

広島産レモンのすっぱうまい塩麴スープ。

มะนาว
ฐานซูปที่ทำ
โดยการหมักมะนาวอิโรชิม่า

つけだれ・薬味 น้ำจิ้มและเครื่องปรุงรส

つけだれを2種類お選びください เลือกน้ำจิ้มได้ 2 แบบ



ポン酢
ซอสพอนสี



胡麻だれ
งา



塩ポン酢
ซอสพอนสีเกลือ



梅ポン酢
ซอสพลัมพอนสี

薬味はスタッフまで! หากต้องการส่วนผสมอื่นๆ กรุณาปรึกษาเจ้าหน้าที่

柚子胡椒
พริกไทยสุ

ガーリック
ถั่วลิสง

ごま油
น้ำมันงา

麻辣醬 (マラージャン)
ซอสเผ็ด

花椒 (ホアジャオ)
พริกไทยเสฉวน

黒酢
น้ำส้มสายชูดำ

豆板醬 (トウバンジャン)
น้ำพริกเผ

すりごま
เมล็ดงา

醤油
ซอสถั่วเหลือง

しゃぶしゃぶ オリジナル
ぽんず
好評販売中!

SHABUWARA
พอนสี ออริจินัล
ลดราคา!

Take Home
Authentic
Japanese
Flavor!

PONZU
(360ml)



※つけだれの追加はプラス110円 การเติมน้ำจิ้มจะเพิ่มอีก 110 บาท

しゃぶしゃぶセット

(お肉、国産健康野菜盛り、スープ、つけだれ、ごはん)
 ชุดชาบูชาบู (เนื้อ, ผักญี่ปุ่นต่าง ๆ, ซุป, น้ำจิ้ม, ข้าว)

セットのお肉を選んでください

ปริมาณเนื้อ S: 100g M: 200g L: 300g



柔らかさとコクの黄金比、国産豚肩ロースの絶品の味わい。

国産豚

M ¥2,230

S ¥1,530

L ¥2,930

追加肉 100g

+ ¥900

เนื้อหมูคัดเกรดพรีเมียมจากในประเทศ

เนื้อเพิ่มเติม



国産豚(Sサイズ)
 หมูบ้าน (เล็ก)



赤身と脂のうま味が安心のバラ肉。

国産牛 バラ

M ¥3,080

S ¥1,980

L ¥4,180

追加肉 100g

+ ¥1,300

เนื้อเลือกรองให้จากในประเทศ

เนื้อเพิ่มเติม

柔らかさ、香り、旨味。すべてが揃った国産牛ロース。

国産牛 ロース

M ¥4,930

S ¥2,980

L ¥6,880

追加肉 100g

+ ¥2,150

เนื้อสันในวัวเกรดพรีเมียมจากในประเทศ

เนื้อเพิ่มเติม

とろける口どけと豊かな風味、極上体験。

近江牛(滋賀)

M ¥8,680

S ¥4,680

L ¥12,680

追加肉 100g

+ ¥4,200

เนื้อวากิวสามอันดับแรกของญี่ปุ่น “เนื้อโอมิ” (ชิงะ)

เนื้อเพิ่มเติม



国産牛(Mサイズ)
 เนื้อในประเทศ (ขนาดกลาง)

おすすめ
 豚

霜降りの細かさと脂の甘さが特徴です。

松阪牛(三重)

M ¥10,680

S ¥5,980

L ¥15,380

追加肉 100g

+ ¥4,900

เนื้อวากิวสามอันดับแรกของญี่ปุ่น “เนื้อมัดสี่ซากะ” (มิเอะ)

เนื้อเพิ่มเติม

今や世界共通語となった、言わずと知れた神戸ビーフ。贅沢の極み!

神戸ビーフ(兵庫)

M ¥16,480

S ¥8,480

L ¥24,480

追加肉 100g

+ ¥8,200

เนื้อวากิวสามอันดับแรกของญี่ปุ่น “เนื้อโกเบ” (เฮียวโกะ)

เนื้อเพิ่มเติม



牛&豚(Lサイズ)
 เนื้อและหมู (ใหญ่)



国産牛バラ×国産豚

M ¥2,750

S ¥1,800

L ¥3,700

追加肉 100g

+ ¥1,150

เนื้อเลือกรองให้จากในประเทศ × เนื้อหมูคัดเกรดพรีเมียมจากในประเทศ

เนื้อเพิ่มเติม

国産牛ロース×国産豚

M ¥4,830

S ¥2,850

L ¥6,810

追加肉 100g

+ ¥2,180

เนื้อสันในวัวเกรดพรีเมียมจากในประเทศ × เนื้อหมูคัดเกรดพรีเมียมจากในประเทศ

เนื้อเพิ่มเติม

近江牛×国産豚

M ¥6,930

S ¥3,980

L ¥9,880

追加肉 100g

+ ¥3,150

เนื้อวากิวสามอันดับแรกของญี่ปุ่น “เนื้อโอมิ” × เนื้อหมูคัดเกรดพรีเมียมจากในประเทศ

เนื้อเพิ่มเติม

松阪牛×国産豚

M ¥7,930

S ¥4,480

L ¥11,380

追加肉 100g

+ ¥3,650

เนื้อวากิวสามอันดับแรกของญี่ปุ่น “เนื้อมัดสี่ซากะ” × เนื้อหมูคัดเกรดพรีเมียมจากในประเทศ

เนื้อเพิ่มเติม

神戸ビーフ×国産豚

M ¥9,800

S ¥5,700

L ¥13,900

追加肉 100g

+ ¥4,300

เนื้อวากิวสามอันดับแรกของญี่ปุ่น “เนื้อโกเบ” × เนื้อหมูคัดเกรดพรีเมียมจากในประเทศ

เนื้อเพิ่มเติม



しゃぶしゃぶベジタリアンセット(国産健康野菜盛り、スープ、つけだれ、ごはん)

¥1,300

ชุดชาบู-ชาบูมังสวิรัติ (ผักญี่ปุ่นนานาชนิด ซุป น้ำจิ้ม ข้าว)

セット内容



お好きなお肉
 เนื้อ



国産健康野菜盛り*
 ผักญี่ปุ่นนานาชนิด



選べるスープ
 ซุป



選べるつけだれ
 น้ำจิ้ม



白米 or 十五穀米
 ข้าวหรือข้าวหลายเมล็ด
 *เติมฟรีสำหรับมื้อกลางวัน

ランチは
 お替り無料

ディナー限定

ชุดนี้สำหรับมื้อเย็นเท่านั้น



森製麺の生うどん
 คุด้ง

本日の
 デザート
 ของหวานวันนี้

※生うどんとデザートはディナータイムのみ
 *คุด้งและของหวานมีจำหน่ายเฉพาะช่วงอาหารเย็นเท่านั้น

※国産健康野菜盛りは季節によって内容が変わります。(白菜、ケール、トレビス、白しめじ、豆腐、くずきりなど、15種類以上)

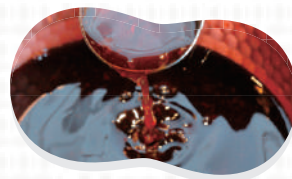
ผักในประเทศนานาชนิดในเมนูชุดอาจมีการเปลี่ยนแปลงขึ้นอยู่กับฤดูกาล
 (ในชุดประกอบด้วยผักมากกว่า 15 ชนิด ได้แก่ ผักกาดขาว ผักคะน้า เห็ดขี้เฒ่า เห็ดเข็มทอง เห็ดฟาง และคึริทรี)

価格は全て税込です。
 ราคาทั้งหมดรวมภาษีแล้ว



すき焼き

สุกียากี้



割下は本醸造醤油をベースに、
砂糖・本みりん・清酒と枕崎産かつお節の一番だしを使用。
「紀州はちみつ漬け南高梅」でマイルドな味わいに仕上がっています。

เราใช้โชยุ น้ำตาล ไวน์ข้าวหวาน สาเก และการต้มครั้งแรกของซูชิที่ทำจากปลาโบนิโตะที่ปลูกในมาคุระซะกิและ
บิวย KISHUU ดอกน้ำผึ้งทำให้รสชาติอ่อนๆ

しゃぶ笑 オリジナル
わりした
好評販売中!

SHABUWARA
ชอสูออริจินัลคราครา!

Take Home
Authentic
Japanese
Flavor!

**SUKIYAKI
SAUCE**
(360ml)



びほうらん 美豊卵 ~愛媛県産~

ไข่บิโฮ ~ผลิตในจังหวัดเอฮิเมะ~

純国産鶏「もみじ」が産んだ美味しい卵です。

鶏舎は1ゲージ1羽で飼育。

エサは、遺伝子組み換えのないコーンをベースに、
オカラや米ぬか、海藻、ガーリックなど
十種類を独自に配合して与えています。



生たまごのおかわりは
プラス¥150
สามารถสั่งไข่เพิ่มเติมได้ในราคา
150 เยน

ไข่แสนอร่อยจากไก่บ้าน "เมเปิ้ล" ส่วนๆ
โรงเรือนเลี้ยงสัตว์ปีกนั้นเลี้ยงด้วยนกขนา 1 เกจ อาหารทำจาก
ข้าวโพดที่ไม่มีการตัดแปลงพันธุกรรม และนำมาผสมกันอย่าง
มีเอกลักษณ์ 10 ชนิด เช่น โอการะ ร้าข้าว สาหร่ายทะเล และ
กระเทียม



指でつまめるほど
弾力のある卵黄は色が濃く、
昔懐かしいコクのある味です。

ไข่ดิบมีความยืดหยุ่นมากจนคุณสามารถใช้นิ้วบีบไข่ได้
ไข่แดงมีสีเข้มและมีรสชาติเข้มข้นชวนคิดถึง



美豊卵は
すき焼きに無料で
1つ付いています。
※追加は有料

ในชุดประกอบด้วยไข่ 1 ฟอง
*จะมีการคิดค่าธรรมเนียมการ
สั่งซื้อไข่เพิ่มเติม



