



BINCHO 
備 長

The Way of BINCHO

ที่ BINCHO เรายึดมั่นในปรัชญาการ GIVE MORE

เรายึดมั่นในปรัชญาการ Give More ผ่านการให้ความสำคัญกับทุกรายละเอียด กรรมวิธีการทำอาหาร ทุกขั้นตอนเต็มไปด้วยความละเอียดอ่อน ทั้งการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ รวมถึง ปลาหลากหลายสายพันธุ์ ที่ถูกย่างด้วยวิธีที่เหมาะสมในแต่ละชนิด เราใส่ใจในองค์ประกอบของมื้ออาหาร ตั้งแต่ข้าว ชุป ไปจนถึงเครื่องเคียง เพื่อให้ทุกจานเป็น Teishoku ที่สมบูรณ์แบบ และถ่ายทอดเสน่ห์ของวิถีญี่ปุ่นดั้งเดิมให้คุณได้สัมผัสอย่างเต็มอิ่ม

เตาอิโรริ IRORI

เตาไฟแบบโบราณใจกลางร้าน
ที่คนญี่ปุ่นใช้ล้อมวงกินข้าว เรานำวิธีนี้กลับมา
เพราะเชื่อว่า "มือที่ดี" คือมือที่คนได้ใกล้ชิดกัน

囲炉裏居炉裏

หม้อฮากามะ HAGAMA

หม้อฮากามะเป็นหม้อหุงข้าวญี่ปุ่น
ที่มอบประสบการณ์การหุงข้าว
ด้วยคุณภาพและความอร่อยที่เหนือกว่า
ให้ความร้อนสูงเปรียบเสมือนเตาถ่าน
และช่วยดึงเอาความอร่อย
ของข้าวออกมาได้เป็นอย่างดี

羽釜

ถ่านบินโชตัน BINCHOTAN

ถ่านไม้คุณภาพสูงจากประเทศญี่ปุ่น มีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน
และใช้เวลานาน มีคุณสมบัติพิเศษที่แตกต่างจากถ่านทั่วไป
ถ่านบินโชตันมีความหนาแน่นสูง เผาไหม้ได้นานและสม่ำเสมอ
 อีกทั้งให้ความร้อนสูง แต่ควันน้อย
และไม่มีกลิ่น ช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงและมีรสชาติดีขึ้น

備長炭

汁 三 菜



วิถีแห่งมืออาหารญี่ปุ่น

เทโชกุ (Teishoku)

เทโชกุในแบบดั้งเดิม คือมืออาหารที่ยึดหลัก "อิจิจุชินไซ" หนึ่งชุป สามกับ ที่สมดุลทั้งรสชาติและโภชนาการ
จากร้านอาหารเล็ก ๆ ริมนถนนในยุคโทโช สู่สถาอาหารที่สะท้อนวัฒนธรรมญี่ปุ่น
เทโชกุถือกำเนิดขึ้นเพื่อตอบโจทยชีวิตเมือง เรียบง่าย อิ่มท้อง และสมดุลในมือเดียว

Bincho เรานำจิตวิญญาณดั้งเดิมของเทโชกุกลับมาอีกครั้ง
ผ่านวัตถุดิบชั้นดี การปรุงอย่างพิถีพิถัน และการจัดวางที่งดงามในแบบญี่ปุ่น
ขอเชิญสัมผัสความงามของมือญี่ปุ่นที่ยังคงคุณค่า...แม้ผ่านกาลเวลา

Seasonal Menu

เมนูเครื่องเคียง ปรับเปลี่ยนตามฤดูกาล



*มีส่วนผสมของงา



Kinpira Gobo +20.-

เครื่องเคียงรสกลมกล่อมเพิ่มมิติ
ให้จานหลักพร้อมคุณค่าบำรุงเลือด
ตามวิถีญี่ปุ่นแท้ๆ



*มีส่วนผสมของงา



Tsukemono +20.-

ผักดองสูตรโฮมเมดที่หมักอย่างพิถีพิถัน
เสริมรสปลาย่างให้อร่อยยิ่งขึ้น
พร้อมคุณค่าจากคอมบุเพื่อสุขภาพที่ดี



Miso Soup +20.-

ซุปร้อนๆ รสกลมกล่อม ช่วยบาลานซ์รสชาติ
ให้กลายเป็นมือที่สมบูรณ์แบบ



Hitomebore Rice +40.-

ข้าวญี่ปุ่นสายพันธุ์พิเศษที่มีทั้งความนุ่ม หอม
และหวานจากธรรมชาติ เสริมพร้อมจากหม้ออาคามะ
เพิ่มความอบอุ่นให้มืออาหารอย่างพอดี

Must Try!

Premium Set



Kinu Tofu +20.-

เสิร์ฟเย็นกับโชยุ ชิง และต้นหอม เต้าหู้อ่อนรสนุ่ม
ที่ช่วยรีเฟรชมืออาหาร
ชูรสจานหลักให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น



*มีส่วนผสมของกุ้ง

Chawanmushi +25.-

ไข่ตุ๋นญี่ปุ่นรสละมุน เติมความกลมกล่อมด้วยไก่ กุ้ง
และสาหร่ายอาโอโนริ รสชาติสดลิ้นดั้งเดิม



Premium Set +20.-

Add-on Menu
Tofu Kinu, Chawanmushi

เพิ่มซาซิมิในเซต เพียง +190.-

Add-on Sashimi to
your set for just 190.-



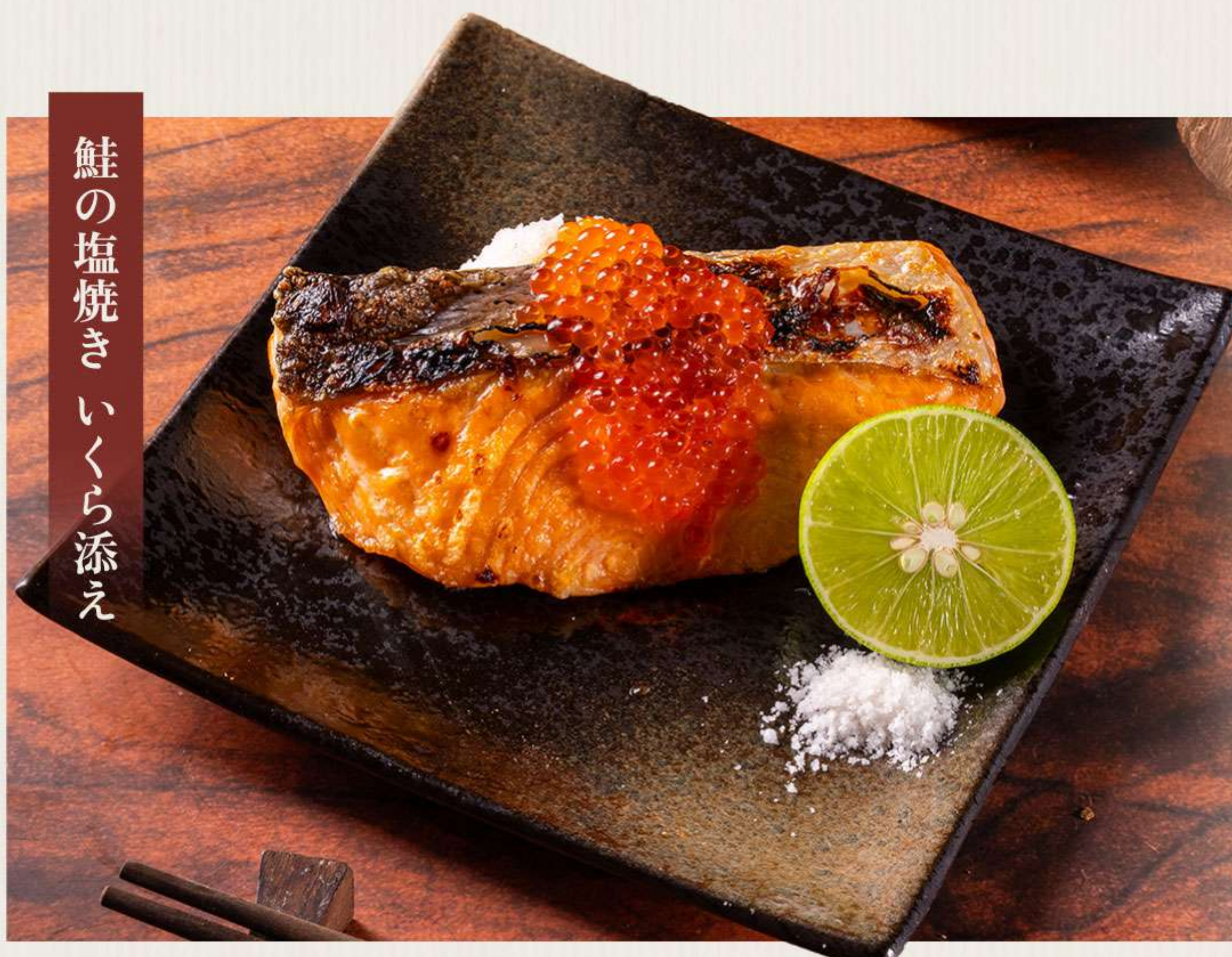
All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

เนื้อปลาย่างเตาถ่าน สไตลส์โอโระโดริ

เลือกสรรเฉพาะเนื้อปลาคุณภาพ แล่เป็นชิ้นพอดีคำ แล้วย่างอย่างพิถีพิถันบนเตาถ่านร้อน

เปลวไฟช่วยขับรสชาติและกลิ่นหอมของเนื้อปลาให้เด่นชัดในทุกคำที่ลิ้มลอง

選べる焼き魚



鮭の塩焼きいくら添え

Recommended

Salmon Shioyaki with Ikura

แชลมอนย่างเกลือและอิคุระ

Set 370.-

A la carte 290.-

แชลมอนเนื้อนุ่มฉ่ำ ย่างเกลือจนผิวกรอบบาง หอมละมุนในทุกคำ ท็อปปิ้งด้วยอิคุระสด หวานเค็ม ละลายในปาก ความเรียบง่ายที่สมบูรณ์แบบ ถ่ายทอดรสชาติญี่ปุ่นแท้ๆ ผ่านวัตถุดิบพรีเมียม



鯖の塩焼き

Saba Shioyaki

ปลาซาบะย่างเกลือ

ซาบะเนื้อแน่น หอมน้ำมันปลารสธรรมชาติ ย่างจนหอมกรุ่น เกลือทะเลช่วยชูรสให้ สมดุล เค็มมัน หอม มัน กำลังพอดี

Set 270.-

A la carte 190.-



銀むつの塩焼き

Snow Fish Shioyaki

ปลาหิมะย่างเกลือ

เนื้อปลาหิมะที่มีไขมันแทรกอย่างพอเหมาะ ย่างด้วยไฟอ่อนจนได้ผิวกรอบ กลิ่นหอมอ่อนของเกลือทะเลช่วยดึงความหวานธรรมชาติของเนื้อปลาออกมาอย่างละเมียดละไม

Set 485.-

A la carte 405.-



鮭ハラスの塩焼き

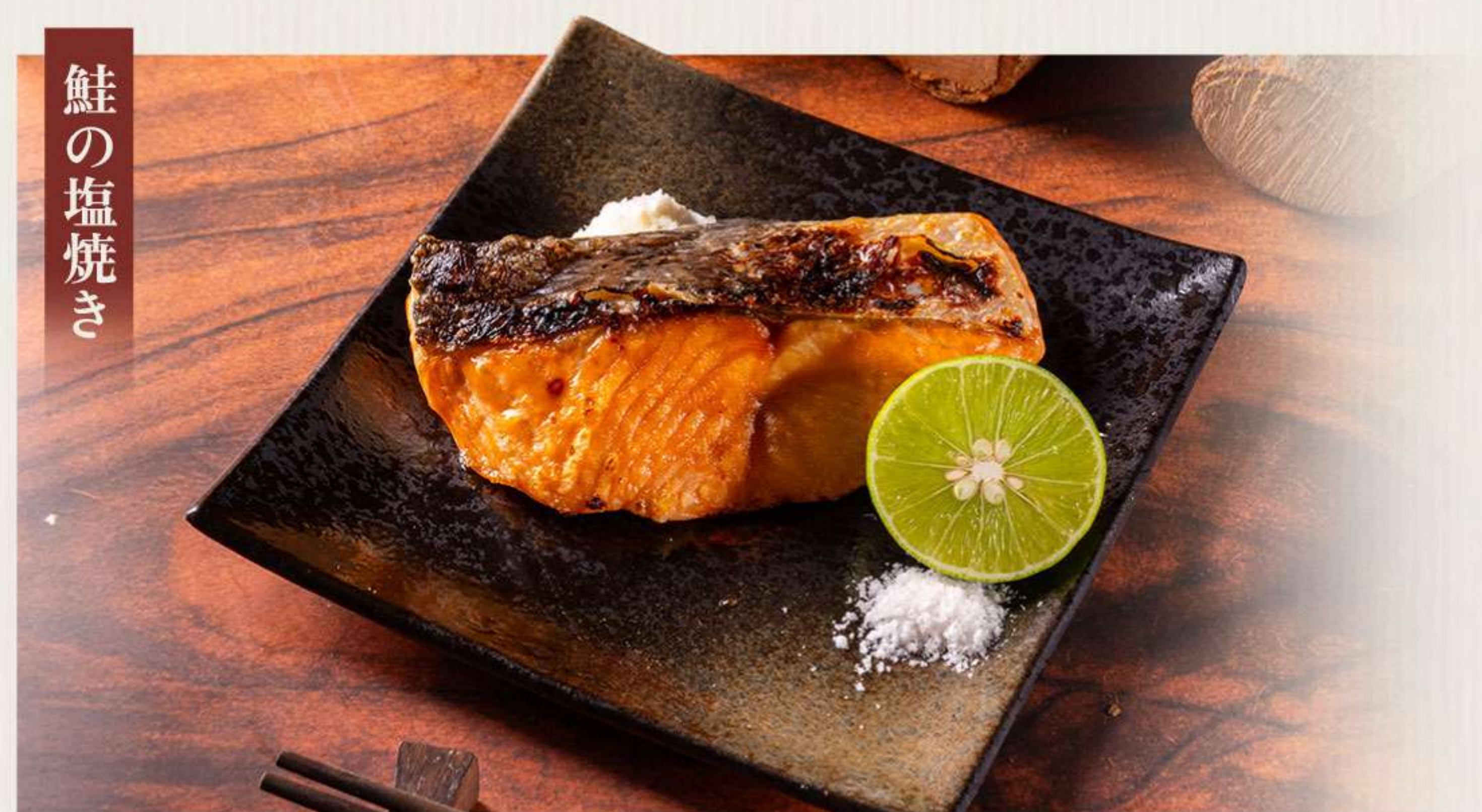
Salmon Harasu Shioyaki

ท้องแชลมอนย่างเกลือ

ท้องแชลมอนส่วนที่มันที่สุด มีไขมันแทรกละมุน อย่างจนได้สัมผัสกรอบนอก ฉ่ำใน ให้กลิ่นหอมอ่อนๆ จากถ่าน ผสานรสเข้มข้นของเนื้อที่ละลายในคำเดียว

Set 270.-

A la carte 190.-



鮭の塩焼き

Salmon Shioyaki

แชลมอนย่างเกลือ

แชลมอนเนื้อแน่น ย่างเกลือจนผิวกรอบหอม เนื้อในชุ่มฉ่ำละมุนลิ้น เสิร์ฟแบบเรียบง่าย ด้วยรสชาติแบบญี่ปุ่นดั้งเดิม

Set 330.-

A la carte 250.-



Premium Set +20.-

Add-on Menu
Tofu Kinu, Chawanmushi

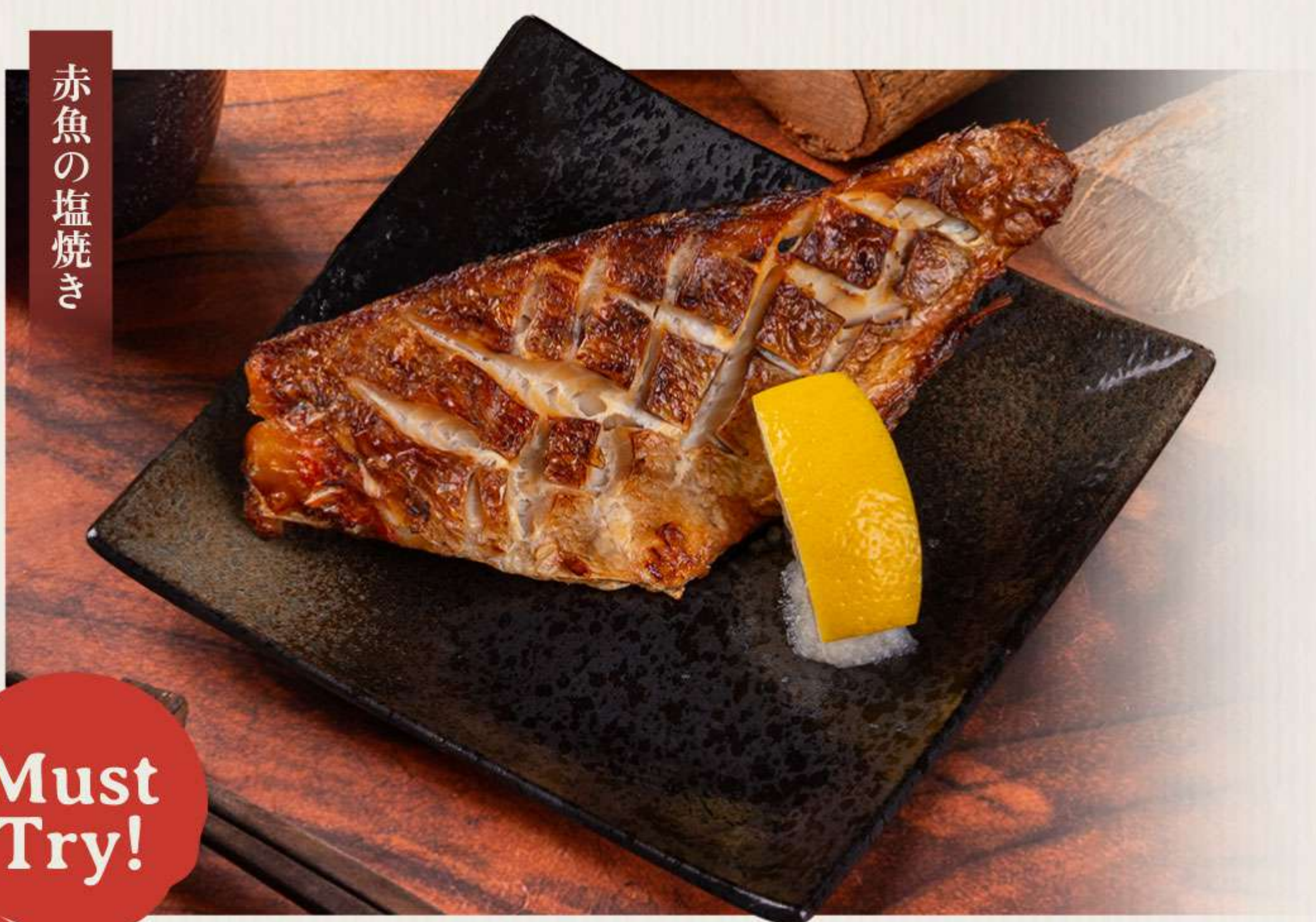
เพิ่มซาซิมิในเซต เพียง +190.-

Add-on Sashimi to your set for just 190.-



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

赤魚の塩焼き



Must Try!

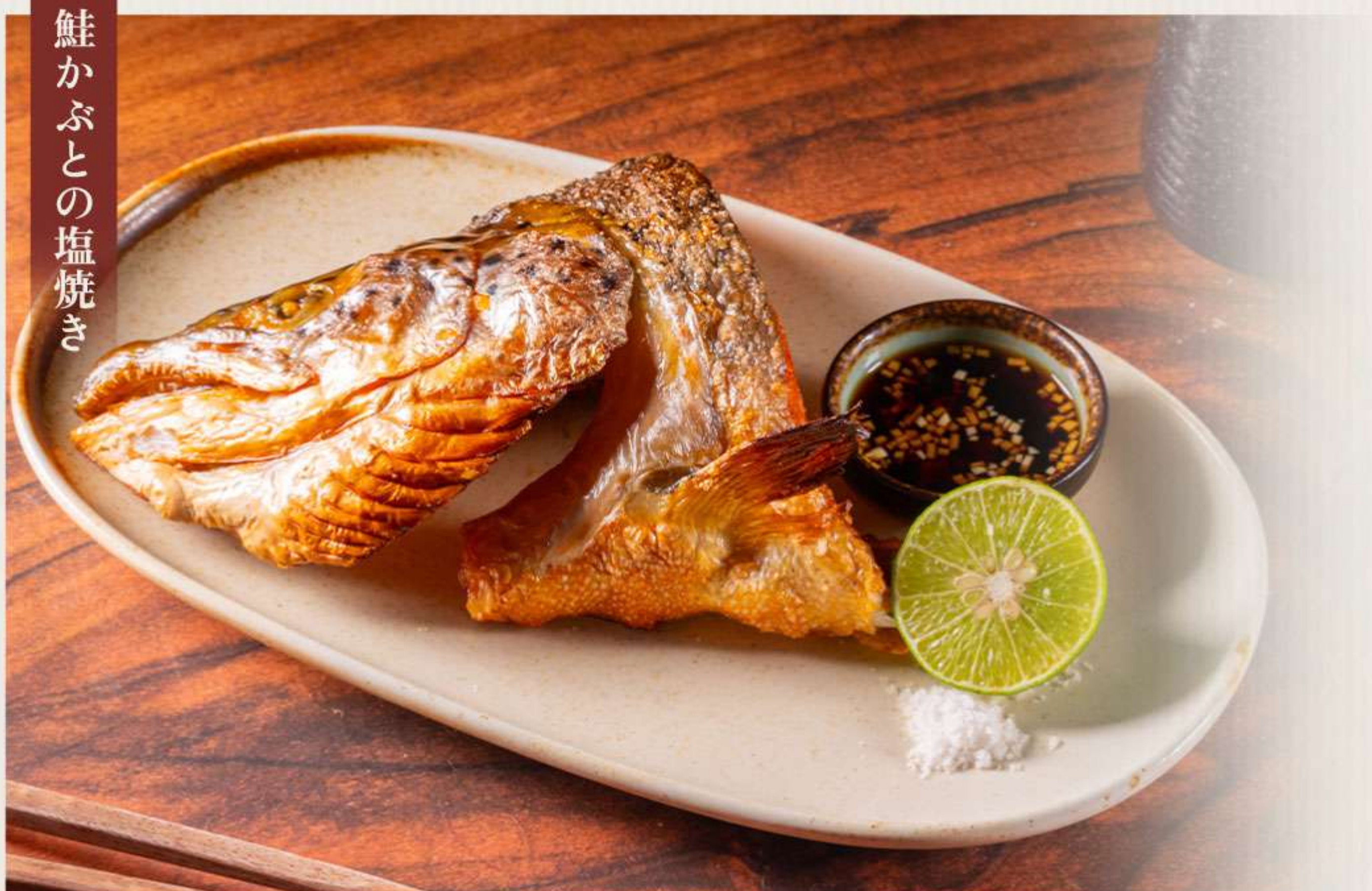
Akauo Shioyaki

Set 370.- A la carte 290.-

ปลาอากาศอุโอะย่างเกลือ

ปลาเนื้อแน่นพิเศษที่หาทานได้ยากอย่างด้วยเทคนิคญี่ปุ่นโบราณจนให้กลิ่นหอมของหนังปลา มีความกรอบ แต่เนื้อนุ่ม ฉ่ำ ให้ความกลมกล่อมในทุกคำ

鮭かぶとの塩焼き



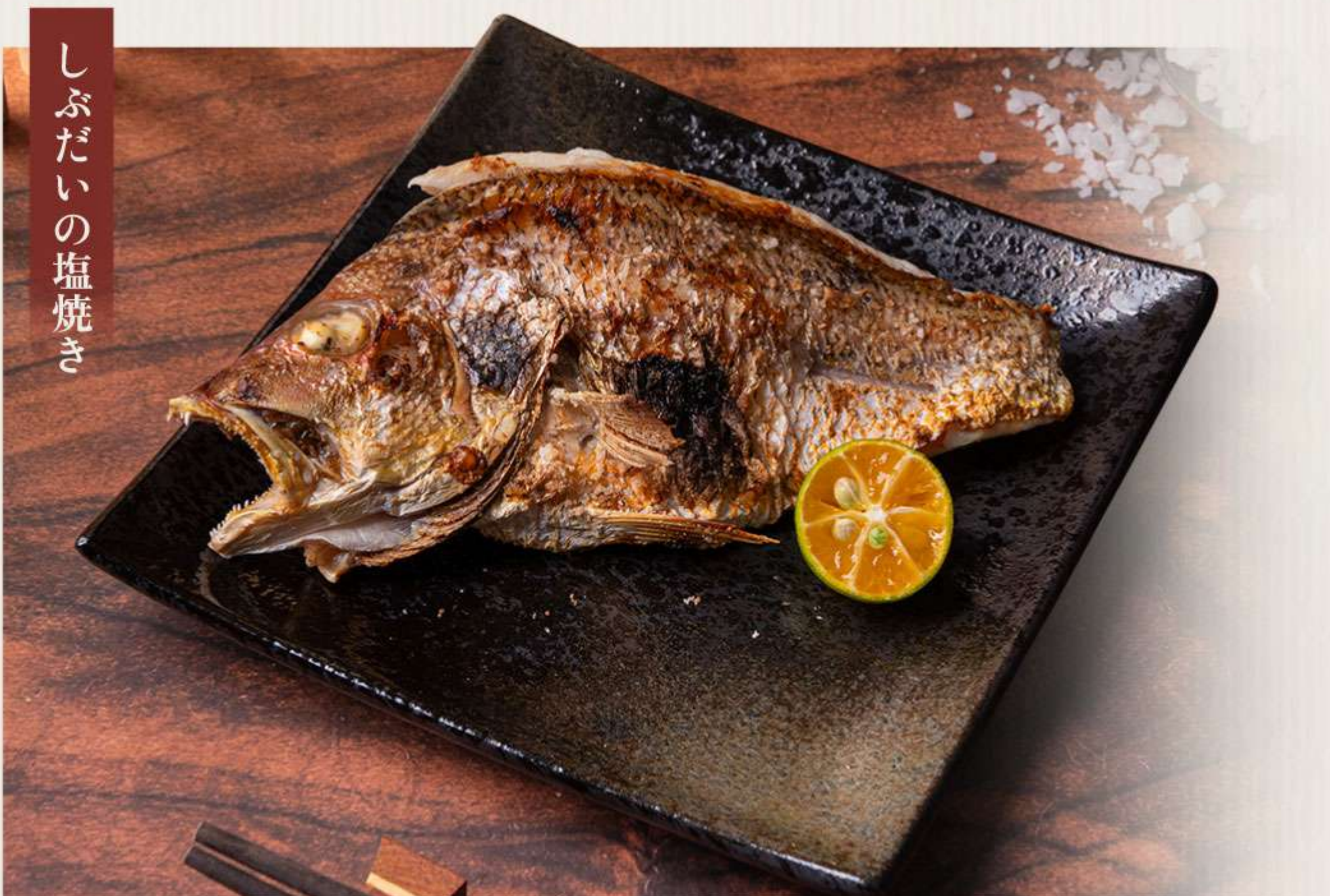
Sake Kabuto Shioyaki

Set 470.- A la carte 390.-

หัวแซลมอนย่างเกลือ

หัวแซลมอนชิ้นโต หนังกรอบ อย่างจนหอมกำลังดี

しぶだいの塩焼き



Shibudai Shioyaki

Set 270.- A la carte 190.-

ปลาอังเกยครึ่งตัว ย่างเกลือ

ปลาหนังกรอบอย่างแบบ Matsukasa-Yaki เนื้อฟูละเอียดย สหวานหอมเฉพาะตัว

鰻の蒲焼き



Unagi Yaki

Set 440.- A la carte 360.-

ปลาไหลญี่ปุ่น อย่างครึ่งตัว

ปลาไหลญี่ปุ่นอย่างซอสคาบยาภิแบบโบราณ เนื้อนุ่มหวานเค็ม หอมไฟถ่าน

きんきの塩焼き



Recommended

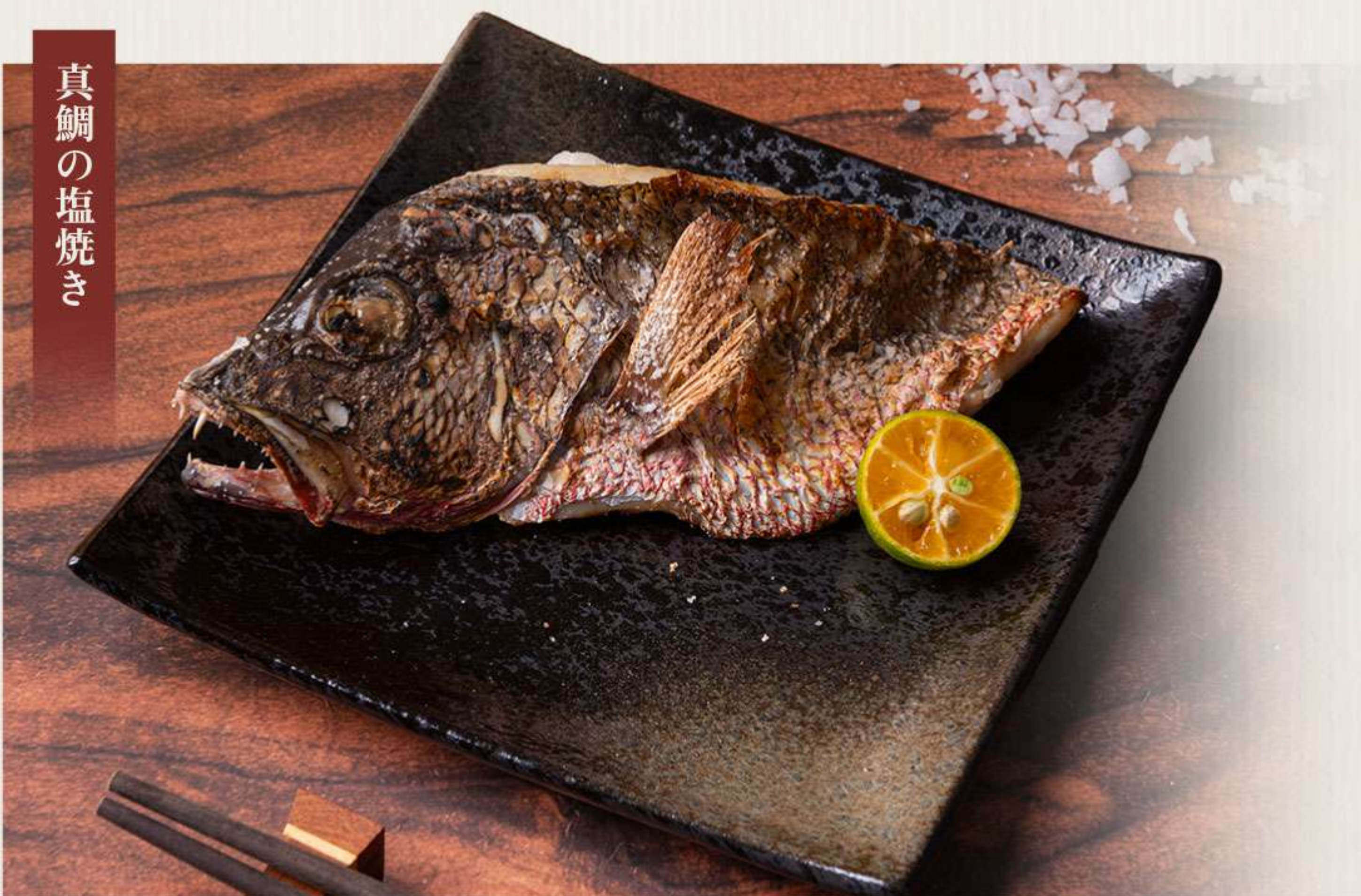
Kinki Shioyaki

Set 540.- A la carte 460.-

ปลาทิ้งกีย่างเกลือ

เนื้อปลาทิ้งกี มันฉ่ำ อย่างด้วยไฟที่พอต้งจนหนังหอม เนื้อในนุ่มแน่นเต็มคำ

真鯛の塩焼き



Madai Shioyaki

Set 270.- A la carte 190.-

ปลาแดงเขี้ยวครึ่งตัว ย่างเกลือ

ปลาเนื้อขาวนุ่มฟู อย่างจนหอมหวาน กลิ่นถ่านจางๆ ชวนนึกถึงฤดูหนาวในญี่ปุ่น



Premium Set +20.-

Add-on Menu
Tofu Kinu, Chawanmushi

เพิ่มซาซิมิในเซต เพียง +190.-

Add-on Sashimi to
your set for just 190.-



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.



Shima Aji Shioyaki

ปลากระมงย่างเกลือ

ความพิเศษของปลากระมงอยู่ที่สัมผัสแน่นแต่ยืดหยุ่นยิ่งเคียงยังได้รสชาติอย่างด้วยเกลือ จนผิวชั้นสีเบาๆ สร้างกลิ่นหอมละมุนในทุกคำ

Set 310.-

A la carte 230.-



Shimahokke Hiraki

ปลาอกเกะแดดเดียว

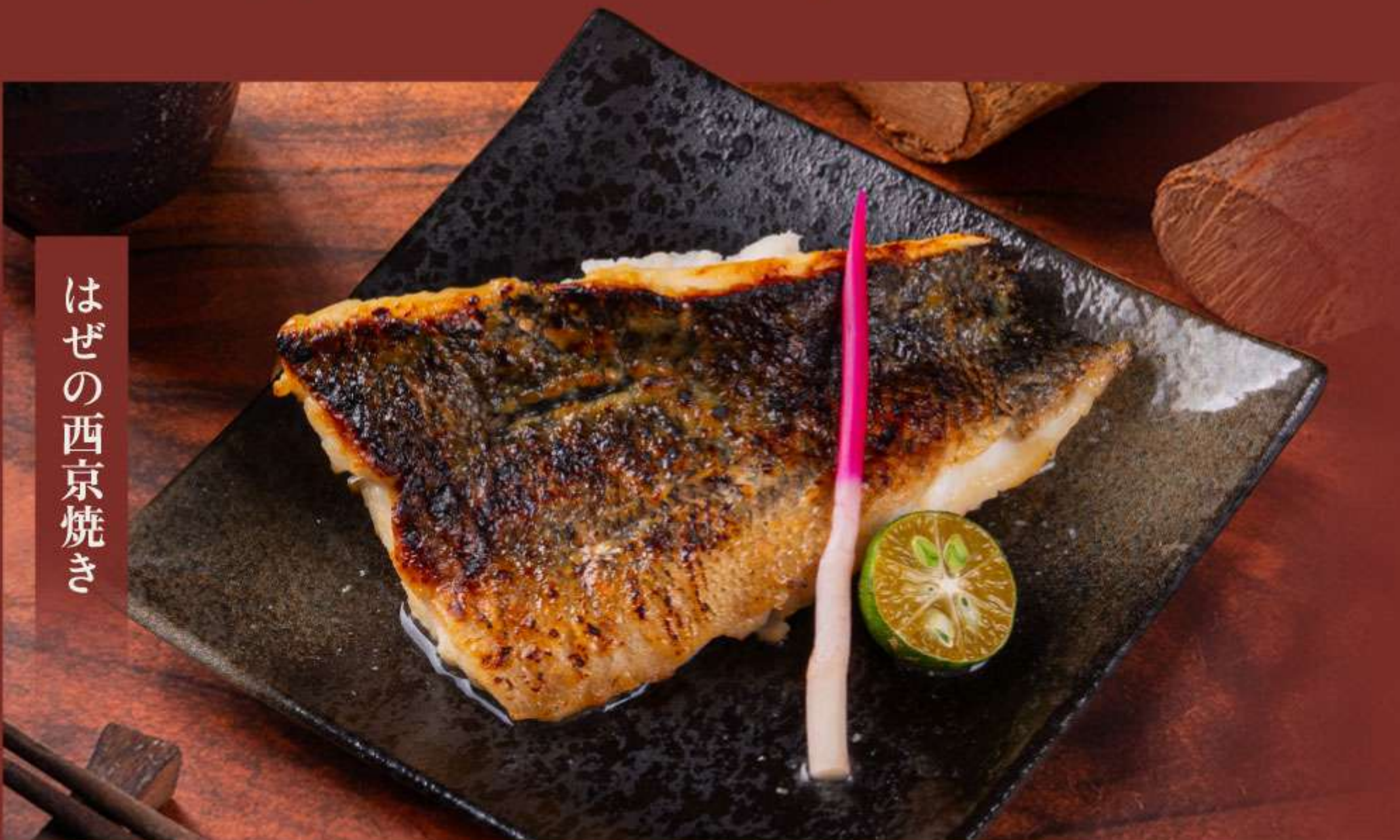
ปลาอกเกะแดดเดียวเนื้อแน่นมัน อย่างจนผิวกรอบหอมแบบธรรมชาติสไลด์ชิ้นป่วนแก้อร่อยกลมกล่อมในทุกคำ

Set 470.-

A la carte 390.-

Saikyo Yaki - ไชเกียวยากิ

คือเทคนิคการหมักปลาด้วย Saikyo Miso มีใสขาวดำรับเมืองเกียวโตที่มีรสหวานละมุน สูตรโบราณนี้ช่วยให้เนื้อปลานุ่มชุ่มฉ่ำมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เป็นเมนูที่ชาวเกียวโตนิยมเสิร์ฟในงานพิเศษ หรือช่วงฤดูหนาว



Haze Saikyo

ปลาบู๋ย่างซอสไชเกียว

ปลาบู๋เนื้อละเอียดนุ่ม หมักไชเกียวมิโสะจนเข้าเนื้อ หอมกลิ่นมิโสะเบาๆ
*มีส่วนผสมของหัวเห็ดจากซอส

Set 470.-

A la carte 390.-



Salmon Saikyo

แซลมอนซอสไชเกียว

แซลมอนหมักไชเกียวมิโสะ รสหวานเค็มกลมกล่อม อย่างจนกลิ่นมิโสะหอมโชย
*มีส่วนผสมของหัวเห็ดจากซอส

Set 330.-

A la carte 250.-



Shima Aji Saikyo

ปลากระมงย่างซอสไชเกียว

ปลากระมงเนื้อแน่นหนึบ หมักมิโสะขาวรสละมุน อย่างไฟกลางจนหอมกำลังดี
*มีส่วนผสมของหัวเห็ดจากซอส

Set 270.-

A la carte 190.-



Gindara Saikyo

ปลาจินดาระย่างซอสไชเกียว

ปลาจินดาระย่างซอส 'ไชเกียวมิโสะ' จากเกียวโตอายุกว่า 300 ปี หอมหวานละมุน
*มีส่วนผสมของหัวเห็ดจากซอส

Set 570.-

A la carte 490.-



Premium Set +20.-

Add-on Menu
Tofu Kinu, Chawanmushi

เพิ่มซาซิมิในเซต เพียง +190.-

Add-on Sashimi to
your set for just 190.-

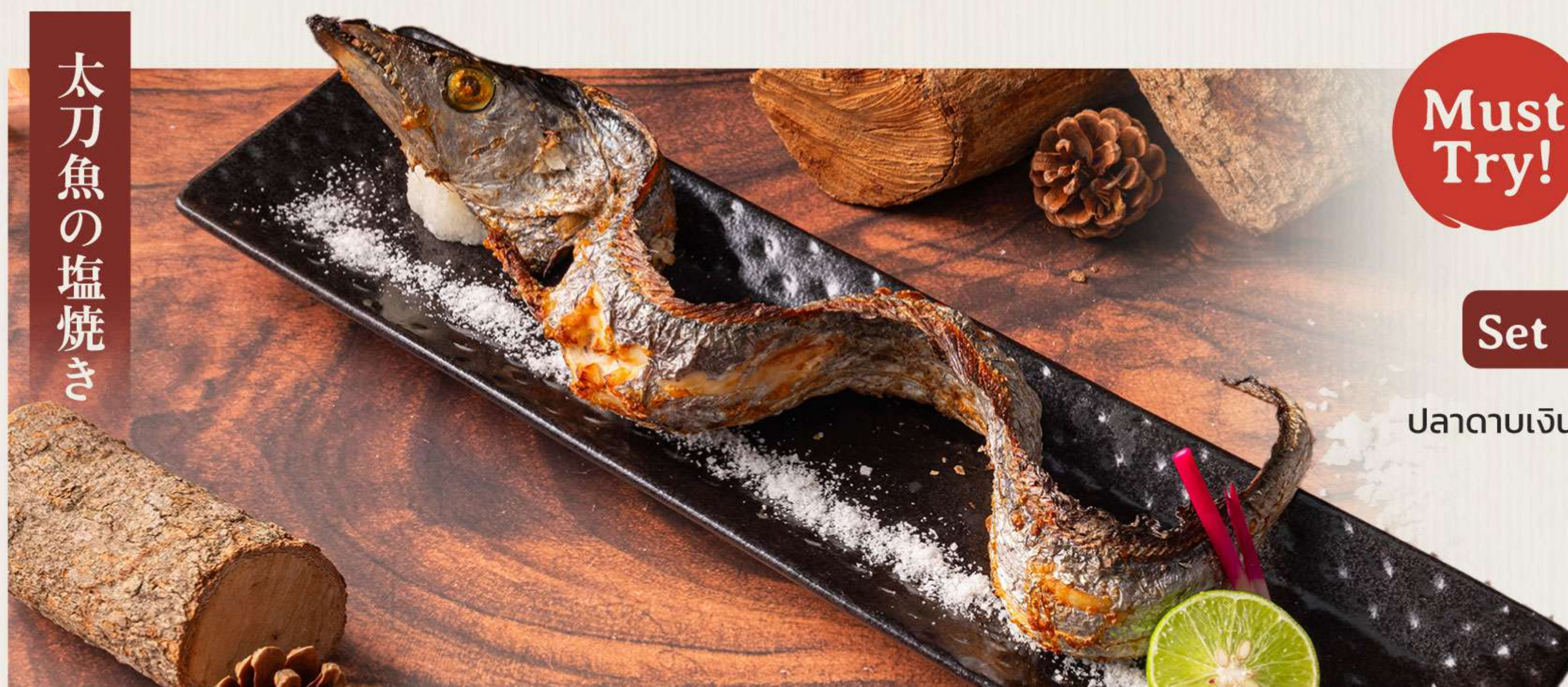


All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

丸ごとの美味しさ。
炎の香ばしさ。

“ เสน่ห์แห่งเปลวไฟ กับปลาทั้งตัวแบบญี่ปุ่น ”

สัมผัสเสน่ห์แห่งการย่างแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น
ที่ค่อยๆ ย่างปลาทั้งตัวบนเปลวไฟอย่างพิถีพิถัน เนื้อปลาสุกนุ่ม
หนังกรอบ หอมกลิ่นควันไฟธรรมชาติ เสิร์ฟทั้งตัวบนไม้เสียบ
เป็นเมนูที่ทั้งอร่อยและมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร



太刀魚の塩焼き

Must
Try!

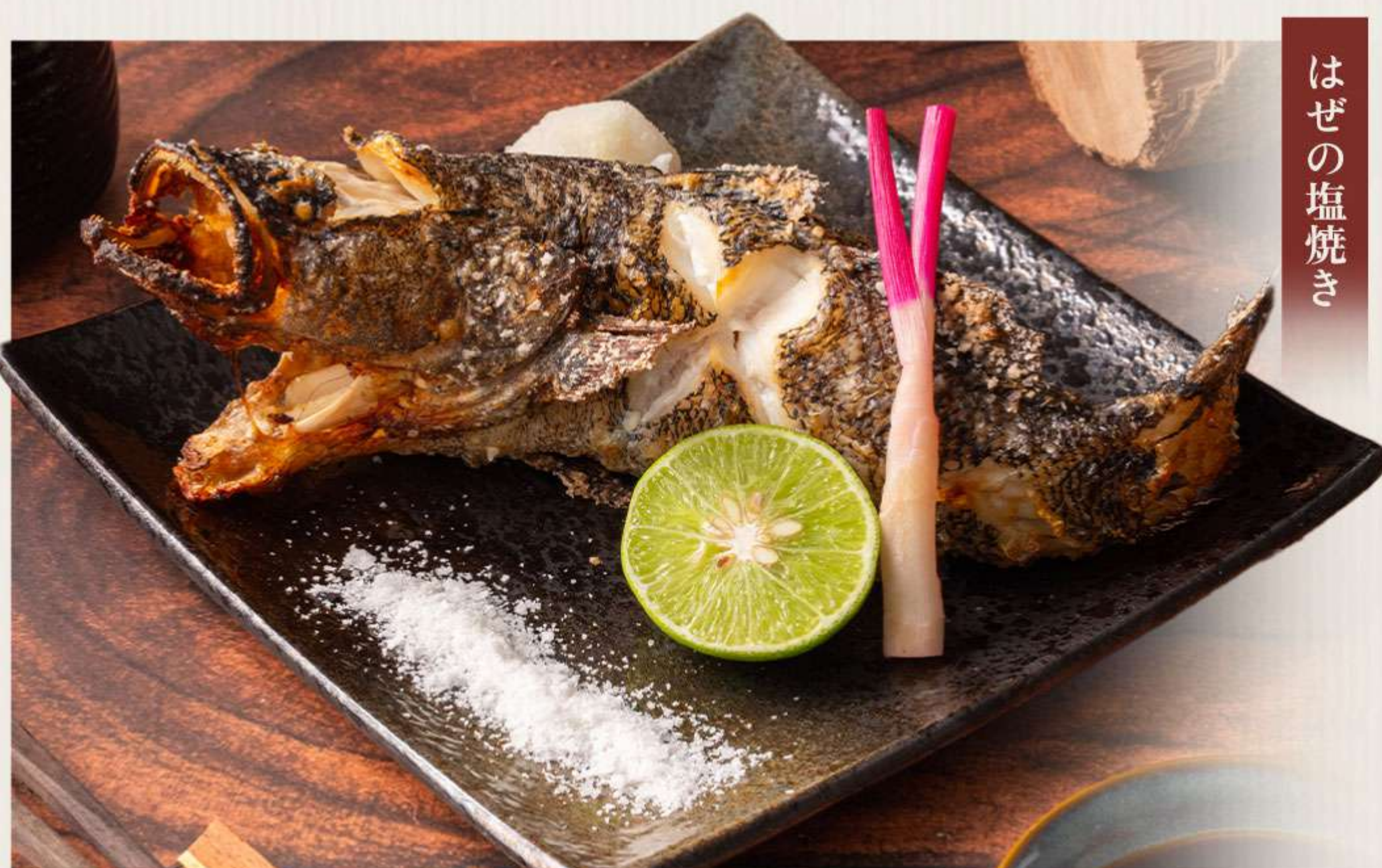
Tachiuo Shioyaki

ปลาตาบเงิน อย่างเกลือ

Set 330.-

A la
carte 250.-

ปลาตาบเงินเนื้อขาวแน่น มันน้อย หนังบาง
ย่างจนหอมกรอบนอกฉ่ำใน



はぜの塩焼き

Haze Shioyaki

ปลาบู่ อย่างเกลือ

ปลาบู่เนื้อนุ่มละเอียด อย่างเกลือจนหอม กลิ่นหวานจากทะเลอ่อนๆ

Set 390.-

A la
carte 310.-



鯖の塩焼き

Saba Shioyaki

ปลาซาบะ อย่างเกลือ

ปลาซาบะญี่ปุ่นเนื้อแน่น มันพอดี อย่างจนกลิ่นหอมเข้มติดถ้าน

Set 300.-

A la
carte 220.-



Premium Set +20.-

Add-on Menu
Tofu Kinu, Chawanmushi

เพิ่มซาซิมิในเซต เพียง +190.-

Add-on Sashimi to
your set for just 190.-



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.



イトヨリの塩焼き

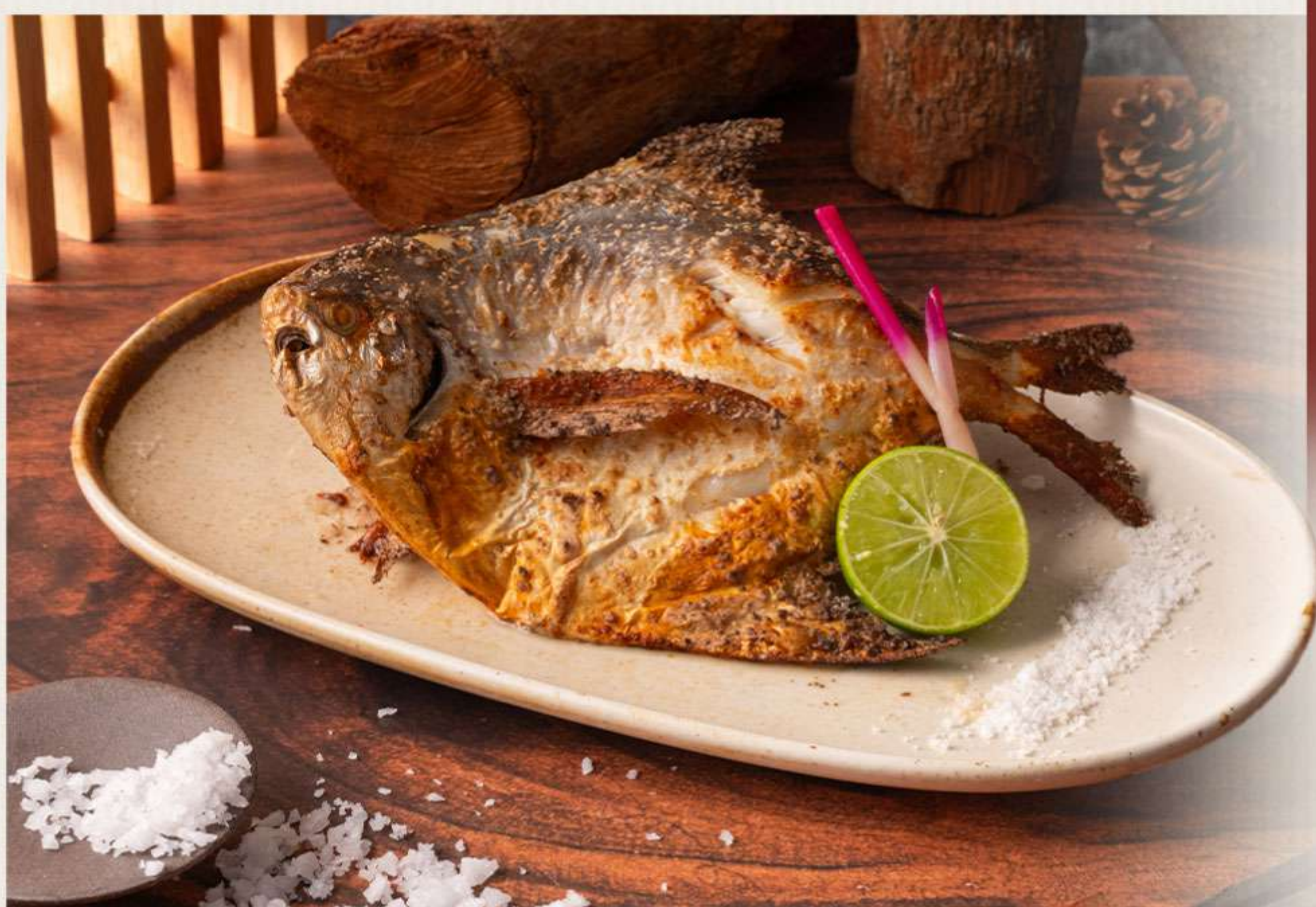
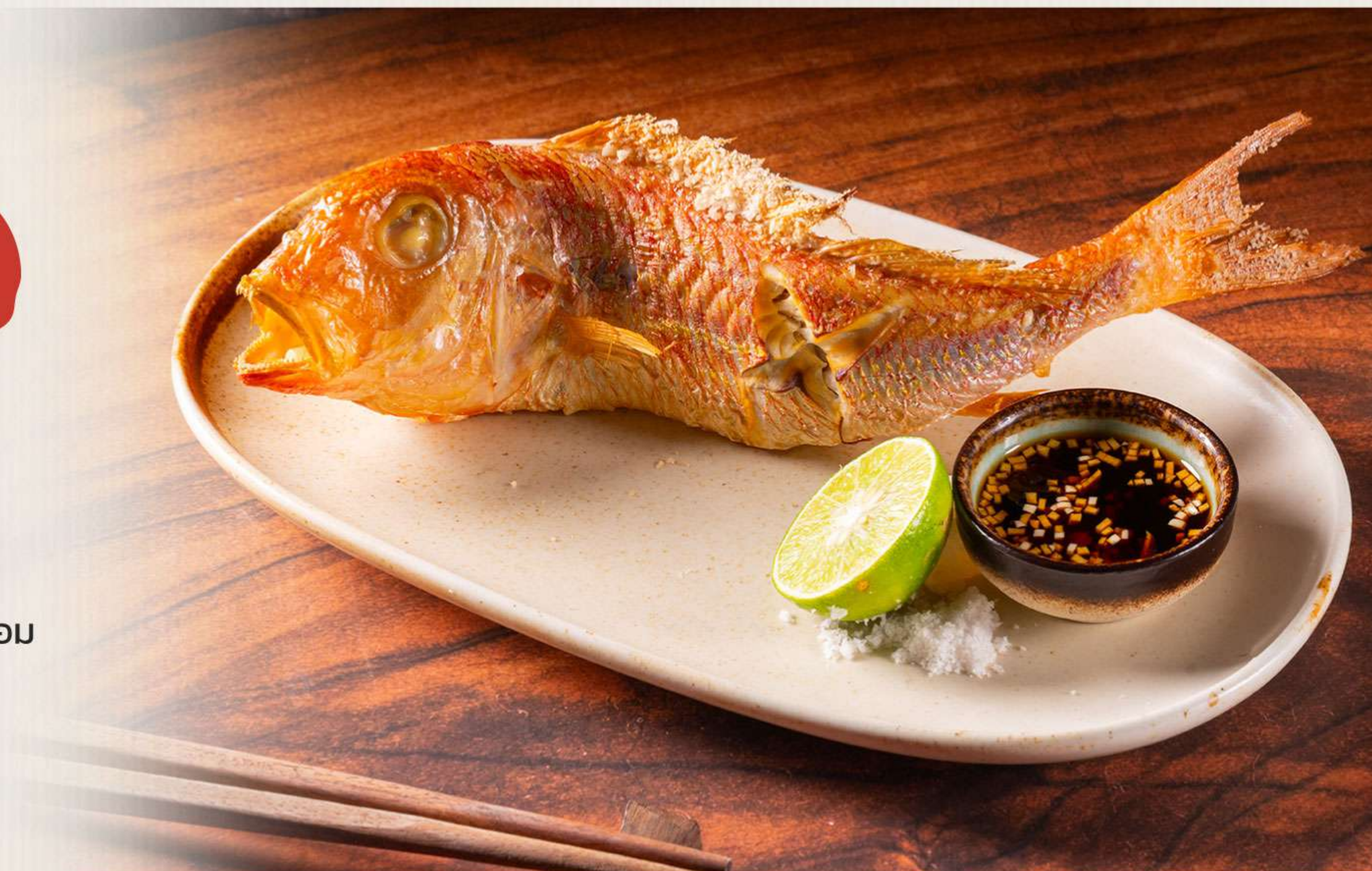
Itoyori Shioyaki

Must Try!

ปลาทรายแดงย่างเกลือ

Set 330.- A la carte 250.-

ปลาเนื้อหวาน พูละเอียด อย่างจนกลืนหอม
รสชาติชัดเจน



白マナガツオの塩焼き

Shiro Managatsuo Shioyaki

Set 670.- A la carte 590.-

ปลากระเบ็ดขาวย่างเกลือ

เนื้อนุ่มเนียนละลายในปาก อย่างเกลือแบบบางเบา กลิ่นหอมละไม



フエフキダイの塩焼き

Golden Fuefukii Shioyaki

Set 310.- A la carte 230.-

ปลาหัวเลี่ยมย่างเกลือ

ปลาหายากในฤดูร้อนญี่ปุ่น เนื้อแน่น มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว อย่างไฟจนผิวนอกกรอบ



BINCHO's Choice

Haze Nitsuke Yaki

ปลาบู๋ต้มนิชิเกะ

Set 430.- A la carte 350.-

ปลาบู๋ผ่านการต้มนิชิเกะจนเข้าเนื้อ
ให้กลิ่นหวานหอมลงตัว

はぜの煮付け



Premium Set
+20.-
Add-on Menu
Tofu Kinu, Chawanmushi

เพิ่มซาซิมิในเซต
เพียง +190.-
Add-on Sashimi to
your set for just 190.-



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.



厳選牛肉御膳

Bincho Charcoal Meat

“ เช็ตเนื้อหมู ไก่ และวัว ที่ผ่านการย่าง
อย่างพิถีพิถันบนถ่านบินโชตัน ”

ถ่านไม้ญี่ปุ่นที่มอบคุณกลิ่นหอมเฉพาะตัว และถึงรสแท้ของวัตถุดิบออกมาได้อย่างลุ่มลึก
ทุกคำคือความตั้งใจที่เรียบง่าย แต่เปี่ยมด้วยรายละเอียด ในแบบญี่ปุ่นที่น่าจดจำ

Must
Try!

Hambagu & Gyutan

แฮมเบอร์เกอร์และลีนวู

Set 360.-

A la
carte 280.-

แฮมเบอร์เกอร์เนื้อนุ่มเสิร์ฟคู่ลีนวูย่าง
กลิ่นถ่านหอมละมุน สองสัมผัสในจานเดียว



ハンバーグ & 牛タン



炭火焼きハンバーグステーキ

Hambagu Suteki

แฮมเบอร์เกอร์สตีกล่าง

แฮมเบอร์เกอร์ญี่ปุ่นย่างถ่าน ด้านนอกกรอบฉ่ำใน หอมเนื้อเต็มคำ

Set 200.-

A la
carte 120.-



ハンガーステーキ
(炭火焼き)

Hanga Suteki

เนื้อฮังเกอร์ย่างถ่าน

เนื้อฮังเกอร์ชิ้นพิเศษ ย่างด้วยไฟแรงสูง กลิ่นหอม เนื้อแน่นนุ่มไม่เหมือนใคร

Set 370.-

A la
carte 290.-



ハンバーグ &
ハンガーステーキ

Hambagu & Hanga

แฮมเบอร์เกอร์และเนื้อฮังเกอร์

แฮมเบอร์เกอร์และเนื้อฮังเกอร์ย่างไฟ หอมถ่าน ผสานรสนุ่ม แน่นได้อย่างลงตัว

Set 430.-

A la
carte 350.-



牛カルビの塩焼き

Gyu Karubi Shioyaki

เนื้อซี่โครงย่างเกลือ กลิ่นถ่านหอมชัด เคี้ยวแล้วนุ่มฉ่ำเต็มคำ

Set 570.-

A la
carte 490.-



Premium Set +20.-

Add-on Menu
Tofu Kinu, Chawanmushi

เพิ่มซาซิมิในเซต เพียง +190.-

Add-on Sashimi to
your set for just 190.-



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.



鶏もも肉の塩焼き

Torimomo Shioyaki

Set 170.-

A la carte 90.-

สะโพกไก่ย่างเกลือ

สะโพกไก่นุ่มฉ่ำ ย่างเกลือจนหนังหอมกรอบแบบญี่ปุ่นแท้ พร้อมซอสสูตรพิเศษที่กลมกล่อมอย่างลงตัว

Must Try!



豚ロースの味噌生姜焼き

Porkchop Miso Shogayaki

Set 350.-

A la carte 270.-

พอร์คชอปย่างซอสซิงมิโซะ

หมูย่างซอสซิงมิโซะ หอมเผ็ดอ่อนๆ ละมุนด้วยซอสมิโซะหวานเค็ม
*มีส่วนผสมของถั่วเหลืองจากซอส



豚バラ肉の塩焼き

Buta Bara Shioyaki

Set 230.-

A la carte 150.-

สามชั้นย่างเกลือ

หมูสามชั้นย่างเกลือ ไช้มันแทรกละลาย หอมกลิ่นถั่วติดปลายลิ้น

Must Try!



豚テキ

Tonteki

Set 330.-

A la carte 250.-

ทงเทกิ

หมูชิวสโตลญี่ปุ่นเนื้อฉ่ำซอส ราดซอสทงเทกิรสเข้มข้นโตลญี่ปุ่นต้นตำรับ

KAISEN

A la Carte Menu

海鮮焼き



いか焼き

Ika Uma Yaki

180.-

หนวดและปีกหมึกย่างเกลือ

ย่างด้วยความร้อนพอดิบบนถ่านบิซโซ้น ให้สัมผัสกรุบและเหนียว หอมควันอ่อนๆ ในสโตลญี่ปุ่นแท้ เหมาะกับการทานเล่นคู่เครื่องดื่มเย็นๆ



海老の塩焼き

Ebi Shioyaki

260.-

กุ้งย่างเกลือ

กุ้งลายเสือไซซ์พิเศษ ย่างไฟถ่านจนหอม เคี้ยวแล้วเนื้อเด้ง หวานเค็มพอดีคำ



さざえの壺焼き

Sazae Tsuboyaki

790.-

หอยชาซาเอะย่างทั้งเปลือก

หอยสังข์ญี่ปุ่นย่างเกลือในเปลือก หอมกลิ่นทะเลอ่อนๆ เคี้ยวเหนียวเต็มคำ



車海老の塩焼き

Kuruma Ebi

190.-

กุ้งลายเสือญี่ปุ่น

กุ้งลายเสือญี่ปุ่น ย่างเกลือจนเปลือกกรอบ เนื้อเด้ง หวานตามธรรมชาติ



いかの姿焼き

Surume Ika

400.-

ปลาหมึกกล้วย

ปลาหมึกสดหมักซอสสูตรพิเศษ ย่างทั้งตัวจนหอม เหนียว กรุบ

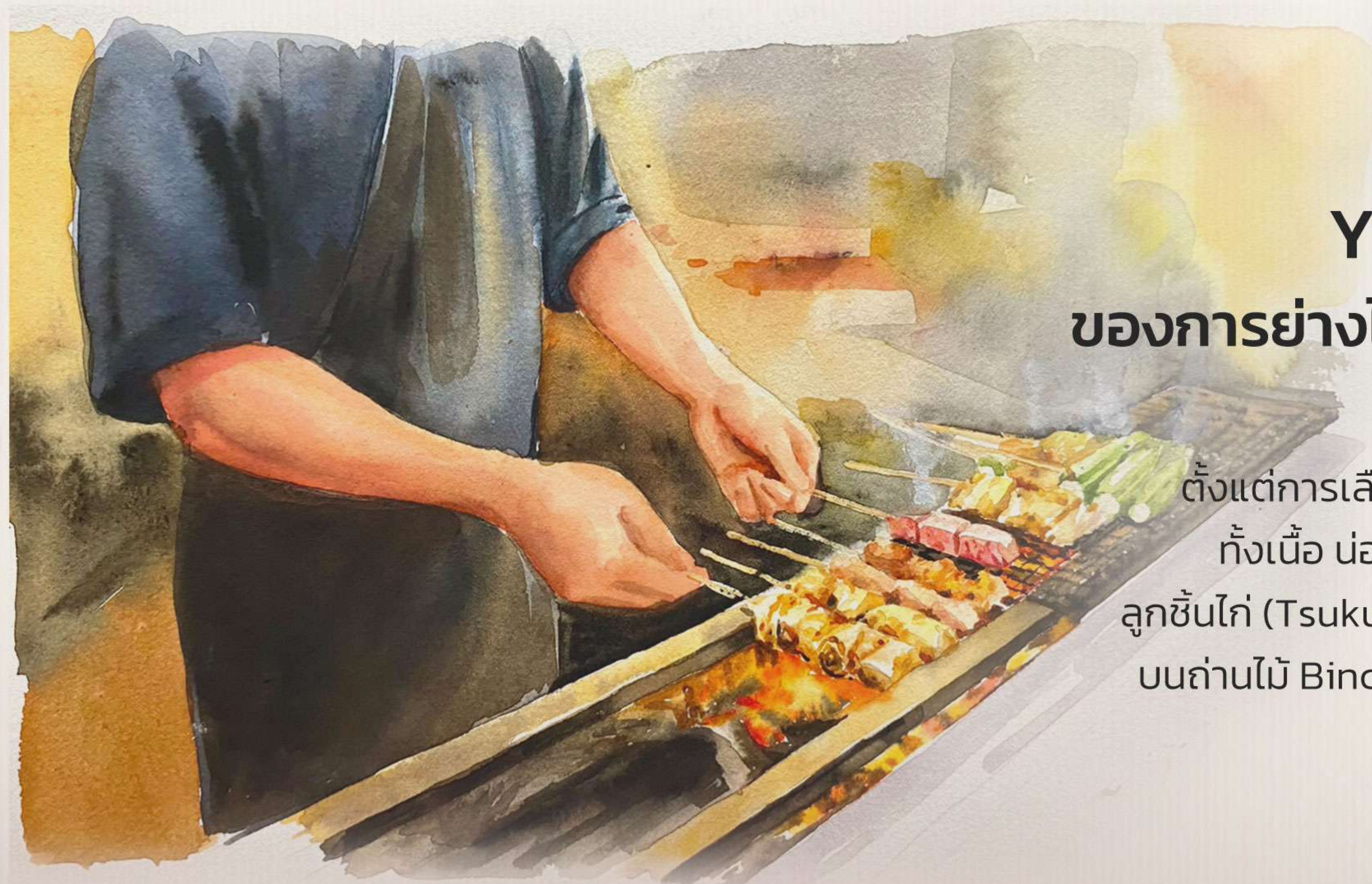
All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

YAKITORI

“อย่างสดใหม่
คือของอร่อยที่สุด”

焼き鳥

焼きたてが、
一番のごちそう。



Yakitori คือศิลปะ ของการย่างไก่เสียบไม้แบบญี่ปุ่น

ที่พิถีพิถันในทุกขั้นตอน
ตั้งแต่การเลือกส่วนของเนื้อไก่ที่หลากหลาย
ทั้งเนื้อ น่อง หนัง ปีก หัวใจ ตับ หรือแม้แต่
ลูกชิ้นไก่ (Tsukune) ไปจนถึงการย่างอย่างช้าๆ
บนถ่านไม้ Binchotan ซึ่งให้กลิ่นหอมเฉพาะตัว
และรสชาติที่กลมกล่อมในทุกคำ



もも

Tori Momo

สะโพกไก่ย่าง

30.-



そり (もも肉の付け根)

Tori Sori

เอ็นสะโพกไก่ย่าง

30.-



レバー

Tori Reba

ตับไก่ย่าง

30.-



砂肝

Tori Sunagimo

กึ้นไก่ย่าง

30.-



ねぎま

Tori Negima

สะโพกไก่ย่าง, ตับหอมญี่ปุ่น

40.-



鶏むね梅焼き

Tori mune Ume Yaki

อกไก่ย่างบ๊วย

95.-



手羽先

Tebasaki

ปีกกลางไก่ย่าง

40.-



鶏皮

Torikawa

หนังไก่ย่าง

30.-



ハツ

Tori Hatsu

หัวใจไก่ย่าง

30.-



煮込み牛タンの炙り仕上げ

**Nikomi Gyutan
no Aburi Shiage**

เส้นวัวตุ๋นย่าง

95.-



長芋

Nagaimo Kushiya

นางาโอะย่าง

190.-



Tsukune

ซีคิเนะและไข่แดง

65.-

ลูกชิ้นไก่ญี่ปุ่นย่างไฟ
ราดซอสหวานเค็ม
ทานคู่กับไข่ดิบในซอสญี่ปุ่น

つくね

**BINCHO's
Yakitori Set**

เซ็ตรวมยากิโทริ

160.-

焼き鳥盛り合わせ

รวมไม้ย่าง 5 แบบ

ยอดนิยม กึ้น ตับ

สะโพก หนังไก่ และซีคิเนะ



**Must
Try!**

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

たまご



Tamago
ไข่ต้ม

30.-

大根



Daikon
หัวไชเท้า

20.-

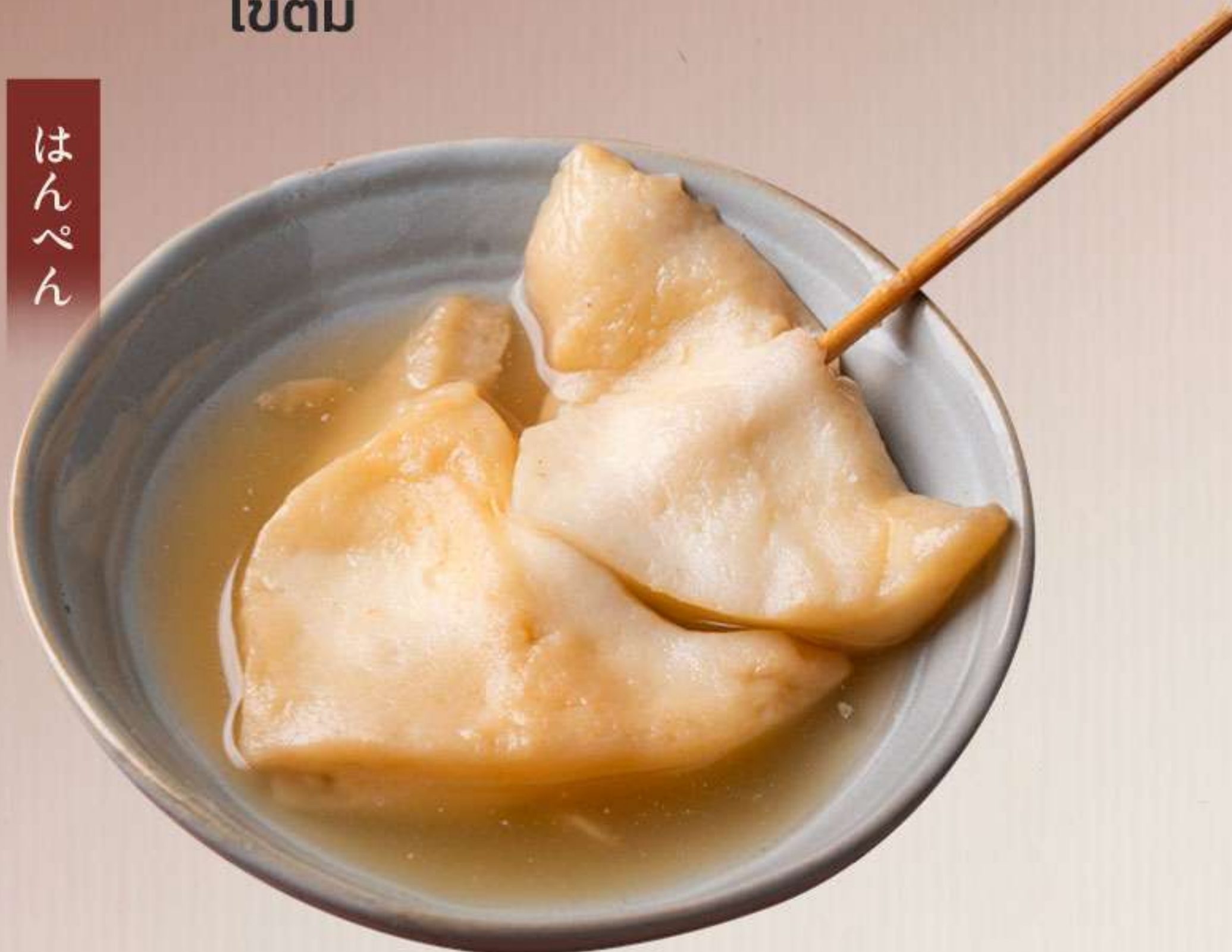
小判揚げ



Koban Age
ลูกชิ้นปลาแบบทอด

70.-

はんぺん



Hanpen
ฮัมเปง

70.-

ごぼう巻き



Must Try!

Gobomaki
โกโบมัทสึ

70.-

五目揚げ



Gomoku Age
โกะโมกุอาเกะ

40.-

ちくわ



Chikuwa
ชิกุวะ

40.-

野菜つみれ



Must Try!

Yasai Tsumire
ยาซาอึสึมิเระ

70.-

こんにゃく



Konnyaku
บุกญี่ปุ่น

30.-

旨みの極み
じっくり煮込んだ、



โอเด็น
ODEN



เคี้ยวช้าๆ...เพื่อรสชาติที่ดีที่สุด

พิถีพิถันในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบอย่างหัวไชเท้า
เต้าหู้ทอด ลูกชิ้นปลา ไข่ต้ม หรือบุกญี่ปุ่น ไปจนถึงการเคี้ยวช้าๆ
ในน้ำซุปดาชิสูตรเฉพาะ ที่ให้รสกลมกล่อม ละมุนลิ้น และอุ่นใจในทุกคำ

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

いろどりセット



Yoi Setto

เซ็ทซูชิ 6 คำ

250.-

รวมปลาดีบจากทะเลอันดามัน 5 ชนิด
เสริมแซลมอน 1 คำ

特選握り

Tokusen Mori Sushi Set

420.-

เซ็ทซูชิ 8 คำ

รวมซูชิปลาดีบคุณภาพ ปลาฤดูกาล 5 ชนิด,
แซลมอน, ทุ่นา และอะนาโงะ

まぐろ極み盛り



Kami Sushi Set

คามิ ซูชิ เซ็ท

390.-

ทุ่นา 3 ระดับ (อาคามิ, ซูโทโร และโอโทโร) พร้อมโรล 2 ชิ้นพิเศษ

極上うに



Gokujo Uni

พรีเมียมอูนิซูชิ

180.-

อูนิสดๆ คัดเกรด เสริฟคำต่อคำ

本まぐろ三種盛り



Bluefin Trio Sashimi

ซาซิมิบลูฟิน

550.-

ทุ่นาบลูฟิน 3 ส่วน (อาคามิ, ซูโทโร และโอโทโร)

やりいか刺身

Yari Ika Sashimi

ซาซิมิหมึกสอก

390.-

หมึกสอกเนื้อใสกรอบ หวานธรรมชาติ
แสบางแบบญี่ปุ่นแท้

Bincho Sashimi Set

เซ็ทซาซิมิรวม

790.-

เซ็ทซาซิมิรวมวัตถุดิบหลากหลายชนิด สดทุกชิ้น

BINCHO 刺身盛り合わせ



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.



Enka Roll
โรอาคามิ 5 pcs.
250.-

โรปลาทูน่าสดคู่กับ
ปลาฤดูกาลจากทะเลอันดามัน

演歌風
ロール



紅白重ねロール
Shiro Maguro Roll
230.-
อาคามิและปลาเนื้อขาวแล่บาง 5 pcs.
อาคามิ และปลาขาวแล่บาง เรียงสลับแบบพอดิคำ



季節彩りロール
Seiren Roll
290.-
โรอาคามิและปลาฤดูกาล 5 pcs.
ทูน่าสดและปลาฤดูกาล จัดวางแบบสลับชั้น



海の恵みロール
Umi no Sora Roll
250.-
โรลหมีกมองโก 5 pcs.
ปลาทูน่าคู่หมีกกระดองสด เนื้อแน่นหวาน เสริมสัมผัสกรุบพอดิคำ
*มีส่วนผสมของปลาหมีก



明太まぐろロール
Aka Fumi Roll
390.-
โรเมนโตโกะ 5 pcs.
โรลทูน่ากับเมนโตโกะ เค็มมันเพ็ดนิดๆ เพิ่มมิติรสชาติแต่ละคำ



かつぱ巻き
Kappa Maki
100.-
มากิแตงกวาญี่ปุ่น



大トロ巻き
Otoro Maki
290.-
มากิโอโทโร่



白身魚巻き
Shiro Sakana Maki
140.-
มากิปลาโทด์



鮭巻き
Salmon Maki
140.-
มากิแซลมอน

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

三井と弁当

Mini Don & Bento

“ความอร่อยในซามเล็ก
เสิร์ฟด้วยโอเดียวเฉพาะตัว”

แต่ละซามคือการตีความเมนูข้าวหน้าแบบญี่ปุ่นในสไตล์
ร่วมสมัย รังสรรค์ด้วยวัตถุดิบที่ลงตัว เสิร์ฟในขนาดพอดีคำ
เหมาะทั้งสำหรับแชร์ หรือจบบื้อเบาๆ



翠の溶岩丼

Midori Lava Don

690.-

ข้าวหน้า แซลมอน, อโวคาโด, อามะเอบี, อิคุระ

แซลมอนและอามะเอบีสไลซ์อย่างพิถีพิถันกับอโวคาโด ท็อปด้วยอิคุระ

Must Try!



赤の山海丼

Aka no Yama Don

590.-

ข้าวหน้า อากาบี, อามาจิ, แซลมอน, อิคุระ

บุนเขาสีแดงจากอากาบี แซลมอน และอามาจิ เสริมรสด้วยอิคุระทุกคำ



五味彩丼

Gokumi Yama Don

550.-

แซลมอน, อามาจิ, อากาบี, ปู, โทบีโกะ

ยอดเขาแห่งความอร่อย รวมปูน่า ปู อากะ อามะเอบีและโทบีโกะในถ้วยเดียว

Recommended



海鮮華選丼

Kaisen Kasen Don

790.-

ข้าวหน้า กูน่า, ปู, อากะ อามะเอบี, อิคุระ

รวมปลาดีหลากหลายจากท้องทะเล เสิร์ฟด้วยปูและอิคุระ เคี้ยวเพลินทุกรส



極とろ雲丹丼

Tokubetsu Melt Don

790.-

ข้าวหน้า โอโโโริ, อุนิ

ดังพิเศษรวมโอโโโริ และอุนิ กลมกล่อมทุกคำ



豚バラ塩焼き弁当

Buta Belly Bento

290.-

เบนโตะสามชั้นเกลือ

หมูสามชั้นย่างเกลือ หั่นกรอบมันฉ่ำ หอมกลิ่นถ่าน
จับคู่ข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ



バラちらし弁当

Bara Bento

990.-

เบนโตะบาระ

ข้าวหน้าปลาดีรวมสไลด์บาระ ราดซอสกลมกล่อม
จัดเต็มด้วยทะเลคุณภาพ



鶏の炭火焼き弁当
(備長炭使用)

Bincho Tori Mori Bento

250.-

เบนโตะไก่ย่าง

เบนโตะรวมไก่ย่างสามแบบในกล่องเดียว หอมไฟถ่านทุกชิ้น
เปลี่ยนรสชาติทุกคำ

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

おつまみ

Otsumami

เมนูเรียกน้ำย่อยสไตล์ญี่ปุ่น
ที่คัดสรรวัตถุดิบพิเศษ ทั้งร้อน เย็น และย่างถ่าน
พร้อมเสิร์ฟเพื่อปลุกอารมณ์การกิน..ตั้งแต่คำแรก



焼き枝豆

Edamame Yaki 70.-

ถั่วแระญี่ปุ่นย่าง
ย่างถ่านจนหอม เค็มนิดๆ เคี้ยวเพลิน



焼きぎんなん

Ginnan Shio-iri 70.-

เม็ดแปะก๊วยย่าง
แปะก๊วยเสียบไม้ย่าง หอมขมนิดๆ เคี้ยวหนึบ



ほたるいか

Hotaru Ika 120.-

ปลาหมึกโฮทารุ
หมึกหึ่งห้อยจากญี่ปุ่น เนื้อหนึบ มันนัว
เสิร์ฟเย็นแบบดั้งเดิม



たこわさ

Tako Wasabi 90.-

ทาโกะวาซาบิ
หนวดปลาหมึกหมักวาซาบิสด สดชื่นในคำเดียว



明太子焼き

Recommended

Mentaiko Yaki 240.-

เมนไทโกะย่าง
กลั่นหอมเฉพาะตัว เค็มมัน เฝ็ดเบาๆ



えいひれ

Eihire 220.-

ครีปปลากระเบนย่าง
ครีปปลากระเบนย่างไฟอ่อน เสิร์ฟแห้งเคี้ยวเพลิน
จิ้มมายองเนส

Must Try!



納豆

Natto 120.-

นัตโตะ
ถั่วหมักญี่ปุ่นรสเข้มข้น เนื้อหนึบ มีกลิ่นเฉพาะตัวสำหรับ
สายสุขภาพ



いかの塩辛

Shiokara 150.-

ชิโอะการะ
ปลาหมึกหมักเกลือแบบโบราณ เค็มจัดจ้านสไตล์อิซากายะ



海老トースト

Ebipan 170.-

ขนมปังกุ้ง
ขนมปังกรอบยัดไส้กุ้งสับปรุงรส กรอบนอกฉ่ำใน



鮭ハラス焼き

Salmon Belly yaki 170.-

ท้องแซลมอนย่าง
ย่างหนึ่งกรอบ มัน หอม



さばの竹皮焼き

Saba Yaki on Take 190.-

ซาบะย่างบนไม้ไผ่
ซาบะย่างจนหนึ่งกรอบ เสิร์ฟ
บนไม้ไผ่ให้กลิ่นหอมพิเศษ

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.



生牡蠣

Fresh Oyster

165.-

หอยนางรมสด

หอยนางรมจากแหล่งน้ำสะอาด เสิร์ฟเย็นพร้อมโชยุและมะนาว



冷やしざる豆腐

Zaru Tofu

90.-

เต้าหู้ซารุ

เต้าหู้เนื้อนุ่ม เสิร์ฟเย็นบนซารุไม้ไผ่ พร้อมโชยุและวาซาบิแท้



Must Try!

まぐろと山芋和え

Tuna Yamaimo

250.-

ทูน่ากับมันภูเขาญี่ปุ่น

อากาศมีทูน่าสด หั่นเต้าหู้กับมันยามาอิโมะบุด เสิร์ฟเย็น



牛たん炙り焼き



Gyutan no Aburi

220.-

ล้นวัวย่าง

ล้นวัวย่างไฟอ่อนจนหอม นุ่ม เด้ง เสิร์ฟพร้อมโชยุดิบและซอส



手羽先ぎょう

Tebasaki Tsutsumi

150.-

ปีกไก่ยัดไส้

ปีกไก่ทอดกรอบ ยัดไส้แน่นด้วยหมูสับปรุงรส เติมซอสทุกคำ



まぐろ納豆

Maguro Natto

100.-

มักโตะทูน่า

ถั่วหมักญี่ปุ่นคู่กับทูน่าสด รสเข้มข้น เคี้ยวหนึบแทรกความสดนุ่ม



はまぐりとチヨリソのピリ辛炒め

Hamaguri Chorizo

150.-

หอยตลับผัดโชริโซ

หอยตลับสดผัดกับไส้กรอกโชริโซ กลิ่นหอมเผ็ดร้อน



はまぐりのバター焼き

Hamaguri Bata

120.-

หอยตลับผัดเนย

หอยตลับตัวใหญ่ผัดเนยหอม เสิร์ฟร้อนแบบจ๋า



はまぐりのお吸い物

Hamaguri Soup

170.-

ซุพหอยตลับสโตร์ญี่ปุ่น

ซุพใสหอมกลมกล่อมจากดาชิ และหอยตลับสด



たこサラダ

Tako Salad

สลัดปลาหมึก

ปลาหมึกตากโตะแห้งสด คลุกน้ำสลัดรสเปรี้ยวเค็มหวาน สดชื่น

230.-



Shirasu Salad

สลัดปลาเงิน

ปลาเงินทอดกรอบโรยบนผักสด เข้ากับน้ำสลัดญี่ปุ่นหอมเงา

190.-

しらすサラダ

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.



Ichigo Daifuku

ไอศกรีมสตอว์เบอร์รี่

ไอศกรีมสตอว์เบอร์รี่ลูกโต สดฉ่ำ ห่อด้วยแป้งนุ่ม หวานพอดี

80.-



ของหวานสไตล์ญี่ปุ่น 甘味 (Kanmi)

ที่เรียบง่าย แต่อัดแน่นด้วยรสสัมผัส

ละเมียดละไม ทั้งวาราบิโมจิ ไฝฟูกุ และไอศกรีมหลากหลาย

ให้คุณปิดท้ายมื้อด้วยความสดชื่นแบบกลมกล่อม



Matcha Warabi Mochi

วาราบิโมจิ ชาเขียว

วาราบิโมจิหนึบ โรยผงมัทฉะ เคี้ยวละมุน

50.-



Kinako Warabi Mochi

วาราบิโมจิ ถั่วเหลือง

วาราบิโมจิเนื้อนุ่มหนึบ โรยผงถั่วคินาโกะ สไตล์ญี่ปุ่นดั้งเดิม

50.-



Matcha Ice Cream

ไอศกรีมมัทฉะ

80.-



Vanilla Ice Cream

ไอศกรีมวานิลลา

60.-



Tofu Ice Cream

ไอศกรีมเต้าหู้

90.-



Yuzu Ice Cream

ไอศกรีมยuzu

90.-



Matcha Warabi Parfait

มัทฉะวาราบิ พาร์เฟต์

พาร์เฟต์ รวมวาราบิ มัทฉะ ไอศกรีมมัทฉะ และถั่วแดง หอมเย็นกลมกล่อม

120.-



Vanilla Warabi Parfait

วานิลลาวาราบิ พาร์เฟต์

วานิลลาพาร์เฟต์ เสริฟคู่วาราบิหนึบ หอม หวาน นุ่ม

120.-



Tofu Warabi Delight

ไอศกรีมเต้าหู้, วาราบิถั่วเหลือง

ไอศกรีมเต้าหู้ คู่วาราบิโมจิถั่วเหลือง หอมกลิ่นญี่ปุ่นทุกคำ

140.-



Tofu & Matcha Warabi

ไอศกรีมเต้าหู้, วาราบิชาเขียว

รวมรสมัทฉะ และเต้าหู้ละมุนในคำเดียว

140.-



Beverage

Green Tea - Hot / Cold (Refill) 45.-

ชาญี่ปุ่น ร้อน / เย็น 緑茶 ホット・アイス (リフィル)

Pepsi / Pepsi Zero Sugar / 7up Lemon Soda Zero Sugar 40.-

เป๊ปซี่ / เป๊ปซี่ไม่มีน้ำตาล / 7อัพ เลมอนโซดาไม่มีน้ำตาล เป๊ปซี่ / เป๊ปซี่ เซโรシュガー / セブンアップ

NORDAQ Mineral Water 45.-

NORDAQ ミネラルウォーター

NORDAQ Sparkling Water 45.-

NORDAQ 炭酸水

1. Ume Tairiku 220.-

เหล้าบ๊วย 梅大陸

2. Kacha Umeshu 430.-

เหล้าบ๊วย カチャ梅酒

3. Suntory highball 250.-

ชั้นโทรี ไฮบอล (แก้ว) サントリーハイボール

4. Suntory

Whiskey Kakubin 700ml 1,890.-

ชั้นโทรี วิสกี้ คาคุบิん サントリーウイスキー 角瓶

*Corkage Fee

ค่าเปิดขวด 500.-/ 1 ขวด

5. Sapporo beer (Draft) 180.-

เบียร์ซัปโปโร (แก้ว) サッポロ生ビール

6. Kirin Original beer (Bottle) 150.-

เบียร์คิริน (ขวด) キリン一番搾り (瓶)

7. Asahi beer (Bottle) 115.-

เบียร์อาซาฮี (ขวด) アサヒビール (瓶)



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% service charge.
Images are for advertising purposes only.

Sake 酒

1. Kitaya Junmai

180 ml. 490.-

2. Dassai Junmai Daiginjo 45

Carafe 990.- 720 ml. 2,290.-

3. Born Junmai 55 Karakuchi

Carafe 620.- 720 ml. 1,420.-

4. Dassai Junmai Daiginjo 39

Carafe 1,160.- 720 ml. 3,000.-



ทุกครี (德利) หรือ คราฟท์สาเก

สำหรับเสิร์ฟสาเกคราฟท์ 240 ml.

เสิร์ฟพร้อมกับโอโจโกะ (御猪口 / おちょこ) จอกสาเก

*เสิร์ฟได้ทั้งร้อนและเย็น



1. Hana Kizakura 350.-
สาเก ญี่ปุ่น 花きざくら

2. Karakuchi 350.-
สาเกเย็น 冷酒 (辛口)

3. Kunizakari Obaa-chan
no Yuzushu 690.-
สาเกยuzu 国盛外婆家柚子酒

4. Kuni Zakari Peach
no Osake 690.-
สาเกพีช もものお酒

5. Umeshu Genshu
Kazami 690.-
สาเกบ๊วย 白鶴梅酒