

HITORI 一人
— Sukiyaki

ハンバーグ

สัมผัสความอร่อยของแฮมเบอร์เกอร์เนื้อนุ่มฉ่ำ ที่ปรุงจากเนื้อวากิวคุณภาพดี
คลุกเคล้าส่วนผสมสูตรพิเศษ ก่อนนำไปย่างจนผิวด้านนอกเป็นสีทองหอมกรุ่น

Experience the rich flavors of premium Wagyu Hamburg, expertly blended with a special seasoning and grilled to perfection—golden and aromatic on the outside, tender and juicy on the inside.

和風ハンバーグセット Japanese Hamburg Set

แฮมเบอร์เกอร์เนื้อนุ่มฉ่ำ



Set 350.-



ハンバーグ三種 Wafu Hamburg Trio Set

เซตแฮมเบอร์เกอร์เนื้อนุ่มฉ่ำ 3 สไลด์
เสิร์ฟแฮมเบอร์เกอร์เนื้อวากิวใน 3 สไลด์ หอม
กลิ่นย่าง เสริมด้วยซอส โชยุดาว สไลด์เนื้อนุ่ม
ต้นตำรับ ครบรสในจานเดียว พร้อม
สัมผัสที่แตกต่างในทุกคำ

450.-

A Bowl of Warmth | The True Taste of Japanese Curry

แกงกะหรี่สูตรเข้มข้นที่ผ่านการเคี่ยวอย่างพิถีพิถันจนได้รสชาติกลมกล่อม
หอมเครื่องเทศและผักที่ช่วยเพิ่มความหวานละมุน ผสมกับข้าวญี่ปุ่นเนื้อนุ่ม
ที่เข้ากันอย่างลงตัว พร้อมให้เลือกอร่อยได้ถึง 3 สไลด์ ตามความชอบของคุณ

A rich, slow-simmered Japanese curry with aromatic spices
and natural sweetness, served with fluffy Japanese rice.
Choose from three delicious styles to suit your taste.

オムハンバーグカレー

Omu Hamburg Curry

ข้าวแกงกะหรี่ โอมุ แฮมเบอร์เกอร์

250.-



オム煮込みビーフカレー

Omu Stewed Beef Curry

ข้าวแกงกะหรี่ โอมุ เนื้อตุ๋น

290.-

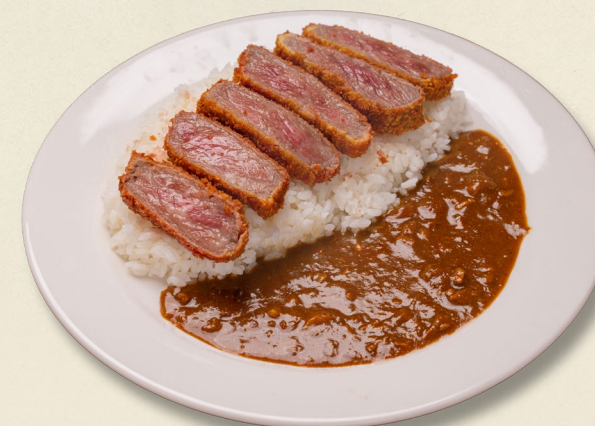


A5和牛カツカレー

A5 Wagyu Katsu Curry

ข้าวแกงกะหรี่คัตสึวากิว

690.-





Kodawari No Gyuniku

HITORI SUKIYAKI เลือกใช้เนื้อพรีเมียมวากิวสดที่ไม่ได้ผ่านการแช่แข็ง เรานิยามขึ้นมาว่า “Kodawari no Gyuniku” คือวัตถุดิบ High Quality หรือเนื้อวัวที่มีความแตกต่างจากเนื้อวัวแช่แข็ง ที่ชาวญี่ปุ่นนิยมเลือกนำมาใช้ในคอร์สเมนูพิเศษ

At HITORI SUKIYAKI, we use fresh Wagyu for a more tender texture and aromatic flavor that almost melts in your mouth.

米
コシヒカリ

Koshihikari rice

ข้าวญี่ปุ่นโคชิฮิการิ ข้าวที่ถือเป็นสายพันธุ์อันดับ 1 ของญี่ปุ่น ถูกขนานนามว่าเป็น ข้าวจากแดนสวรรค์ พิถีพิถันตั้งแต่พื้นที่ในการปลูก จนได้ข้าวที่หุงแล้ว มีสัมผัสนุ่ม มัน เหนียว รสชาติหวาน และกลิ่นหอม ทั้งยังเปี่ยมไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย

Japan's No.1 rice variety, is known as the “Rice from Heaven.” Carefully cultivated, it cooks to perfection—soft, glossy, naturally sweet, and fragrant—while being rich in nutrients.

Premium Japanese Egg

ไข่ไก่สดคุณภาพสูง ที่สุรชาติไข่ไก่ธรรมชาติออกมาได้อย่างดีที่สุดในกรรมวิธีมาตรฐานญี่ปุ่น ทานสดได้อย่างปลอดภัย 100% ทั้งยังอุดมไปด้วยสารอาหารมากมาย ทั้งดีเอชเอ และวิตามินอี

Premium fresh eggs that bring out their natural richness, processed to Japanese standards for 100% safe raw consumption. Packed with nutrients, including DHA and vitamin E.

卵
プレミアム



Special Sukiyaki Pot

เพราะเราคำนึงถึงทุกองค์ประกอบสำคัญในการปรุงคอร์สสุกียากิที่ชั้นเลิศ ที่ HITORI SUKIYAKI จึงเลือกใช้กระทะสุกียากิที่คัดสรรมาโดยเฉพาะ ที่ปรับให้เหมาะกับขนาดของเนื้อวากิวระดับพรีเมียมของเรา

At HITORI SUKIYAKI, every detail matters in crafting the perfect sukiyaki course. We use specially selected sukiyaki pans, perfectly designed to complement our premium Wagyu cuts.

鍋
特別な
すき焼き



SUKIYAKI SET

สุกียากี้สูตรต้นตำรับ เคี้ยวซอสให้หอมเข้มข้น กลมกล่อมลงตัว
เสิร์ฟพร้อมเนื้อวากิวคัดพิเศษ ให้เลือกหลากหลายส่วน
ตามความชอบ เพื่อสัมผัสรสชาติพรีเมียมแบบญี่ปุ่นแท้ ๆ

Traditional sukiyaki with a rich, aromatic broth, slow-cooked to perfection. Served with premium Wagyu, offering a selection of cuts to suit your preference for an authentic Japanese dining experience.



プレミアム黒豚
Premium Kurobuta Pork 
590 THB
Add on 1 pc (60g.) 100 THB

ひとりのオーストラリア和牛
HITORI's Australian Wagyu 
650 THB
Add on 1 pc (60g.) 120 THB

プレミアム・スペイン産イベリコ豚
Premium Spanish Iberico Pork 
750 THB
Add on 1 pc (60g.) 180 THB

☆☆☆☆☆
シェフセレクション プレミアム和牛
HITORI's Signature A5 Wagyu
1,050 THB
Add on 1 pc (60g.) 300 THB



HITORIの厳選プレミアムA5和牛
HITORI's Premium A5 Wagyu 
750 THB
Add on 1 pc (50g.) 180 THB

シェフセレクション プレミアム和牛
Chef's Selection Premium Wagyu 
950 THB
Add on 1 pc (60g.) 250 THB

A5 プレミアム和牛
A5 Premium Wagyu  ☆☆☆☆☆
980 THB
Add on 1 pc (60g.) 280 THB



野菜セット (1人前)
Vegetable Set (1 person)
150 THB



日本産 プレミアム たまご
Japanese Premium Egg
80 THB

※ SIDE DISH ※

柚子ソルベ 
Yuzu Sorbet 75 THB

枝豆
Edamame 120 THB

枝豆 たたき
Edamame Tataki 140 THB
◦ Edamame with Spicy Sauce

サーモン刺身
HITORI Salmon Sashimi 220 THB

サーモンポン酢
Salmon Ponzu 220 THB

赤身刺身
HITORI Akami Sashimi 280 THB

オレンジハマチ ☆☆☆
Orange Hamachi 300 THB

ハマチ刺身
HITORI Hamachi Sashimi 400 THB

刺身セット ☆☆☆
HITORI Sashimi Set 480 THB

トロ特選刺身
Toro Toku Sashimi 490 THB

トロ三種盛り
Torobiki Sashimi 890 THB



HITOKUCHI SUSHI

ซูชิพรีเมียมที่รังสรรค์ด้วยความพิถีพิถันในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม ไปจนถึง การปั้นซูชิให้ได้สัดส่วนที่ลงตัว ข้าวซูชิเนื้อนุ่ม ผสานกับปลาสดและวัตถุดิบพิเศษที่แตกต่างกันในแต่ละคำ มอบประสบการณ์รสชาติที่หลากหลายและสมบูรณ์แบบในแบบญี่ปุ่นแท้ ๆ

Carefully selected ingredients, precise preparation, and balanced flavors create a luxurious sushi experience that embodies authentic Japanese artistry.



極み寿司セット Kiwami Sushi Set

คิวามิ ซูชิ เซต
ประกอบไปด้วย แซลมอน ฮามาจิ อะคามิ
หอยเป๋าฮื้อ และปลาตามฤดูกาล

270.-



220.-

匠寿司セット Takumi Sushi Set

ทาคุมิ ซูชิ เซต
ประกอบไปด้วย แซลมอน ฮามาจิ อะคามิ
และปลาตามฤดูกาล



350.-

和牛3貫寿司セット Wagyu 3 Kan Sushi Set

วากิว 3 คำ ซูชิ เซต



350.-

トロおまかせ Toro Omakase Sushi

ซูชิรวมโอโคโนะ
ประกอบไปด้วย ซูชิ 3 คำ คัดพิเศษจากโอโคโนะ
ซูโตะ อากามิ



590.-

中トロ・赤身握り Chutoro - Akami Nigiri

ซูชิรวมโอโคโนะ
ประกอบไปด้วย ซูชิ 5 คำ ความกลมกล่อมที่พอดี
จากซูโตะและอากามิ

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT | ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All Pictures are for advertising only ภาพเพื่อการโฆษณา

HITORI DONBURI NO TAKUMI

ข้าวหน้าสไลด์ญี่ปุ่นแท้ ที่รังสรรค์ขึ้นด้วยความชำนาญของเชฟผู้เชี่ยวชาญ ทุกชามคัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถันในแบบฉบับของฮิโตรีสุเกียกิ

Expertly curated by HITORI's donburi artisans — each bowl brings together premium ingredients and refined technique, the way it's meant to be.



ザブトン丼 Zabuton Steak Donburi

550.-

ข้าวหน้าเนื้อสไลด์
เนื้อส่วน Zabuton นุ่ม ชุ่มฉ่ำ ย่างให้ได้ความหอมและฉ่ำ
แบบพอดีคำ เสิร์ฟพร้อมบนข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ



ザブ牛丼 Gyutan & Zabuton Donburi

650.-

ข้าวหน้าเนื้อสองสไลด์
รวม Zabuton และลิ้นวัวย่างในซอสเคียว เนื้อแน่น หอม
ละลาย สองรสสัมผัสสุดลงตัวบนข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ



トロ丼 Otoro x Chutoro Donburi

ข้าวหน้าปลาฉลาม 2 เกรด
โอโคโนะและซูโตะจากปลาฉลามคัดพิเศษ หักขอสสุด
เฉพาะก่อนจี่ถ่านบาง ๆ เพื่อเพิ่มเอกลักษณ์เฉพาะซาม



推薦する
Recommended

790.-



Must
Try!

柚子漬け丼 Akami Yuzu Suke Don

ข้าวหน้าอากามิหมักยuzu
วัตถุดิบชั้นเลิศส่วนอากามิที่คัดพิเศษ
ปรุงด้วยซอสยuzuหอมสดชื่น จากนั้น
จี่ถ่านบาง ๆ สไลด์ญี่ปุ่นเพื่อเพิ่มกลิ่น
หอมเฉพาะตัว เสิร์ฟแบบญี่ปุ่นแท้ๆ
รสละมุน กลมกล่อม

850.-

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT | ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All Pictures are for advertising only ภาพเพื่อการโฆษณา



Homemade Soup

เราพิถีพิถันในการปรุงซุป เพื่อให้คุณชดน้ำซุปได้อย่าง
คล่องคอ เสริมให้รสชาติเข้มข้นด้วยมันฝรั่งญี่ปุ่น
รากโกลบ แครอท และต้นหอมญี่ปุ่น

Our homemade soup is expertly prepared
with miso, japanese potato, carrots, and
Japanese scallions for a flavorful experience.

Tsukemono (Japanese pickles)

เครื่องเคียงที่มาคู่กับอาหารญี่ปุ่น ช่วยชูรสชาติให้
คอร์สสุกียากิที่มีรสชาติที่โดดเด่นขึ้น ประกอบไปด้วย
กระเจียวเขียว ถั่วลันเตา มะเขือม่วง และผักจักรพรรดิ
Japanese side dishes elevate flavors, making
each course more delectable consists of Okra,
green peas, eggplant and Yamakurage



※ DONBURI ※



豚すき焼き丼
Buta Sukiyaki Don
ข้าวหน้าหมูสุกียากิ
299.-

和牛すき焼き丼
Wagyu Sukiyaki Don
ข้าวหน้าเนื้อสุกียากิ
590.-

All prices are subject to 10% service charge and 7% VAT | ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
All Pictures are for advertising only ภาพเพื่อการโฆษณา

WELCOME
HITORI *Sukiyaki* MEMBER

ขอต้อนรับสมาชิกใหม่
สมัครสมาชิกฟรี!

เมื่อทานครบ 500 THB

*จำกัด 1 สิทธิ์ / บิล / วัน

*ระบบจะขึ้นสิทธิ์พิเศษในวันถัดไปนับจากวันสมัคร



SCAN HERE
สแกนเพื่อสมัครสมาชิก
และติดตามข่าวสารเพิ่มเติม



ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 68 - 30 กันยายน 68
(หรือจนกว่าจะมีการเปลี่ยนแปลง)
*ราคาไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10%

สามารถใช้สิทธิ์พิเศษได้ทั้งร้านในเครือฮิโตรี

HITORI *Sukiyaki* 一人 HITORI SHABU 一人

MEMBER TIERS & PRIVILEGES



GOLD

ยอดใช้จ่ายสะสม
1,000 - 10,000 / ปี



PLATINUM

ยอดใช้จ่ายสะสม
10,001 - 30,000 / ปี



BRILLIANT

ยอดใช้จ่ายสะสม
30,001 ขึ้นไป / ปี

คะแนนสะสมทุก 100 บาท = 1 POINT

P



แลกรับสิทธิพิเศษ



โปรโมชั่นประจำเดือน



สิทธิพิเศษเดือนเกิด



แลกรับสิทธิพิเศษ



โปรโมชั่นประจำเดือน



สิทธิพิเศษเดือนเกิด



แลกรับสิทธิพิเศษ



โปรโมชั่นประจำเดือน



สิทธิพิเศษเดือนเกิด



สะสมยอดใช้จ่าย
เพื่อรับพรีเมียมู



EXCLUSIVE!
SET MENU /
PREMIUM GIFT

*สามารถใช้สิทธิพิเศษได้ในวันถัดไปนับจากวันที่สมัครสมาชิก
*ข้อมูล ณ วันที่ 1 มิถุนายน 2568

เงื่อนไข • สิทธิพิเศษสำหรับสมาชิกอีโตรีที่ลงทะเบียนยืนยันตัวตนแล้ว

- บัตรสมาชิกสามารถใช้เฉพาะบุคคลที่มีชื่อตรงกับบัตรสมัครสมาชิกเท่านั้น
- บริษัทของสงวนสิทธิในการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขและสิทธิประโยชน์ต่าง ๆ นี้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- ในกรณีที่มียอดพิพาท การพิจารณาเงื่อนไข และคำตัดสินของบริษัทถือเป็นที่สุด

การปรับระดับสมาชิก • การปรับระดับของสมาชิกจะขึ้นอยู่กับจำนวนจากยอดใช้จ่ายสะสมต่อบปี

- การปรับระดับสมาชิกขึ้นจะถูกปรับขึ้นในวันถัดไป และการปรับระดับสมาชิกลง 2 ครั้ง / ปี (ทุกวันที่ 30 มิ.ย. และ 31 ธ.ค.ของทุกปี ; โดยจะถึงยอดใช้สะสมรวมย้อนหลัง 1 ปีนับจากวันที่กำหนดไว้)

อายุคะแนนสะสม • คะแนนสะสมจะมีอายุ 1 ปี นับจากเดือนที่มียอดซื้อสินค้าและบริการ โดยจะตัดรอบทุกสิ้นเดือน ตัวอย่างเช่น คะแนนทั้งหมด 35 คะแนนที่มาจากยอดซื้อสินค้าและบริการของเดือน มกราคม 2566 สามารถใช้ได้จนถึงวันที่ 31 มกราคม 2567

อายุของสมาชิก • บัตรสมาชิกไม่มีวันหมดอายุ ยกเว้นลูกค้าไม่มีการเคลื่อนไหวภายใน 3 ปี นับจากวันที่สมัครครั้งสุดท้าย