



IPPE KOPPE

Specialty Japanese Curry



แกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่นแท้ การันตีรางวัล Japan's Top 100 Curry



แกงกะหรี่ที่ 'ยกระดับทงคัตสึได้ดีที่สุด'

by Tonkatsu AOKI

แกงกะหรี่ของ IPPE KOPPE ไม่ได้เริ่มต้นจากเครื่องเทศ แต่เริ่มจาก "ซุป" ที่ได้จากการเคี้ยวผักนานาชนิดอย่างช้าๆ เพื่อถึงความหวานธรรมชาติ และกลิ่นหอมเฉพาะตัวของผักนั้นๆ เติมหมูลงไปและตุ๋นช้าๆ ให้หมูนุ่ม ผสานความหวาน เข้ากับผักอย่างลงตัว จากนั้นเครื่องเทศมากกว่า 10 ชนิด ถูกเติมลงไปเสริมมิติให้รสชาติเข้มข้นกลมรวมเป็น แกงกะหรี่เอกลักษณ์ของ 'IPPE KOPPE'



**IPPE
KOPPE**
Specialty Japanese Curry

From Japan to Thailand

First Branch in Bangkok at CentralWorld



IPPE KOPPE IN JAPAN

- | | | |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------|
| 1. OTA - KAMATA HONTEN | 7. KOTO - MONZENNAKAMACHI | 13. YOKOHAMA-SUGITA |
| 2. MINATO - KANDAOGAWAMACHI | 8. SHINJUKU - ICHIGAYA | 14. YOKOHAMA-MOTOMACHI |
| 3. MINATO - SHINBASHI | 9. SHINJUKU SHINJUKUGYOENMAE | 15. AWAZA - OSAKA |
| 4. CHIYODA - AKIHABARA | 10. SHINJUKU - NISHISHINJUKU | 16. SAPPORO - SUSUKINO |
| 5. MINATO - MITA TAMACHI | 11. CHIYODA - IDABASHI | 17. SAPPORO - NISHIOKA |
| 6. ADACHI - KITASENJYU | 12. MINATO - SHIBADAIMON | |





Rōsu, Hire, Tokuhire

ヒレ

Hire | หมูสันใน

โดดเด่นด้วยเนื้อสัมผัสนุ่มละเอียด ไขมันน้อย และรสชาติละมุนในทุกคำ เมื่อนำมาทำเป็นทงคัตสึ จะได้รับความกรอบบางจากชั้นเกล็ดขนมปัง ตัดกับเนื้อหมูที่นุ่มชุ่มฉ่ำอย่างลงตัว

特ヒレ

Tokuhire | หมูสันในพรีเมียม

ส่วนหมูคัดสรรพิเศษ เนื้อสัมผัสนุ่มละมุนกว่าส่วนสันในทั่วไป เมื่อนำมาทำเป็นทงคัตสึจะยิ่งเผยความประณีตของเนื้อหมูอย่างชัดเจน ให้รสสัมผัสนุ่มชุ่มฉ่ำและพรีเมียมในทุกคำ



ロース

Rōsu | หมูสันนอก

ให้ความสมดุลอย่างพอดีระหว่างเนื้อแน่นนุ่มและชั้นไขมันที่แทรกอยู่ในเนื้อ มอบรสชาติที่เข้มข้น ฉ่ำ และเต็มอ้ม ยิ่งขึ้น เมื่อทอดเป็นทงคัตสึจะยิ่งขับรสชาติของหมูให้อร่อยเด่นชัดในทุกคำ



豚汁



Tips! Tonjiru Soup

ซูปทงจิริซุเปมิโซะสไตลญี่ปุ่นที่เคี่ยวอย่างพิถีพิถัน จากหมูและผักนานาชนิดจนได้รสชาติกลมกล่อม ลึกซึ้งและกลิ่นหอมเฉพาะตัว เสิร์ฟเป็นส่วนหนึ่งของทุกเซตอาหาร เพื่อเติมเต็มความอบอุ่น และสมดุลของมื้ออาหารในแบบฉบับ IPPE KOPPE

40.-

KATSU CURRY RICE

แกงกะหรี่ของ IPPE KOPPE เริ่มต้นจากการเคี้ยวซูปผักนานาชนิดอย่างพิถีพิถัน เพื่อดึงความหวานและกลิ่นหอมตามธรรมชาติของผักออกมาอย่างเต็มที่ ก่อนเติมเครื่องเทศกว่า 10 ชนิด และเคี้ยวต่ออย่างช้า ๆ จนได้ซอสแกงกะหรี่ที่เข้มข้น เนื้อสัมผัสข้นเงาสวย สามารถเลือกระดับความเผ็ดได้ 3 ระดับ เสริฟคู่ทงคัตสึกรอบนอกจ๋าใน เพื่อเติมเต็มมิติรสชาติที่สมบูรณ์แบบในทุกคำ



Curry Rice with Rōsu

ロースかつカレー

แกงกะหรี่สันนอก

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ IPPE KOPPE เสริฟพร้อมทงคัตสึหมูสันนอก เนื้อแน่นแทรกไขมันเล็กน้อยให้ความนุ่มฉ่ำ ทอดจนกรอบสีทอง ทานคู่ซอสแกงกะหรี่เข้มข้นสุดเฉพาะ

120g. 269.-

150g. 299.-

200g. 319.-

Curry Rice with Hire

ヒレかつカレー

แกงกะหรี่สันใน

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ IPPE KOPPE เสริฟพร้อมทงคัตสึหมูสันใน เนื้อเนียนนุ่ม ไขมันน้อย ทอดจนกรอบสีทอง ทานคู่ซอสแกงกะหรี่เข้มข้นสุดเฉพาะ

120g. 269.-

170g. 299.-

Curry Rice with Tokuhire

特ヒレカレー

แกงกะหรี่สันในพรีเมียม

200g. 319.-



Add on



Choose Spice Level



GENTLE

ไม่เผ็ด นุ่มละมุน
หอมเครื่องเทศ

No spice, smooth, mellow,
and aromatic.



ORIGINAL

ระดับเผ็ดแบบ
แกงกะหรี่ญี่ปุ่นดั้งเดิม

Classic Japanese curry spice



MASTER
OF SPICE

เผ็ดเข้มข้น
ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

Deep, bold spice intensity.

IPPE KOPPE
Signature Curry
カレールー + 139.-

ซอสแกงกะหรี่สุดเฉพาะ
เคี้ยวอย่างพิถีพิถันจนได้
รสชาติเข้มข้นลึกซึ้ง

Japanese Rice
ライス + 40.-

ข้าวญี่ปุ่นนุ่มหอม เสริฟพร้อม
เพื่อความอร่อยในทุกคำ

Tonjiru Soup
豚汁 + 40.-

ซุปรังโซสโตลญี่ปุ่น
เคี้ยวกับหมูและผัก
จนได้รสชาติกลมกล่อม

All prices are exclusive of 7% VAT and 5% service charge. | Images are for advertising purposes only

Craft Your Own IPPE KOPPE CURRY

Step 1 Select Your Curry Base

ออกแบบ IPPE KOPPE Curry ในแบบของคุณ
เลือกความเผ็ด และ Topping ได้ตามใจ

Curry Rice with Rōsu

ロースかつカレー

120g. 259.-

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ IPPE KOPPE
เสิร์ฟพร้อมทงคัตสึหมูสันนอก



Curry Rice with Hire

ヒレかつカレー

120g. 259.-

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ IPPE KOPPE
เสิร์ฟพร้อมทงคัตสึหมูสันใน

Step 2 Add Your Favorite Toppings.



Ebi Katsu (1 pc)

กุ้ง (1 ชิ้น) +70.-

エビフライ 1尾

กุ้งคัตสึทอดกรอบ เนื้อกุ้ง
แดงเต็มคำ



Hamburg Katsu

แฮมเบอร์เกอร์ +60.-

メンチカツ

แฮมเบอร์เกอร์หมูบดเนื้อแน่น
ข้าวรสชาติในทุกคำ



Truffle +50.-

ทรัฟเฟิล トリュフ

ทรัฟเฟิลไลซ์ เพิ่มกลิ่นหอม
แบบพรีเมียม



Spinach +30.-

ผักโขม ほうれん草

ผักโขมซอย เพิ่มความหอม
ละมุนให้จานแกงกะหรี่



Raw Egg +20.-

ไข่สด 生卵

ไข่สดเนื้อเนียน เพิ่มสัมผัส
ละมุนให้ซอสแกงกะหรี่



Cheddar Cheese +60.-

ชีส チーズ

เชดด้าชีสสด เพิ่มความเข้มข้น
ละมุนให้ซอสแกงกะหรี่

Add
on



IPPE KOPPE
Signature Curry
คารีลู่ +139.-

ซอสแกงกะหรี่สูตรเฉพาะ
เคี่ยวอย่างพิถีพิถันจนได้
รสชาติเข้มข้นลึกซึ้ง



Japanese Rice
ライス +40.-

ข้าวญี่ปุ่นนุ่มหอม เสิร์ฟพร้อม
เพื่อความอร่อยในทุกคำ



Tonjiru Soup
豚汁 +40.-

ซุปร้อนใสสไตล์ญี่ปุ่น
เคี่ยวกับหมูและผัก
จนได้รสชาติกลมกล่อม

Step 3 Choose spice level



GENTLE

ไม่เผ็ด นุ่มละมุน
หอมเครื่องเทศ

No spice, smooth, mellow,
and aromatic.



ORIGINAL

ระดับเผ็ดแบบ
แกงกะหรี่ญี่ปุ่นดั้งเดิม

Classic Japanese curry spice



MASTER
OF SPICE

เผ็ดเข้มข้น
ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

Deep, bold spice intensity.

All prices are exclusive of 7% VAT and 5% service charge. | Images are for advertising purposes only

IPPE KOPPE signature Curry

เมนูที่ IPPE KOPPE คิดสรรมาอย่างลงตัว ผสานทงคัตสึกรอบสีทอง กับท็อปปิงที่ช่วยเสริมรสชาติของแกงกะหรี่ให้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น แต่ละจานถูกออกแบบมาเพื่อมอบประสบการณ์แกงกะหรี่ที่สมดุล และเป็นเอกลักษณ์ในแบบฉบับของเรา



Curry with Spinach & Egg

ほうれん草かつカレー

ข้าวแกงกะหรี่ หมู (สันนอก หรือ สันใน) ผักโขม และไข่

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น เสริฟพร้อมทงคัตสึ ท็อปด้วยผักโขมและไข่ เพิ่มความละมุน กลมกล่อมในทุกคำ

Rōsu Katsu 120g. **309.-**
หมูสันนอก

Hire Katsu 120g. **309.-**
หมูสันใน

Curry with Cheese

チーズかつカレー

ข้าวแกงกะหรี่หมู (สันนอก หรือ สันใน) และชีส

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น เสริฟคู่ทงคัตสึ พร้อมเซดดำชีสขูด เพิ่มความหอมมันเข้มข้น

Rōsu Katsu 120g. **319.-**
หมูสันนอก

Hire Katsu 120g. **319.-**
หมูสันใน



Ebi Katsu Curry with Spinach & Egg

エビほうれん草かつカレー

ข้าวแกงกะหรี่กุ้ง, หมู (สันนอก หรือ สันใน), ผักโขมและไข่

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น เสริฟพร้อมคัตสึ กุ้งและทงคัตสึหมู ท็อปด้วยผักโขมและไข่ เพื่อรสชาติที่หลากหลาย ลงตัวในจานเดียว

Rōsu Katsu 120g. **379.-**
หมูสันนอก

Hire Katsu 120g. **379.-**
หมูสันใน

Add on



Choose spice level



GENTLE

ไม่เผ็ด นุ่มละมุน หอมเครื่องเทศ

No spice, smooth, mellow, and aromatic.



ORIGINAL

ระดับเผ็ดแบบ แกงกะหรี่ญี่ปุ่นดั้งเดิม

Classic Japanese curry spice



MASTER OF SPICE

เผ็ดเข้มข้น ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

Deep, bold spice intensity.

IPPE KOPPE Signature Curry
คาร์ทูรี่ + 139.-

ซอสแกงกะหรี่สูตรเฉพาะ เคี้ยวอย่างพิถีพิถันจนได้รสชาติเข้มข้นลึกซึ้ง

All prices are exclusive of 7% VAT and 5% service charge. | Images are for advertising purposes only

Japanese Rice
ライス + 40.-

ข้าวญี่ปุ่นนุ่มหอม เสริฟพร้อม เพื่อความอร่อยในทุกคำ

Tonjiru Soup
豚汁 + 40.-

ซุปร้อนสไตล์ญี่ปุ่น เคี้ยวกับหมูและผัก จนได้รสชาติกลมกล่อม

IPPE KOPPE Curry Omurice

โอมูโรชิสไตล์ IPPE KOPPE ผสานความนุ่มละมุนของข้าวไข่ชั้นเข้ากับซอสแกงกะหรี่สุดเฉพาะที่เคี้ยวอย่างพิถีพิถันจนได้รสชาติเข้มข้นลึกซึ้ง เสริฟพร้อม คัตสึกรอบสีทอง เพื่อสร้างความสมดุลของรสชาติและ สัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์ในทุกคำ

Ebi Katsu Curry Omurice

エビフライオムカレー

ข้าวแกงกะหรี่โอมูกุ้ง

ข้าวไข่ชั้นโอมูโรชิราดแกงกะหรี่ เสริฟพร้อมกุ้งคัตสึ

329.-



Rōsu Katsu Curry Omurice

オムかつカレー

ข้าวแกงกะหรี่โอมูหมูสันนอก

ข้าวไข่ชั้นโอมูโรชิราดแกงกะหรี่ เสริฟพร้อมทงคัตสึหมูสันนอก

329.-



Ebi & Rōsu Katsu Curry Omurice

エビ・ロースかつオムカレー

ข้าวแกงกะหรี่โอมูกุ้งและหมูสันนอก

ข้าวไข่ชั้นโอมูโรชิราดแกงกะหรี่ เสริฟพร้อมกุ้งคัตสึ และทงคัตสึหมูสันนอก

359.-

Add on



Choose Spice Level



GENTLE

ไม่เผ็ด นุ่มละมุน
หอมเครื่องเทศ

No spice, smooth, mellow,
and aromatic.



ORIGINAL

ระดับเผ็ดแบบ
แกงกะหรี่ญี่ปุ่นดั้งเดิม

Classic Japanese curry spice



MASTER OF SPICE

เผ็ดเข้มข้น
ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

Deep, bold spice intensity.

IPPE KOPPE
Signature Curry
カレールー + 139.-

ซอสแกงกะหรี่สุดเฉพาะ
เคี้ยวอย่างพิถีพิถันจนได้
รสชาติเข้มข้นลึกซึ้ง

All prices are exclusive of 7% VAT and 5% service charge. | Images are for advertising purposes only

Japanese Rice
ライス + 40.-

ข้าวญี่ปุ่นนุ่มหอม เสริฟพร้อม
เพื่อความอร่อยในทุกคำ

Tonjiru Soup
豚汁 + 40.-

ซุปร้อนสไตล์ญี่ปุ่น
เคี้ยวกับหมูและผัก
จนได้รสชาติกลมกล่อม

Ato-Nose Katsudon

Only at
IPPE KOPPE

คัตสึดังสูตรเฉพาะตัว มีแค่ที่ IPPE KOPPE เท่านั้น เราเลือกวางทงคัตสึทอดกรอบไว้บนไข่และซุปลาชิเพราะเราเชื่อว่าทงคัตสึที่ดีควรถูกลิ้มรสได้หลายรูปแบบ ความกรอบของแป้งทอดไม่ควรถูกลดทอน กลิ่นหอมของดาชิควรถูกรักษาไว้ให้หอมละมุนในปาก "ทุกคำอิสระ แต่เคารพรสชาติของวัตถุดิบของจานนี้อย่างแท้จริง"



Ato-Nose Rōsu Katsudon

あとのせロースかつ丼

คัตสึดังหมูสันนอกสไตล์ Ato-Nose ไข่ปรุงสุกในซุปลาชิราดขาว ท็อปทงคัตสึด้านบน

120g. 169.- 150g. 199.- 200g. 219.-

Ato-Nose Hire Katsudon

あとのせヒレかつ丼

คัตสึดังหมูสันในสไตล์ Ato-Nose ไข่ปรุงสุกในซุปลาชิราดขาว ท็อปทงคัตสึด้านบน

120g. 169.- 170g. 199.- 200g. 219.-

Tokuhire
特ヒレ | หมูสันในพรีเมียม

Rōsu Katsudon

ロースかつ丼

คัตสึดังหมูสันนอก ทงคัตสึนุ่มเสิร์ฟพร้อมไข่ตุ๋นในซุปลาชิหอมกรุ่นและซอสสูตรเฉพาะ

120g. 169.- 150g. 199.- 200g. 219.-

Hire Katsudon

ヒレかつ丼

คัตสึดังหมูสันใน ทงคัตสึนุ่มเสิร์ฟพร้อมไข่ตุ๋นในซุปลาชิหอมกรุ่นและซอสสูตรเฉพาะ

120g. 169.- 170g. 199.- 200g. 219.-

Tokuhire
特ヒレ | หมูสันในพรีเมียม



Rōsu Katsu set

เซตหมูสันนอก โรสคัตสึ定食

120g. 219.-

เซตทงคัตสึหมูสันนอก เนื้อแน่นแทรกไขมัน รสสัมผัสนุ่มฉ่ำ เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่น และซุปลงจืดเพื่อเพิ่มความสมบูรณ์แบบในมื้ออาหารของคุณ



Hire Katsu set

เซตหมูสันใน ฮิเรคัตสึ定食

120g. 219.-

เซตทงคัตสึหมูสันใน เนื้อเนียนนุ่ม ไขมันน้อย ให้รสชาติละมุน เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่น และซุปลงจืด เสริมสมดุลของทุกมื้ออาหาร

SIDE DISHES

คัดสรรมาเพื่อเติมเต็มความอร่อยให้ทุกจานของ IPPE KOPPE
ไม่ว่าจะสั่งทานคู่แกงกะหรี่หรือเป็นเมนูทานเล่น แต่ละรายการ
ถูกออกแบบมาเพื่อเสริมรสชาติและเพิ่มมิติความอร่อย



Ebi Katsu (1 pc)
กุ้ง (1 ชิ้น) 70.-
エビフライ 1尾
กุ้งคัตสึทอดกรอบ
เนื้อกุ้งแดงเต็มคำ



Ebi Katsu (2 pcs)
กุ้ง (2 ชิ้น) 119.-
エビフライ 2尾
กุ้งคัตสึทอดกรอบ 2 ชิ้น
เนื้อกุ้งแน่น เด็ด หวาน



Rōsu Katsu
หมูสันนอก 110.-
ロースかつ
ทงคัตสึหมูสันนอกเนื้อแน่น
แทรกไขมันอย่างลงตัว



Hire Katsu
หมูสันใน 110.-
ヒレかつ
ทงคัตสึหมูสันใน เนื้อนุ่ม
ไขมันน้อย รสชาติละมุน



Hamburg Katsu
แฮมเบอร์เกอร์ 60.-
メンチカツ
แฮมเบอร์เกอร์สเต็กญี่ปุ่น
กรอบนอกนุ่มใน



Kani Korokke (1 pc)
โคโรคเกะปู 110.-
カニコロッケ
โคโรคเกะเนื้อปูเนียนนุ่ม



Ebi Korokke (1 pc)
โคโรคเกะกุ้ง 110.-
エビコロッケ
โคโรคเกะกุ้งเนื้อเนียน
หอมมันในทุกคำ



Oyster Katsu
หอยนางรม 85.-
カキフライ
หอยนางรมคัตสึ
กรอบนอกนุ่มใน



Mini kani Korokke (2 pcs)
มินิโคโรคเกะปู 110.-
ミニカニコロッケ(2個)
โคโรคเกะปูคำเล็ก 2 ชิ้น
กรอบนอกเนื้อเนียน



Mini Ebi Korokke (2 pcs)
มินิโคโรคเกะกุ้ง 110.-
ミニエビコロッケ(2個)
โคโรคเกะกุ้งคำเล็ก 2 ชิ้น
หอมมันกรอบพอดีคำ

Add on



**IPPE KOPPE
Signature Curry**
カレールー + 139.-
ซอสแกงกะหรี่สูตรเฉพาะ
เคี้ยวอย่างพิถีพิถันจนได้
รสชาติเข้มข้นลึกซึ้ง



Japanese Rice
ライス + 40.-
ข้าวญี่ปุ่นนุ่มหอม เสริฟพร้อม
เพื่อความอร่อยในทุกคำ



Tonjiru Soup
豚汁 + 40.-
ซุปรวมใส่วุ้นนุ่ม
เคี้ยวกับหมูและผัก
จนได้รสชาติกลมกล่อม

BEVERAGES



Muscat Hana Soda
69.-



Japanese Yuzu soda
99.-



French Peach Citrus Soda
109.-



Kumo Kyoho
79.-



Lychee Yuzu
139.-



Hojicha Latte
89.-

Honey Lemon
90.-



Sparkling Lemonade
90.-



PUREZZA™

PREMIUM WATER

น้ำแร่คุณภาพสูงจากยุโรป ที่ผ่านการกรองและปรับสมดุล แร่ธาตุอย่างพิถีพิถัน ให้รสชาติน้ำสะอาด นุ่ม และสดชื่น จึงช่วย เสริมรสชาติของอาหารให้โดดเด่นขึ้น โดยไม่รบกวนรสชาติของวัตถุดิบ ไม่ว่าจะเป็นคัสตี้ที่ทอดอย่างพิถีพิถัน หรือแกงกะหรี่ที่เคี้ยวอย่างลึกซึ้ง เพื่อให้ทุกจานอร่อยได้อย่างสมบูรณ์แบบยิ่งขึ้น

IPPE Still Minerals 500 ml. (Bottle) 60.-

IPPE Sparkling Minerals 500 ml. (Bottle) 60.-

抹茶

MATCHA

"
ช่วงเวลาของความสดชื่น
และความสมดุล
ในทุกวัน
"

เป็นช่วงเวลาที่ทำให้คุณได้
หยุดพักเบาๆ แล้วเติม
พลังด้วยมีทอะ
คุณภาพดีจากญี่ปุ่น
ไม่ว่าจะเริ่มเช้า บ่าย
หรือเย็น ก็สามารถมี
Matcha Moment
ของตัวเองได้เสมอ



Matcha Orange

กลิ่นหอมของมีทอะตัดกับความเปรี้ยว
หวานของส้ม เกิดเป็นรสชาติที่สดชื่น
สดใส แต่ยังคงรสชาติอย่างดี
150.-



**Japanese Matcha
Yuzu Soda**

โซดาเยซุหอมสดชื่น เพิ่มมิติด้วยมีทอะเข้มข้น
89.-



Shizuku Matcha

มีทอะอุจิเข้มข้น ผสมนมสด
ละมุนในแก้วเดียว
89.-



Iced Matcha Latte

มีทอะเข้มข้นระดับพอดี เคล้าความครีมมี
ของนมสดให้บาลานซ์ระหว่างความขม
และหวานหอมละมุน
140.-



Coconut Matcha

มีทอะเข้มข้นสายอุจิ ผสานกลิ่นหอมมัน
ของซ้อดอคมะพร้าว ให้รสกลมละมุน
พร้อมท้ายลิ้นที่นุ่มนวลและสดชื่น
160.-



Pure Matcha (Cold)/(Hot)

มีทอะชงใส ที่เผยกลิ่นหอมแท้ของชา
เนื้อสัมผัสละมุนเยือกในสไตส์ญี่ปุ่นดั้งเดิม
110.-

Beverages

Green Tea - Hot / Cold (Refill) 35.-
ชาญี่ปุ่น ริฟิลา (ร้อน / เย็น) 緑茶 ホット・アイス (リフィル)

Pepsi / Pepsi Zero Sugar / 7up Lemon Soda Zero Sugar 40.-
Lipton Lemon Ice Tea / Lipton Lemon Za
เป๊ปซี่ / เป๊ปซี่ไม่มีน้ำตาล / 7อัพ เลมอนโซดาไม่มีน้ำตาล / ลิปตันเลมอนไอซ์ที / ลิปตันเลมอนซ่า (ไม่มีน้ำตาล)

Alcohol

Kirin Original beer (Bottle) 150.-
เบียร์คิริน (ขวด) キリン一番搾り (瓶)

Asahi beer (Bottle) 115.-
เบียร์อาซาฮี (ขวด) アサヒビール (瓶)

WINE

ไวน์ออร์แกนิกและวีแกนสัญชาติอิตาลี ไวน์นี้สร้างสรรค์ขึ้นเพื่อมอบประสบการณ์การดื่ม ที่เหมาะกับทุกช่วงเวลาแห่งความสุข ด้วยการผลิตและบ่มไวน์คุณภาพสูง การันตีด้วยรางวัลระดับโลก เกด DOC มาในรูปแบบที่ดีต่อโลกและสะดวกสบายมากขึ้น เหมาะกับการสังสรรค์ทุกช่วงเวลาหรือเฉลิมฉลองในช่วงเวลาพิเศษของคุณ ทุกแก้วมอบความสดชื่น สดใส พร้อมรสชาติที่นุ่มละมุน ทำให้ทุกโมเมนต์ที่คุณดื่มเป็นช่วงเวลาที่น่าจดจำ

มีทั้งไวน์ขาว โรเซ่ และสปาร์กลิ่ง Red Vinca ได้รับการรับรอง B Corporation ให้คุณมั่นใจได้ว่าไม่เพียงแต่รสชาติจะพรีเมียมแต่ยังใส่ใจทั้งสุขภาพและสิ่งแวดล้อมด้วย Vinca ทำให้การดื่มไวน์ของคุณไม่ยุ่งยากอีกต่อไป

VINCA Organic Sparkling Wine..... 350.-

Sparkling Wine ออร์แกนิกจากเกาะซิซิลี ประเทศอิตาลี ที่ทำมาจากองุ่นพันธุ์ Grillo สายพันธุ์พื้นเมืองของซิซิลี ที่ขึ้นชื่อเรื่องกลิ่นหอมของผลไม้ตระกูลส้มและพีช

VINCA Organic White Wine 350.-

White Wine ออร์แกนิกที่ทำจากองุ่นพันธุ์ Catarratto ซึ่งให้กลิ่นหอมสดชื่นของผลไม้เมืองร้อนและผลไม้ตระกูลส้ม พร้อมรสสัมผัสนุ่ม เบา คือเอกลักษณ์ของไวน์ขาวจากซิซิลีอย่างแท้จริง

VINCA Organic Pale Rose 350.-

Pale Rosé ออร์แกนิกเจ้าของรางวัล ที่มอบความสดชื่นและหอมละมุนในทุกแก้ว ผลิตจากองุ่นพันธุ์ Syrah 100% ปลูกท่ามกลางแสงแดดอบอุ่นของเกาะซิซิลี ผ่านกระบวนการบ่มองุ่นอย่างพิถีพิถัน เพื่อคงกลิ่นหอมของผลไม้สีแดง และเพิ่มสัมผัสเครื่องเทศบางเบาในตอนท้าย

VINCA Organic Red Wine 350.-

Red Wine ออร์แกนิกมาจากการผสมผสานระหว่างองุ่นพันธุ์ Nero d'Avola (80%) และ Frappato (20%) ที่ปลูกท่ามกลางแสงแดดอบอุ่นของซิซิลี ให้รสสัมผัสเข้มข้นแต่ดื่มง่าย กลิ่นหอมของสตอร์ว์เบอร์รี่แห้งทับทิม และผลไม้สีแดงสด พร้อมสัมผัสนุ่มละมุนในตอนท้าย



酒

SAKE เมนูสาเกใหม่จาก IPPE ที่ตั้งใจคัดสรร และจัดเตรียมมาเพื่อคนรักอาหารญี่ปุ่นโดยเฉพาะ สาเก ไม่ได้เป็นเพียงเครื่องดื่มประจำชาติของญี่ปุ่นเท่านั้น แต่คือสัญลักษณ์แห่ง “ความพิถีพิถัน” และ “ความกลมกลืนระหว่างธรรมชาติกับผู้คน”



特別喜多屋
Kitaya Tokubetsu
Junmai 180ml.

490.-

純米 喜多屋
Kitaya Junmai
180ml.

490.-



ワンカップ® 純米にごり酒

OZEKI ONE CUP
JUNMAI NIGORI 11%

260.-

ワンカップ® エキストラ

OZEKI ONE CUP
EXTRA 14%

240.-

สาเกที่สามารถดื่มได้ทั้งแบบร้อนและเย็น ให้รสสัมผัสกลมกล่อมในสไตล์ดราย คัดค้นขึ้นเป็นครั้งแรกในช่วงโอลิมปิกปี 1964 เพื่อถ่ายทอดความเป็นเอกลักษณ์ของรสชาติญี่ปุ่นอย่างแท้จริง



- Ikezo Jelly Sake Yuzu 240.-
- Ikezo Jelly Sake Peach 240.-
- Ikezo Jelly Sake Berry 240.-

創家 大坂屋 純米大吟醸

JUNMAI DAIGINJO SOUKE OZAKAYA

สาเกพรีเมียมสไตล์ Junmai Daiginjo กลิ่นหอมละมุน สดสะอาด สดชื่น และนุ่มลิ้น เหมาะสำหรับดื่มเพลินทั้งแบบเย็นหรืออุ่น ให้ประสบการณ์สาเกแท้แบบญี่ปุ่นอย่างลงตัว

Bottle 240ml.
2,490.- 890.-

純米大吟醸 SakuraBeauty45

OZEKI SAKURA BEAUTY 45

สาเกที่ผลิตจากข้าวยามาเดะบิชิก 100% ใช้ยีสต์จากดอกซากุระ และขัดเมล็ดข้าวจนเหลือเพียง 45% เพื่อให้ได้รสชาติหอมละมุนและสะอาดบริสุทธิ์

Bottle 240ml.
1,890.- 590.-



GIVE MORE+

Club

สมัครฟรี! ใช้สิทธิพิเศษได้ทุกแบรนด์ในเครือ



100 บาท = 1 คะแนน



300 บาท = 1 คะแนน

*ราคาก่อนรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าธรรมเนียม 10%

GIVE MORE+
Club

WELCOME

CLOSER

TOGETHER

FOREVER

ยอดใช้จ่ายสะสม / ปี

0-5,000

5,001-60,000

60,001-150,000

150,001 ขึ้นไป

Monthly Offer



Exclusive Menu



Level-Up Privilege



Exclusive Points Privilege



Birthday Special Menu



Complimentary Menu



Exclusive Experience



Exclusive Gift



Birthday Private Room



ข้อมูล ณ วันที่ 1 ตุลาคม 2568

เงื่อนไข • สิทธิพิเศษสำหรับสมาชิก Give More+ Club ที่ลงทะเบียนยืนยันตัวตนแล้ว

- บัตรสมาชิกสามารถใช้เฉพาะบุคคลที่มีชื่อตรงกับบัตรสมัครสมาชิกเท่านั้น
- บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเงื่อนไขและสิทธิประโยชน์ต่างๆ นี้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- ในกรณีที่มิชอบพินาศ การพิจารณาเงื่อนไข และคำตัดสินของบริษัทถือเป็นที่สุด

การปรับระดับสมาชิก • การปรับระดับของสมาชิก ระบบจะคำนวณจากยอดใช้จ่ายสะสมต่อปี

- การปรับระดับสมาชิกขึ้นจะถูกปรับขึ้นในวันถัดไป
- การปรับระดับสมาชิกลง ทุกวันที่ 1 มกราคมของทุกปี (โดยจะคำนวณยอดใช้สะสมรวมย้อนหลังตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม-31 ธันวาคมของทุกปี)

อายุคะแนนสะสม • คะแนนสะสมจะมีอายุ 1 ปี นับจากเดือนที่มียอดซื้อสินค้าและบริการ โดยจะตัดรอบทุกสิ้นเดือน ตัวอย่างเช่น คะแนนทั้งหมด 35 คะแนนที่มาจากยอดซื้อสินค้าและบริการของเดือน มกราคม 2568 สามารถใช้ได้จนถึงวันที่ 31 มกราคม 2569

อายุของสมาชิก • บัตรสมาชิกไม่มีวันหมดอายุ ยกเว้นลูกค้าไม่มีการเคลื่อนไหวภายใน 3 ปี นับจากวันที่สะสมครั้งล่าสุด



Scan me

ข้าว
ต้ม

