

極味也

KIWAMIYA



肉に本気。

創業から変わらぬ思い

ที่สุดของแฮมเบอร์เกอร์จากฟุกุโอกะ ที่ทำให้คุณอย่างเองได้ทุกคำ

ความพิเศษของแฮมเบอร์เกอร์... ไม่ได้หยุดอยู่แค่ตอนเสิร์ฟ
แต่เริ่มต้นขึ้นจริง ๆ เมื่อคุณได้ย่างมันด้วยตัวเอง

ที่ **KIWAMIYA** เรานำเสนอประสบการณ์จากฟุกุโอกะ
กับแฮมเบอร์เกอร์ต้นตำรับที่เสิร์ฟมาในระดับ rare
เพื่อให้คุณควบคุมระดับความสุกได้ตามใจ
บนกระทะเทปปิ้งร้อนตรงหน้า
ทุกคำจึงเต็มไปด้วยอุณหภูมิ สีสัมผัส และจังหวะที่คุณเป็นคนกำหนด

เราคัดสรรวัตถุดิบอย่างพิถีพิถัน
จากเนื้อวัวคุณภาพที่ป็นสดใหม่ทุกจาน
รวมถึงซอสต้นตำรับญี่ปุ่น 5 รสชาติ ที่เคี่ยวด้วยเทคนิคเฉพาะ

นอกจากแฮมเบอร์เกอร์ เรายังใส่ใจไม่แพ้กันในเมนูอื่น ๆ
ทั้ง สเต็กเนื้อพรีเมียม, ข้าวผัดกรรฟเฟิลท็อปปิงไข่สด,
และ โครีอกเกะสูตรพิเศษ ที่เราสร้างสรรค์ขึ้น
เป็นหมวดเมนูเฉพาะของ **KIWAMIYA THAILAND**

เพราะเราเชื่อว่า...

ทุกคำที่คุณเลือก ไม่ใช่แค่เรื่องของรสชาติ
แต่คือความภูมิใจ ที่คุณได้มีส่วนร่วมในความอร่อยด้วยตัวเอง

福岡からバンコクへ

จากฟุกุโอกะสู่กรุงเทพฯ

เปิดเส้นทางความอร่อยจาก 11 สาขา
KIWAMIYA ที่ญี่ปุ่น!

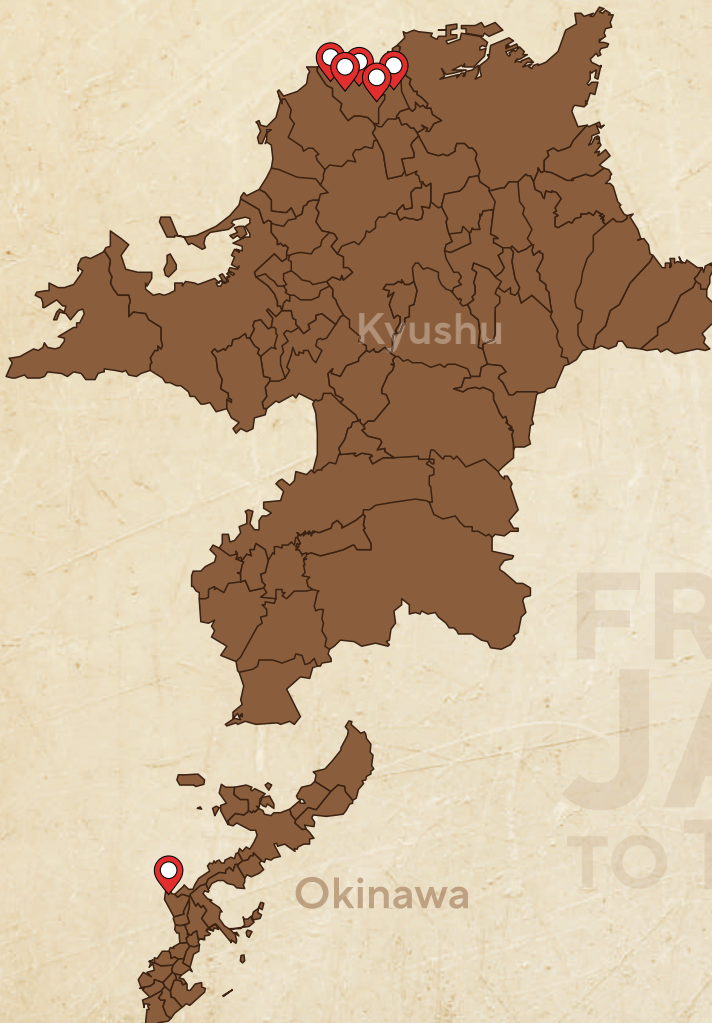


ภูมิภาคชูบุ (Chubu) Hamburg Steak (ハンバーグ)

- 1 Nagoya Parco (名古屋パルコ店)
- 2 Jazz Dream Nagashima (ジャズドリーム長島店)

ภูมิภาคคันโต (Kantō) Hamburg Steak (ハンバーグ)

- 1 Shibuya Parco (渋谷パルコ店)
- 2 Tokyo Station (東京駅店)
- 3 Hiratsuka (平塚店)



ภูมิภาคคิวชู (Kyushu) Hamburg Steak (ハンバーグ)

- 1 Fukuoka Parco (福岡パルコ店)
- 2 Hakata (博多店)
- 3 Yahata (八幡店)
- 4 Hakata Underground Mall (博多駅地下街店)
- 5 Tosu Outlet (鳥栖プレミアム・アウトレット店)
- 6 Okinawa Parco City (沖縄パルコシティ店)

FROM
JAPAN
TO THAILAND

KIWAMIYA JOURNEY

Your Hamburg, Your Story

“อย่างเองทุกคำ...อร่อยในแบบคุณ”

อุปกรณ์ลับสู่ความอร่อย

おいしさへの秘密アイテム



KIWAMIYA YOUR WAY

สตั๊ปอย่างในแบบคุณ

自分流の焼き方



กรุณาปรุงรสมือและสเต็กให้สุกก่อนรับประทาน
ハンバーグとステーキは必ず加熱してお召し上がりください。

ระดับความสุกที่คุณเลือกได้เอง

(Pick Your Perfect Doneness)

お好みの焼き加減でどうぞ



Rare

อย่างด้านละ 3 วินาที
ให้เนื้อด้านในยังฉ่ำ
片面3秒、中心はジューシー



Medium Rare

อย่างด้านละ 5 วินาที
ได้ความนุ่มฉ่ำกำลังดี
片面5秒、柔らかくジューシー



Well done

อย่างด้านละ 5 วินาที
กลับ 2 รอบ สุกทั่วถึง
片面5秒×2回、全体に火を通す

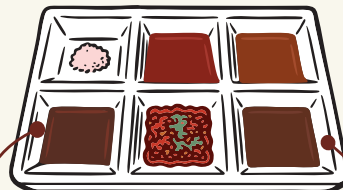
ซอส 5 สไตล์ ชิคเนเจอร์จาก KIWAMIYA

極味や特製5種類のソース

- Step 1 : เริ่มต้นด้วย ซอสหวานคิวนิยะ
Step 2 : ต่อด้วย ซอสหัวหอม หรือ ซอสเนื้อคิวนิยะ
Step 3 : ปิดท้ายด้วย ซอสเผ็ดอะคะคาระ หรือ
ซอสยูซุโคโซพอนลี
เติมรสชาติกลมกล่อมยิ่งขึ้นด้วย “เกล็ดหิมะลาซาน”

Step 1 : まずは極味やの甘ダレから
Step 2 : 次はオニオンソースや極味やの肉ダレがおススメ
Step 3 : 赤唐ソースやゆず胡椒ポン酢で仕上げ

"ヒマラヤ岩塩"で肉の甘みを引き立て、肉本来の旨味を楽しめます。



KIWAMIYA
Sweet tare sauce
ซอสหวานคิวนิยะ
極味や 甘だれソース

ซอสโซยุสูตรเบา ทานง่าย
เข้ากับทุกเมนู
甜みたっぷりの自家製あっさり系ソースは
どんなメニューにもぴったり。

KIWAMIYA
Meat sauce
ซอสเนื้อคิวนิยะ
極味やの肉ダレ

เหมาะสำหรับทานคู่กับข้าว
อร่อยแบบยากิบูสสไตล์ญี่ปุ่น!
ご飯と一緒に楽しむのにぴったり、焼肉風の
味わいを楽しめます。

*KIWAMIYA TIPS

อุ่นแฮมเบอร์เกอร์ในไข่เพื่อเพิ่ม
ความละมุนแล้วจิ้มซอสในสไตล์ที่คุณ

ハンバーグを黄身にぐくくらせて、まろやかさをプラス。
お好みのソースでどうぞ。

5 ซอสสูตรพิเศษจาก KIWAMIYA

極味や特製5種類のソース



ซอสหวานคิวามิยะ (KIWAMIYA Sweet tare sauce)

ซอสหวานสูตรลับเฉพาะที่มีกลิ่นหอมเล็กๆของปลาอย่าง
และโชยุ เข้ากันได้ดีกับแฮมเบอร์เกอร์

極味や特製甘ダレ香ばしい焼き魚の風味と醤油の旨みが絶妙に調和し、ハンバーグにぴったりです



ซอสเนื้อคิวามิยะ (KIWAMIYA Meat sauce)

ซอสสูตรพิเศษ คัดค้นและเคี่ยวด้วยขั้นตอนเฉพาะ
ช่วยดึงรสชาติแท้ของเนื้อออกมาได้อย่างล้ำลึก

極味や肉ダレ独自の製法で丁寧に煮込み、肉本来の旨みを存分に引き出します。



ซอสหัวหอม (Onion sauce)

ซอสหัวหอมสูตรต้นตำรับ รสกลมกล่อมที่ลึกซึ้ง
ผสานความเรียบง่ายอย่างลงตัว

極味やオリジナルオニオンソース
深みのあるまろやかな味わいと、シンプルさが絶妙に調和した一品です。



Only In
Thailand

ซอสยูสุโคโชพอนส์ (Ponzu Yuzu Kocho Sauce)

รสเผ็ดหอมของพริกยูซุ ผสานกับความเปรี้ยวสดชื่นของพอนส์

極味や柚子胡椒ポン酢ゆずの爽やかな辛みと、ポン酢のさっぱりとした酸味が絶妙に調和。



Only In
Thailand

ซอสเผ็ดอะคะการะ (Akakara Sauce)

รสเผ็ดจัดจ้านพร้อมกลิ่นกระเทียมและพริกหลากหลายชนิดที่
เข้ากันดีกับความหวานของเนื้อ

極味や赤唐ソースピリッとした辛みと、ガーリックや数種類の唐辛子の香りが、肉の甘みと絶妙にマッチ。



เกลือหิมาลายัน (Himalayan rock salt)

ความเค็มกลมกล่อมจากเกลือช่วยดึงรสชาติของเนื้อ

ヒマラヤ岩塩まろやかな塩味が、肉本来の旨みを引き立てます。

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานก่อนสั่งทุกครั้ง

*ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม7% และค่าบริการ 10%

*ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフへ必ずお知らせください。

※表示価格には消費税(7%)およびサービス料(10%)は含まれておりません。

※写真はイメージです。

極味や
KIWAMIYA



極味や
看板メニュー

Kiwamiya

Hamburg

คิวามิยะ แฮมเบอร์เกอร์ "ที่สุดของแฮมเบอร์เกอร์ระดับตำนานจากญี่ปุ่น"
แฮมเบอร์เกอร์สุตพิเศษจากเนื้อวัวกิว 100% ปั่นมือสดใหม่ทุกวัน
เสิร์ฟพร้อมต้นหอมซอยบนเตาเทปปิ้งร้อน ให้คุณอย่างเองได้ตามระดับความสุกที่ชอบ
เพื่อสัมผัสความฉ่ำ นุ่ม ละมุนในทุกคำ

極味や ハンバーガー - 日本の伝説のハンバーガー。
毎日手ごねする、100%和牛牛肉のジューシーハンバーガー。
刻みネギをのせた熱々の鉄板で、お好みの焼き加減に仕上げ、やわらかくトロける食感をお楽しみください。

S (120g)	320.-	M (160g)	420.-	L (200g)	490.-	XL (320g)	690.-
--------------------	--------------	--------------------	--------------	--------------------	--------------	---------------------	--------------

Add-on Delight

KIWAMIYA SPECIAL REFILL SET 80.-

ข้าวญี่ปุ่นร้อน ๆ ซุป สลัด ไอศกรีมฮอกไกโดซอฟต์เสิร์ฟ
พร้อมให้คุณเติมเต็มมื้ออาหารสุดพิเศษในทุกคำ

極味やスペシャルお代わりご飯セット
炊きたてのご飯に、スープ、サラダ、そして北海道ソフトクリーム。
ひと口ごとに、特別なひとときをご堪能ください。



ไอศกรีมฮอกไกโดไม่รวมอยู่ในเงื่อนไขการรีฟิล
Kindly note that refills are not available for Hokkaido ice cream.
お代わりセットにソフトクリームは付いていません。

Side Dish 〈サイドメニュー〉

Truffle Fried Rice with Organic Egg トリュフ炒飯 オーガニック卵添え	320.-
Creamy Omurice クリーミーオムライス	220.-
Kani Korokke 蟹コロッケ	259.-
Ebi Korokke 海老コロッケ	259.-



Eggs
卵 45.-

極味や
KIWAMIYA

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานก่อนสั่งทุกครั้ง
*ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม7% และค่าบริการ 10%
*ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น
アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフへ必ずお知らせください。
※表示価格には消費税(7%)およびサービス料(10%)は含まれておりません。
※写真はイメージです。



数量限定!!
無くなり次第終了

Steak

คิวามิยะ พรีเมียม สเต็ก

สเต็กเนื้อระดับพรีเมียมจากญี่ปุ่นที่คุณสัมผัสรสชาติอันนุ่มละมุนของเนื้อสเต็กจากเนื้อวัว 100% มาพร้อมกับประสบการณ์การทานที่พิเศษครั้งใหม่ ปรับระดับความสุกตามความชอบของคุณเอง

極味や プレミアムステーキ

日本産プレミアム牛を使用したステーキで、口の中でとろける柔らかさをお楽しみいただけます。
ジューシーで和牛本来の味わいを存分に堪能できる、特別なひととき。
お好みに合わせて焼き加減を調整し、自分だけの味わいを心ゆくまでお楽しみください。

S
(120g)

599.-

M
(180g)

899.-



豚
テ
キ

Tonteki



เนื้อหมูส่วนไหล่ระดับพรีเมียมที่ย่างจนได้ความนุ่มและฉ่ำรสชาติกลมกล่อม

プレミアム豚肩ロースをじっくり焼き上げ、柔らかくジューシーに仕上げました。
まろやかで奥深い味わいをお楽しみいただけます。

320.-

Add-on Delight

KIWAMIYA SPECIAL REFILL SET

80.-

ข้าวญี่ปุ่นร้อน ๆ ชุป สลัด ไอศกรีมชอกโกโด้ซอฟต์เสิร์ฟ
พร้อมให้คุณเติมเต็มมื้ออาหารสุดพิเศษในทุกคำ

極味やスペシャルお代わりご飯セット

炊きたてのご飯に、スープ、サラダ、そして北海道ソフトクリーム。

ひと口ごとに、特別なひとときをご堪能ください。



ไอศกรีมชอกโกโด้ไม่รวมอยู่ในเซตในการรีฟิล
Kindly note that refills are not available for Hokkaido ice cream.
お代わりセットにソフトクリームは付いていません。

Side Dish 〈サイドメニュー〉

Truffle Fried Rice with Organic Egg

トリュフ炒飯 オーガニック卵添え

320.-

Creamy Omurice

クリーミーオムライス

220.-

Kani Korokke

蟹コロッケ

259.-

Ebi Korokke

海老コロッケ

259.-



Eggs

卵

45.-

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานก่อนสั่งทุกครั้ง

*ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม7% และค่าบริการ 10%

*ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフへ必ずお知らせください。

※表示価格には消費税(7%)およびサービス料(10%)は含まれておりません。

※写真はイメージです。

極味や
KIWAMIYA



คิวามิยะคอมโบเช็ต แฮมเบิร์ก และ สเต็กพรีเมียม
สเต็กเนื้อระดับพรีเมียมเสิร์ฟคู่กับแฮมเบิร์กสไลด์ญี่ปุ่น เนื้อนุ่มจุ่มรสชาติจัดจ้าน
มาพร้อมประสบการณ์การทานที่ไม่เหมือนใคร สัมผัสความอร่อยในทุกคำ

極味やコンボセット:ハンバーグとプレミアムステーキ
プレミアム牛ステーキと、ジューシーで旨みたっぷりの日本風ハンバーグを贅沢に盛り合わせました。
ここでしか味わえない特別なおいしさを、心ゆくまでお楽しみください。

S Hamburg (120g) Steak (60g) 620.-	M Hamburg (160g) Steak (60g) 720.-	L Hamburg (200g) Steak (60g) 820.-
---	---	---

Add-on Delight

KIWAMIYA SPECIAL REFILL SET 80.-

ข้าวญี่ปุ่นร้อน ๆ ซุป สลัด ไอศกรีมช็อกโกแลตซอฟต์เสิร์ฟพร้อมให้คุณเติมเต็มมื้ออาหารสุดพิเศษในทุกคำ

極味やスペシャルお代わりご飯セット
炊きたてのご飯に、スープ、サラダ、そして北海道ソフトクリーム。
ひと口ごとに、特別なひとときをご堪能ください。



ไอศกรีมช็อกโกแลตไม่รวมอยู่ในเซตในการ์ฟ
Kindly note that refills are not available for Hokkaido ice cream.
お代わりセットにソフトクリームは付いていません。

Side Dish 〈サイドメニュー〉

Truffle Fried Rice with Organic Egg トリュフ炒飯 オーガニック卵添え	320.-
Creamy Omurice クリーミーオムライス	220.-
Kani Korokke 蟹コロッケ	259.-
Ebi Korokke 海老コロッケ	259.-



หากท่านมีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานก่อนสั่งทุกครั้ง
*ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม7% และค่าบริการ 10%
*ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น
アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフへ必ずお知らせください。
※表示価格には消費税(7%)およびサービス料(10%)は含まれておりません。
※写真はイメージです。



Hitomebore

Japanese Premium Rice

ข้าวญี่ปุ่นพันธุ์ฮิโตะเมโบเระ (Hitomebore) พันธุ์พิเศษจากจังหวัดมิยาจิ
โดดเด่นด้วยเมล็ดข้าวเงาใส เนื้อนุ่มกำลังดี และความหวานธรรมชาติ
เมื่อหุงด้วยหม้อหุงข้าวแบบญี่ปุ่นโบราณ จะได้ข้าวที่ฟู หอมกรุ่น
เต็มเต็มประสบการณ์มื้ออาหารญี่ปุ่นอย่างสมบูรณ์แบบ

厳選された宮城県産ひとめぼれ。

つややかな粒、ほどよい柔らかさ、そして自然な甘みが特徴です。
伝統的な羽釜で炊き上げることで、ふっくらと香り高いご飯に仕上がります。
日本の食卓をより一層引き立てます。





ข้าวผัดทรัฟเฟิลท็อปปิงไข่สด Truffle Fried Rice with Organic Egg

ข้าวญี่ปุ่นหุงสดใหม่ คลุกเคล้ากับไข่และเห็ดทรัฟเฟิลดำหอมกรุ้น รสชาติหรูหราและกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์
หนึ่งในเมนูสุดพิเศษที่มีเฉพาะที่คิวามิยะประเทศไทย

日本米を使った炊きたてご飯に、卵と香り高い黒トリュフを絡めた、贅沢でまろやかな味わい。
極味やならではの特別な一品で、タイ・極味やだけでお楽しみいただけます。

320.-



ข้าวผัดห่อไข่ Creamy Omurice

ข้าวญี่ปุ่นร้อนๆ ผัดคลุกเคล้ากับเนยกระเทียมหอมๆและ ไข่สด เป็นเมนูที่เต็มไปด้วย
ความหอมอร่อยและความอบอุ่น มีเฉพาะที่คิวามิยะประเทศไทย

日本米を使った炊きたてご飯に、香り豊かなガーリックバターと卵を絡めた、まろやかで風味豊かなチャーハン。
香ばしさと温かさにあふれた一品で、タイ・極味やだけでお楽しみいただけます。

220.-

Side Dish

〈サイドディッシュ〉



カニコロ
ツケ

Kani Korokke

โครีอกเกะครีมปู รสละมุนกรอบนอกนุ่มในเสิร์ฟพร้อม
กะหล่ำปลีฝอยและซอสสูตรพิเศษ ช่วยเพิ่มความอร่อยในทุกคำ

カニクリームコロッケ

外はサクサク、中はとろけるようなクリーミーさ。

細切りキャベツと特製ソースを添えて、一口ごとに美味しさを引き立てます。

259.-



エビコロ
ツケ

Ebi Korokke

โครีอกเกะกุ้งกรอบนอกนุ่มใน เนื้อกุ้งฉ่ำนุ่ม เสิร์ฟพร้อมซอสสูตรพิเศษ และมีสตาร์ดสด
เพื่อเพิ่มความอร่อยเต็มคำ ให้คุณได้ลิ้มลองความอร่อยจากโครีอกเกะ แบบจัดเต็ม

海老コロッケ

外はサクサク、中はふんわりジューシー。海老の旨みたっぷりのコロッケに、特製ソースとピリッと辛いマスタードを添えて、
一口ごとに満足感あふれる味わいをお楽しみいただけます。

259.-

หากท่านมีอาการแพ้อาหาร กรุณาแจ้งพนักงานก่อนสั่งทุกครั้ง

*ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม7% และค่าบริการ 10%

*ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の前にスタッフへ必ずお知らせください。

※表示価格には消費税(7%)およびサービス料(10%)は含まれておりません。

※写真はイメージです。

極味や
KIWAMIYA

Drinks お飲み物

Nordaq Mineral Water (ขวด) _____ 60.-
ノルダック ミネラルウォーター

Nordaq Sparkling Water (ขวด) _____ 60.-
ノルダックス パーキングウォーター

ชา (ร้อน/เย็น) _____ 45.-
お茶 (おかわり自由) 温かい / 冷たい

بيبسي / บิบซิไม่มีน้ำตาล (กระป๋อง) _____ 40.-
ペプシ / ペプシゼロシュガー (缶)

ลิปตัน ไอซ์ที เลมอน / ลิปตัน เลมอนซ่า (กระป๋อง) _____ 40.-
リプトンレモンアイ스티ー / リプトンレモンソーダ (缶)

7อัพ เลมอนโซดาไม่มีน้ำตาล (กระป๋อง) _____ 40.-
7アップレモンソーダゼロシュガー (缶)

โซดา (ขวด) _____ 30.-
炭酸水

Sake お酒

คิตายะ จุนโม่ 180ml _____ 490.-
喜多屋 純米 (ボトル)

Alcohol ビール

เบียร์อาซาฮี 320ml _____ 115.-
アサヒビール (ボトル)

เบียร์คิริน 330ml _____ 150.-
キリンオリジナルビール (ボトル)

เบียร์ซัปโปโร 180ml. (Glass) _____ 180.-
サッポロビール (グラス)



ทางร้านงดการใช้หลอดในการเสิร์ฟ
หากลูกค้ามีความประสงค์จะใช้ โปรดแจ้งพนักงาน
当店では環境保護のためストローでのご提供は控えております。
ご希望のお客様はスタッフまでお申し付けください。

*ค่าเปิดขวด 500/ 1 ขวด
持ち込み料: ボトル1本につき500パーツ



*ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม7% และค่าบริการ 10%
*ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น
※表示価格には消費税(7%)およびサービス料(10%)は含まれておりません。
※写真はイメージです。

