





TONKATSU AOKI

TONKATSU SENMONTEN

Tonkatsu AOKI ก่อตั้งขึ้นด้วยปณิธานที่จะเป็น เซ็นมอนเต็น (専門店) ร้านที่เชี่ยวชาญในศิลปะการทำทงคัตสึต้นตำรับญี่ปุ่นอย่างแท้จริง โดยเชฟ Shoichi Maruyama ผู้มีประสบการณ์ยาวนานกว่า 20 ปีในวงการอาหารญี่ปุ่น กุ่มเกสรสร้างสรรค์ทงคัตสึที่สมบูรณ์แบบในทุกมิติ

เริ่มจากการคัดสรรเนื้อหมูคุณภาพสูง สู่กระบวนการทอดที่พิถีพิถัน ทั้งอุณหภูมิและเวลาที่แม่นยำ เพื่อมอบรสสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน พร้อมการจับคู่วัตถุดิบที่ลงตัวอย่างไร้ที่ติ ทุกองค์ประกอบถูกออกแบบเพื่อมอบรสชาติที่เหนือระดับในทุกคำที่ลิ้มลอง

ด้วยมาตรฐานอันยอดเยี่ยมนี้ Tonkatsu AOKI ได้รับคะแนนสูงถึง 3.8 คะแนนจาก Tabélog Japan เว็บไซต์รีวิวอาหารชื่อดังของญี่ปุ่น และขยายความสำเร็จด้วยกว่า 16 สาขาทั่วประเทศ การันตีความนิยมและคุณภาพที่ลูกค้าสามารถไว้วางใจในทุกมื้ออาหารได้อย่างแท้จริง

‘เพราะที่นี่คือทงคัตสึที่ดีที่สุดในแบบฉบับที่คุณคู่ควร’

とんかつ徳：本場日本のとんかつの技を極める

40年以上の経験を持つシェフ、丸山正一が手がけるとんかつは、一つ一つの細部にまでこだわり、完成度を追求しています。

厳選した最高品質の豚肉を使用し、温度や揚げ時間を徹底的に管理。外はサクサク、中はジューシーな食感を実現し、絶妙に調和した素材の組み合わせで仕上げた究極のとんかつをご提供します。一口ごとに、至福の美味しさをお楽しみいただけます。

このこだわりと品質の高さが評価され、とんかつ徳は日本最大のレストランレビューサイト「食べログ」のトップ100にランクイン。全国に16店舗を展開し、確かな信頼と伝統の味を、日々お届けしています。

「ここでしか味わえない、あなたにふさわしい最高のとんかつ。」



FROM JAPAN TO THAILAND

ปี 2010

สาขาแรกที่คามาตะ เขตโอตะ
โตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

ปี 2024

————— Tonkatsu AOKI

มี 16 สาขาในญี่ปุ่น



ก้าวสู่การเปิดสาขาต่างประเทศครั้งแรก โดยเลือกประเทศไทยเป็นจุดหมายสำคัญ ภายใต้ลิขสิทธิ์ของ
บริษัท มากุโร: กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) ซึ่งได้รับสิทธิ์เป็นเจ้าแรกในเอเชีย และเป็นผู้นำเข้าอย่างเป็นทางการ
เพียงเจ้าเดียวในประเทศไทย

2024年、全国に16店舗を展開する日本の名店「とんかつ臆」が、初の海外進出を果たします。
その第一歩として選ばれたのがタイです。本展開は、アジアで初の正規ライセンス契約を結んだ
「株式会社マグログループ」による独占的パートナーシップにより、
タイ国内唯一の公式輸入代理店として実現しました。

Master Franchise by



เซ็นมงเต็น 専門店

ศิลปะแห่งทงคัตสึที่สมบูรณ์แบบ
สรรค์สร้างด้วยความใส่ใจในทุกขั้นตอน

หมูทงคัตสึ

เพราะเราใส่ใจใน 'คุณภาพ' ทุกคำที่ Tonkatsu AOKI เราจึง
คัดสรรเนื้อหมู SPF (Specific Pathogen-Free) ที่ได้รับการรับรอง
มาตรฐานระดับโลก แต่ละส่วนของหมูล้วนมีระดับไขมันแทรก
ที่นุ่มละมุนแตกต่างกัน มอบรสสัมผัสที่หลากหลาย พร้อมความ
อร่อย ชุ่มฉ่ำ และปลอดภัยในทุกคำที่สัมผัส

青木とんかつでは、「品質」に徹底的にこだわり、一口ごとに最高の味わいを追求しています。
国際基準を満たしたSPF豚肉（特定病原体不在豚）を厳選し、脂の繊細なバランスと部
位ごとの個性豊かな食感をお楽しみいただけます。それぞれの部位が異なる風味と柔らかさを
持ち、ジュシーで安全性が保証された最高のとんかつをお届けします。ぜひ、この上
質な味わいをお楽しみください。

プレミアムとんかつ



ซูปทงจิริ

การทานซูปควบคู่กับอาหารจานหลัก
เป็นธรรมเนียมที่ช่วยเสริมสมดุลของ
มื้ออาหาร ซูปทงจิริของ Tonkatsu AOKI
รังสรรค์ขึ้นด้วยความพิถีพิถัน เพื่อเพิ่ม
ความสมบูรณ์แบบให้กับทุกมื้อของคุณ

日本では、主菜と一緒にスープを楽しむことが、
食事のバランスを整える大切な習慣です。
とんかつの豚汁は、丁寧に仕上げられ大一品で、
食事のひとつをさらに豊かにします。

豚汁

เกลือ

เจ้าแรกในญี่ปุ่นที่นำเสนอศิลปะการลิ้มรส
ทงคัตสึผ่านเกลือ 3 ชนิด ซึ่งช่วยดึงรสชาติ
แท้จริงของหมูทอดออกมาอย่างลงตัว
สร้างสรรค์มิติความอร่อยที่หลากหลาย
และไม่เหมือนใครในทุกคำ

とんかつを引き立てる3種類の特製塩。
厳選された塩が豚肉の旨味を引き出し、ひと口ごとに深
みのある唯一無二の味わいをお楽しみいただけます。

塩

ข้าว YUMEPIRIKA

ข้าว Yumepirika จากฮอกไกโดถือเป็นข้าว
สายพันธุ์พิเศษ ได้รับรางวัล "Special A"
ซึ่งเป็นระดับสูงสุดในการจัดอันดับรสชาติข้าว
ติดต่อกันทุกปี

ご飯：北海道産「ゆめぴりか」
北海道が誇る高品質なブランド米「ゆめぴりか」。
その味わいは毎年最高ランクの「特A」に評価されるほどです。

ゆめぴりか

สัมผัสรสชาติทงคัตสึที่เหนือระดับ ด้วยเกลือชั้นเลิศจาก Tonkatsu AOKI

เปิดประสบการณ์ใหม่ของการลิ้มรสทงคัตสึกับเกลือคุณภาพสูง 3
ชนิด ที่ผ่านการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน เพื่อผู้ที่หลงใหลในความ
อร่อยแท้จริง การจับคู่อย่างลงตัวของเกลือกับทงคัตสึ ช่วยดึง
รสชาติธรรมชาติของเนื้อหมูให้โดดเด่น พร้อมชูความหอมมันของ
ไขมันแทรกในทุกคำ มอบความกลมกล่อมที่ยากจะลืม

「とんかつ塩、特製の厳選塩で、とんかつの味わいをさらに引き立てる。」
とんかつ塩が厳選した3種類の高品質な塩で、新しい味覚の世界をご体験ください。
それぞれの塩が豚肉本来の旨味を引き出し、脂の芳醇な香りとコクを際立たせます。
一口ごとに広がる、忘れられない味の調和をお楽しみいただけます。

Shiro Shio
(AOKI Sea Salt)
塩白塩



Pinku Shio
(AOKI Pink Himalayan Salt)
塩ピンク塩



Kuro Shio
(AOKI Black Himalayan Salt)
塩黒塩



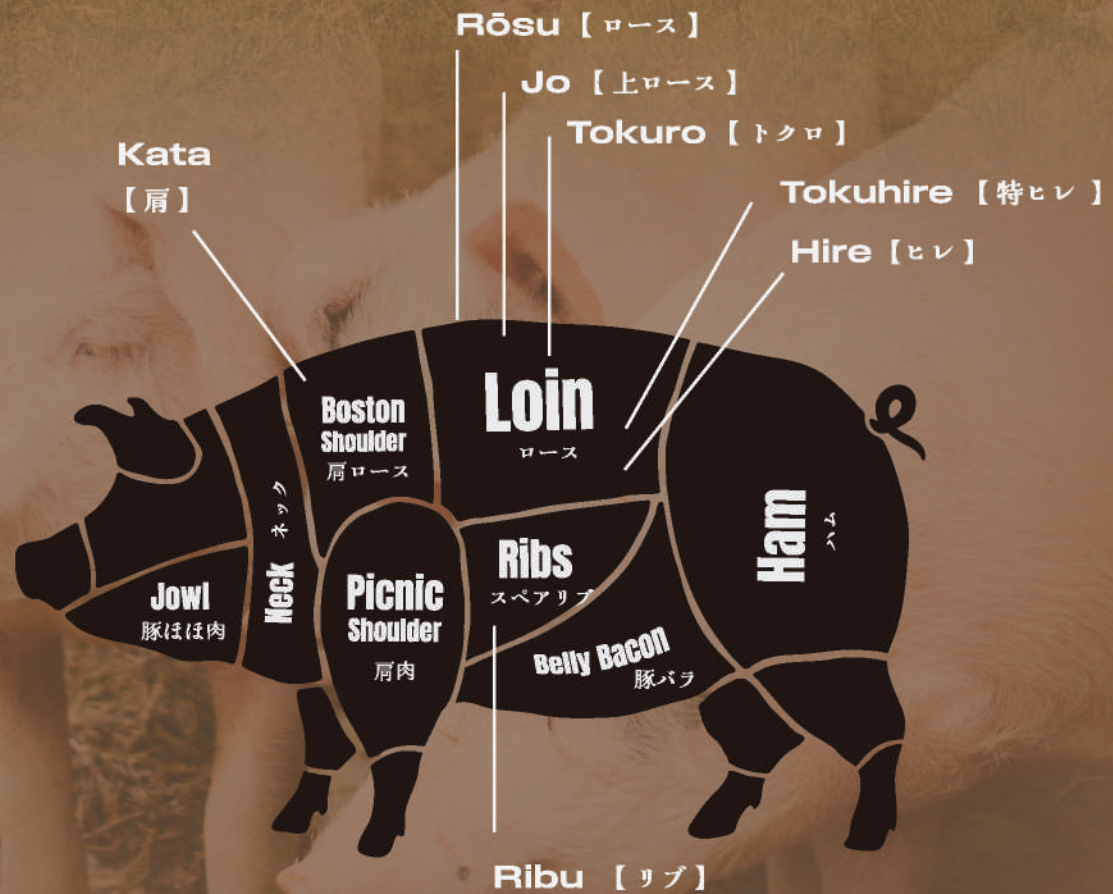
【 豚肉の部位 】

SIGNATURE PREMIUM PORK

เราใส่ใจการเลือกเนื้อหมูที่ดีที่สุด เพื่อมอบประสบการณ์ความอร่อยเหนือระดับ ด้วยเนื้อหมู SPF คุณภาพพรีเมียมที่เลี้ยงในสภาพแวดล้อมบริสุทธิ์ และดูแลตามมาตรฐานความปลอดภัยอย่างพิถีพิถัน เนื้อหมูของเรามาจากหลากหลายส่วน มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว นุ่มละนุน ไขมันแทรกสมดุล และความอร่อยที่สัมผัสถึงรสชาติหมูได้ในทุกคำที่คุณลิ้มลอง

私たちは、最高の美味しさを提供するために、最高品質の豚肉を厳選しています。SPF豚肉（特定病原体不在豚）は、清らかな環境で丁寧に飼育され、安全性を徹底管理したプレミアム品質のものを使用しています。

私たちの豚肉は、さまざまな部位から選ばれ、それぞれが個性的な特徴を持っています。柔らかく繊細な肉質、絶妙な脂肪のバランス、そして一口ごとに豚肉本来の美味しさをお楽しみいただけます。



Juiciness Levels



Rōsu 【ロース】

โดดเด่นด้วยเนื้อหมูที่นุ่ม ฉ่ำ และมีชั้นไขมันบาง เพิ่มรสชาติหลังทอดจนกรอบนอกนุ่มใน

外はサクサク、中はジューシーで柔らかい。薄い脂肪層が美味しさを引き立てます。

Jo 【上ロース】

การคัดสรรอย่างพิถีพิถันจากหมูคุณภาพเยี่ยม โดดเด่นด้วยความนุ่มละนุนและไขมันแทรกในปริมาณที่สมดุล มอบรสชาติที่เข้มข้น และกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์

厳選された高品質な豚肉で、柔らかく滑らかな食感とバランスの取れた脂肪分が特徴。濃厚な味わいと独特の香りをお届けします。

Ribu 【リップ】

เนื้อหมูส่วนใกล้ซี่โครงที่ Cutting พิเศษ สำหรับผู้ที่มองหาเนื้อหมูที่นุ่มและฉ่ำที่สุด คัดสรรอย่างพิถีพิถันจากผู้ผลิตชั้นนำ ในฮอกไกโด มีจุดเด่นอยู่ที่ไขมันแทรกสวยงาม มอบความนุ่มละนุน กลิ่นหอมล้ำลึก และรสชาติที่ลงตัวในทุกคำ

一頭の豚から僅かにとれる厳選されたリップカットポーク、美しいサシが入った柔らかくジューシーな食感が特徴で、豊かな香りと絶妙な味わいを一口ごとに楽しめます。

Kata 【肩ロース】

หมูส่วนสันโหล่ที่โดดเด่นด้วยเอกลักษณ์ของเนื้อสัมผัสแน่น เต็มคำ พร้อมไขมันแทรกในปริมาณที่พอเหมาะ เหมาะสำหรับการทำงาคัดสีที่สมบูรณ์แบบที่สุด ด้วยความชุ่มฉ่ำของเนื้อที่ลงตัว และรสชาติที่เข้มข้นในทุกคำที่ลิ้มลอง!

肩ロース肉は、しっかりとした食感と絶妙な脂身のバランスが特徴です。トンカツに最適な部位であり、そのジューシーさと濃厚な味わいを一口ごとにお楽しみいただけます。

The golden ratio
of
deliciousness

KATA (หมูสันไหล่)

เนื้อหมูส่วนสันไหล่ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น ด้วยเนื้อสัมผัสที่แน่น พร้อมไขมันแทรกในปริมาณที่มากกว่าส่วนอื่น มอบความชุ่มฉ่ำ และรสชาติที่เข้มข้นในทุกคำที่สัมผัส

しっかりとした食感と絶妙な脂身のバランスが特徴です。トンカツに最適な部位であり、そのジューシーさと濃厚な味わいを一口ごとにお楽しみいただけます。

Juiciness Level
○○○○○○●
1 2 3 4 5 6 7



肩ロース (豚肩ロース肉)



200g.

Set 490.-
A La Carte 340.-

300g.

Set 690.-
A La Carte 540.-

เซตประกอบด้วย

หมูขงคัสดี้ + ข้าว + ซุปกงฉิจ + ผักทะเล

とんかつ + ご飯 + 豚汁 + 新鮮な千切りキャベツ

Free Refill

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT | ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
ALL PICTURES ARE FOR ADVERTISING ONLY ภาพเพื่อการโฆษณา

Hire (หมูสันใน)

เนื้อหมูสันในชั้นดี โดดเด่นด้วยเนื้อนุ่มละเอียด ไทมินแทรกเพียงเล็กน้อย คงความฉ่ำ และนุ่มในทุกคำอย่างลงตัว เหมาะสำหรับผู้ชื่นชอบเนื้อหมูที่มันน้อย แต่ยังคงรสชาติอร่อย และเต็มไปด้วยความสดใหม่

きめ細かく柔らかな食感が魅力の上質な豚ヒレ肉。脂肪分が少なくヘルシーながら、一口ごとにジューシーさと柔らかさを感じられます。脂身を控えたい方にもおすすめの、鮮度と美味しさを両立した一品です。

Juiciness Level
●○○○○○○○
1 2 3 4 5 6 7



ヒレ (豚ヒレ肉)

120g. Set 360.-
A La Carte 210.-
170g. Set 390.-
A La Carte 240.-

Rōsu (หมูสันนอก)

หมูสันนอกจากฮอกไกโด เนื้อแน่น สัมผัสชุ่มฉ่ำในทุกคำ

柔らかくジューシーな食感、一口ごとに広がる深い味わい。

Juiciness Level
○○●○○○○○
1 2 3 4 5 6 7



ロースかつ (ロース)

120g. Set 390.-
A La Carte 240.-
170g. Set 450.-
A La Carte 300.-

セット内容

Free Refill

Free Refill

หมูสันนอก + ข้าว + ซุปกึ่งซีอุ + ผักทะเล

とんかつ + ご飯 + 汁 + 新鮮な千切りキャベツ

Tokuhire (หมูสันในพรีเมียม)

เนื้อหมูสันในเกรดพิเศษที่ผ่านการคัดสรรอย่างพิถีพิถัน โดดเด่นด้วยความนุ่มละเอียดย โยมันแทรกน้อย แต่ยังคงความฉ่ำ และอร่อยในทุกคำที่สัมผัส พร้อมมอบประสบการณ์การทานที่อ่อนโยน และเต็มไปด้วยรสชาติที่บริสุทธิ์

厳選された特選豚ヒレ肉を使用。きり細やかで柔らかかな食感が特徴で、脂肪分は控えめながらもジューシーで深い味わい。一口ごとに豚肉本来の純粋な旨味を楽しむ、上品な一品です。

Juiciness Level
 ○●○○○○○
 1 2 3 4 5 6 7



特ヒレ (特選豚ヒレ肉)

230g. Set 490.-
 A La Carte 340.-

Jo (หมูสันนอกพรีเมียม)

เนื้อหมูสันนอกส่วนติดซี่โครงที่ผ่านการคัดสรรพิเศษอย่างพิถีพิถัน มอมเนื้อสัมผัสที่นุ่ม แน่นกำลังดี พร้อมความชุ่มฉ่ำจากโยมันแทรกในปริมาณที่ลงตัว

柔らかさと程よい弾力、そして絶妙な脂身のバランスが特徴です。一口ごとに広がるジューシーで深みのある味わいをお楽しみいただけます。

Juiciness Level
 ○○○●○○○
 1 2 3 4 5 6 7

★★★★★
 RECOMMENDED
 おすすめメニュー



上ロース (特選豚ロース肉)

200g. Set 490.-
 A La Carte 340.-

เซตประกอบด้วย

หมูทงคัตสึ + ข้าว + ซุปทงซึซุ + ผักกะหล่ำ
 とんかつ + ご飯 + 汁 + 新鮮な千切りキャベツ

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE AND 7% VAT | ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
 ALL PICTURES ARE FOR ADVERTISING ONLY ภาพเพื่อการโฆษณา



特コース (プレミアム豚コース肉)

Tokuro (หมูสันนอกส่วนสะโพก)

เมนูนี้เหมาะสำหรับ 1-2 ท่าน

หมูสันนอกส่วนติดซี่โครงคัดพิเศษ ผ่านการคัดเลือกอย่างพิถีพิถัน มอบสัมผัสที่แน่นแต่นุ่มละมุน พร้อมไขมันแทรกในปริมาณที่พอเหมาะ เพิ่มความชุ่มฉ่ำ และรสชาติกลมกล่อมในทุกคำ

骨付きリブ部分から丁寧にカットしたプレミアム豚コース肉。しっかりとした食感と柔らかさを兼ね備え、絶妙な脂身のバランスがジューシーさと深い味わいを引き出します。一口ごとに調和のとれた豊かな美味しさをお楽しみいただけます。

Juiciness Level
○○○○●○○
1 2 3 4 5 6 7

300g.

Set 690.-
A La Carte 540.-

Ribu (หมูสันนอกคัดพิเศษ)

เมนูนี้เหมาะสำหรับ 1-2 ท่าน

สายเนื้อห้ามพลาด! เนื้อหมู Ribu จากฮอกไกโด โดดเด่นด้วยไขมันแทรกอย่างลงตัว ชิ้นใหญ่พิเศษ กักเก็บความชุ่มฉ่ำเต็มคำ สัมผัสรสชาติพรีเมียมที่อร่อย และน่าจดจำ

一頭の豚から僅かにとれる厳選されたリブカットポーク、美しいサシが入った柔らかでジューシーな食感が特徴で、豊かな香りと絶妙な味わいを一口ごとに楽しめます。

AOKI
JAPAN ORIGINAL SIZE
100%



リブ豚コース

Juiciness Level
○○○○○●○○
1 2 3 4 5 6 7

*เมนูนี้จำกัดปริมาณการเสิร์ฟ 20 ที่ต่อวัน 1日20食限定でご提供いたします。

400g.

Set 990.-
A La Carte 840.-



ADD ON SET +190.-

ออริจินอลโซซ เหมาะสำหรับแบ่งความอร่อยกับเพื่อน
รับเซตข้าวญี่ปุ่น, ซุปกงฉิจู และกะหล่ำปลีขอย สำหรับ 1 ท่าน
セット内容は、日本米、豚汁(とんじる)、そして新鮮な千切りキャベツの1人前です。



EBI SERIES



キング海老ヒレカツセット



KING Ebi - Hire Katsu

จับคู่ความอร่อยที่ลงตัวระหว่าง กุ้งลายเสือตัวใหญ่พิเศษ เนื้อแน่น ทอดจนกรอบหอม และหมูสันใน นุ่มละมุน ไขมันแทรกน้อย แต่ยังคงความฉ่ำในทุกคำ มอบประสบการณ์การทานที่ทั้งอร่อย และเต็มไปด้วยความพรีเมียมในเซตเดียว

特大サイズの車海老と豚ヒレ肉を贅沢に味わえるセットです。甘みのあるブリブリの車海老をカラッと揚げ、脂肪分が少なくジューシーで柔らかな豚ヒレ肉を組み合わせました。一口ごとに調和のとれた上質な美味しさを堪能できる、特別なセットです。

Set 650.-
A La Carte 520.-



キング海老 ロースカツセット

KING Ebi - Rōsu Katsu

Set 650.-
A La Carte 520.-

เซตความอร่อยหลากหลายที่ลงตัว ประกอบด้วย กุ้งลายเสือคัดพิเศษ เนื้อหวานฉ่ำ ทอดจนกรอบหอม และหมูสันนอกจากอกไก่โต เนื้อแน่น ไขมันแทรกกำลังดี มอบรสชาติที่ชุ่มฉ่ำ และกลมกล่อมในทุกคำที่สัมผัส

特大サイズの車海老とロース肉を贅沢に味わえる、絶妙な組み合わせのセットです。甘みがありジューシーな車海老をサクッと揚げ、程よい霜降りとしつかりとした食感が特徴のロース肉を合わせました。一口ごとに広がる深い味わいとジューシーさをお楽しみください。

キングエビカツ (1ピース)

KING Ebi Katsu (1 pcs.)

Set 550.-
A La Carte 420.-

งกคิตลีกุ้งลายเสือคัดโชะพิเศษ ตัวใหญ่ เนื้อแน่น รสชาติหวานฉ่ำ กลุกเคล้า แป้งสูตรเฉพาะอย่างพิถีพิถัน ทอดในอุณหภูมิที่เหมาะสมจนได้ความกรอบหอมฉ่ำนอก แต่ยังคงความฉ่ำละมุนของเนื้อกุ้งด้านใน มอบประสบการณ์ความอร่อยที่ลงตัวในทุกคำ!

特大サイズの車海老を厳選。ふりつとした食感と自然な甘みを持つ海老を特製衣で包み、最適な温度でカラッと揚げました。外はサクサク、中はジューシーで柔らかい仕上がります。一口ごとに調和のとれた美味しさをお楽しみください!



เซตประกอบด้วย

King Ebi Katsu + Rice + Sauce + Dipping Sauce + Side Dish

King Ebi Katsu + Rice + Sauce + Dipping Sauce + Side Dish

King Ebi Katsu + Rice + Sauce + Dipping Sauce + Side Dish

King Ebi Katsu + Rice + Sauce + Dipping Sauce + Side Dish

Ebi - Hire Katsu

เซตungskัดสิกึ่งลายเสือ เนื้อแน่น 2 ตัว เสิร์ฟพร้อม
หมูสันใน เนื้อนุ่ม ไวน์แทรกเพียงเล็กน้อย แต่ยังคง
ความฉ่ำและรสชาติอร่อย

ふりぶりのタイガーエビフライ2尾に、やわらかくジューシーなヒレカツを添えた贅沢なセット。脂身が少なく、肉本来の旨みを楽しめます。

Set 620.-
A La Carte 490.-



海老カツセット (3ピース) Ebi Katsu (3pcs.)

Set 650.-
A la Carte 520.-

เซตungskัดสิกึ่งลายเสือ เนื้อแน่น ตัวกำลังพอดี มีรสหวานจากเนื้อกุ้ง
จัดเสิร์ฟแบบจัดเต็มถึง 3 ตัว ซุบแป้งสุตรพิเศษ ทอดกรอบนอกนุ่มใน
身がぎゅっと詰まったタイガーエビを贅沢に3尾使用。プリっとした食感とほんのり甘い旨み
が楽しめます。特製衣をまごわぜ、外はサクサク、中はふんわり仕上げました。



三エビカツ San Ebi

Set 760.-
A la Carte 630.-

คัดสรร กุ้งลายเสือตัวโต เนื้อแน่น หวานฉ่ำ ทอดด้วยแป้งสุตรเฉพาะ
จนกรอบบางกำลังดี เสิร์ฟครบ 3 ตัวในหนึ่งเซต พร้อมมอบสัมผัส
ความกรอบ ฉ่ำ หูหรรษาในทุกคำที่คุณลิ้มลอง

厳選した大ぶりのシータイガー海老を使用し、身がぎゅっと詰まり、甘みと旨みが際立つ一品。
特製の衣で軽やかに揚げ、サクッとした食感に仕上げました。3尾セットでご提供し、
一口ごとに贅沢なサクサク感とジューシーさをご堪能いただけます。

เซตประกอบด้วย
* 1 ชิ้น



หมูungskัดสิ
とんかつ

+



ข้าว
ご飯

+



ซุบกงฉีฉู
醤油

+



ผักกะหล่ำ
新鮮な千切りキャベツ

YUMEPIRIKA

Japanese Finest Rice

ข้าว Yumepirika จากฮอกไกโดถือเป็นข้าวสายพันธุ์พิเศษ ได้รับรางวัล “Special A”
ซึ่งเป็นระดับสูงสุดในการจัดอันดับรสชาติข้าว จากสมาคมตรวจสอบธัญพืชแห่งประเทศไทย
(Japan Grain Inspection Association)

ご飯：北海道産「ゆめぴりか」

北海道が誇る特別なブランド米「ゆめぴりか」。その優れた品質と豊かな味わいは、
日本穀物検定協会から毎年最高ランク「特A」に認定されています。

‘Special A’
Prize

ゆめぴりか



Curry

Curry Rice with Rōsu (หมูสันนอก) 150g.

CHEF'S SPECIAL!

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมทงกัตสึหมูสันนอก เนื้อแน่นเต็มคำ ทอดจนกรอบหอม รสชาติด้วยแกงกะหรี่รสเข้มข้น หอมกลิ่นด้วยเครื่องเทศสูตรเฉพาะ มอบประสบการณ์ความอร่อยที่สมบูรณ์แบบในทุกคำ

日本風カレーライスに、一口ごとに広がるジューシーで深みのある味わい。本格的な濃厚で深い味わいのカレーが絶妙に調和。

Juiciness Level 1 2 3 4 5 6 7

450.-



ロースかつカレー



Curry Rice with Hire (หมูสันใน) 170g.

450.-

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมทงกัตสึหมูสันใน เนื้อนุ่มละนุน ฉ่ำในทุกคำ รสชาติด้วยแกงกะหรี่รสเข้มข้น ลงตัวในแบบต้นตำรับญี่ปุ่น มอบความอร่อยที่ครบครัน และลงตัวในทุกคำที่สัมผัส

日本風カレーライスに、柔らかくジューシーなヒレかつを添えた一品です。さら細かい食感のヒレかつと、本格的な日本風の濃厚で深い味わいのカレーが絶妙に調和。一口ごとに広がる満足感をぜひお楽しみください。

Juiciness Level 1 2 3 4 5 6 7



Jo with Curry Rice (หมูสันนอกพรีเมียม) 200g.

630.-

ข้าวแกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมทงกัตสึหมูสันนอกส่วนที่ติดซี่โครง เนื้อแน่นเต็มคำความนุ่ม ไขมันโชนแทรกเล็กน้อยช่วยเพิ่มความฉ่ำ ทอดจนกรอบหอมอย่างลงตัว รสชาติด้วยแกงกะหรี่รสเข้มข้น มอบประสบการณ์ความอร่อยที่กลมกล่อมในทุกคำ

日本風カレーライスに、丁寧にカットしたきみ細かい赤身と上質な脂がジューシーさを引き立てます。サクサクに揚げたロースかつに、濃厚で香り豊かなカレーをたっぷりとかけ、一口ごとに調和のとれた満足感をお楽しみいただけます。

Juiciness Level 1 2 3 4 5 6 7



Tokuhire with Curry Rice (หมูสันในพรีเมียม) 230g.

630.-

แกงกะหรี่สไตล์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมทงกัตสึเนื้อหมูสันในพิเศษ ทัดรสจากส่วนที่นุ่มละนุนที่สุด ไขมันแทรกน้อย แต่ยังคงความฉ่ำในทุกคำ รสชาติด้วยแกงกะหรี่รสเข้มข้น มอบความอร่อยที่สมบูรณ์แบบในทุกคำ

日本風カレーライスに、厳選された特選豚ヒレ肉を使用したヒレかつを添えた一品です。脂肪分が控えめでありながら、柔らかくジューシーな食感が特徴。濃厚で香り豊かなカレーをたっぷりとかけ、一口ごとに広がる満足感で調和のとれた味わいをお楽しみください。

Juiciness Level 1 2 3 4 5 6 7

เซตประกอบด้วย



ทงกัตสึ



ข้าวแกงกะหรี่



ซุปรองชืด



ผักกะหล่ำ

Free Refill

肩
ロース
かつ
カレー



Juiciness Level
○○○○○○●
1 2 3 4 5 6 7

Kata with Curry Rice 200g. 630.-
(หมูสันไหล่) 300g. 830.-

ข้าวแกงกะหรี่สไลด์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมงาคัดสีหมูส่วนสันไหล่ คุณภาพเยี่ยม ที่มีไขมันแทรกให้รสสัมผัสที่นุ่ม และชุ่มฉ่ำในทุกคำ ทอดจนกรอบหอมอย่าง พิถีพิถัน ราคด้วยแกงกะหรี่เข้มข้นแบบต้นตำรับญี่ปุ่น มอบประสบการณ์ ความอร่อยที่สมบูรณ์แบบในทุกคำ

日本風カレーライスに、上質な豚肩ロース肉を使用した肩ロースかつを添えた一品です。旨味の強い赤身が多く柔らかくジューシーな食感が特徴。丁寧にサクッと揚げ、濃厚で本格的な日本風カレーをたっぷりとかけました。一口ごとに感じる満足感あふれる美味しさをお楽しみください。

RECOMMENDED
おすすめメニュー



เมนูนี้เหมาะสำหรับ 1-2 ท่าน

ริบรูสคัฟカレー
Ribu with Curry Rice
(หมูสันนอกคัดพิเศษ) 400g. 1,090.-

ข้าวแกงกะหรี่สไลด์ญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมงาคัดสีหมูสันนอก Cutting ขนาดใหญ่ พิเศษ 400 กรัม เนื้อแน่นเต็มคำ ราคด้วยแกงกะหรี่สูตรเข้มข้น หอมกลิ่นด้วย เครื่องเทศแท้ ให้คุณอิ่มอร่อยอย่างจุใจในทุกคำ

日本風カレーライスに、一頭の豚から僅かにとれる厳選されたリブカットポーク。美しいサシが入った柔らかくジューシーな食感が特徴で、豊かな香りと絶妙な味をお楽しみください。

Juiciness Level ○○○○○○○●
1 2 3 4 5 6 7

*เมนูนี้จำกัดปริมาณการเสิร์ฟ 20 ที่ต่อวัน 18:20 售罄定で提供いたします。



เมนูนี้เหมาะสำหรับ 1-2 ท่าน

特ロースคัฟカレー
Tokuro with Curry Rice
(หมูสันนอกส่วนสะโพก) 300g. 830.-

ข้าวแกงกะหรี่สไลด์ญี่ปุ่นต้นตำรับ เสิร์ฟพร้อมงาคัดสีหมูสันนอก โดดเด่นด้วย เนื้อสันพิเศษที่นุ่ม และนุ่ม ราคด้วยแกงกะหรี่เข้มข้น หอมกลิ่นด้วยเครื่องเทศแท้

日本風カレーライスに、上質な豚ロース肉を使用したロースかつを合わせた一品です。絶妙な脂身が入り、柔らかくジューシーな食感が特徴。丁寧にサクッと揚げ、一口ごとに感じる満足感溢れる美味しさをお楽しみください。

Juiciness Level ○○○○○○○●
1 2 3 4 5 6 7



ADD ON SET +290.-

ออริจินอลโซซ เหมาะสำหรับแบ่งความอร่อยกับเพื่อน
รับเซตข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น, ซุปงาจิรุ และกะหล่ำปลีขอย สำหรับ 1 ท่าน
เซตคัฟข้าว, 日本米, 豚汁 (とんじる), และ新鮮な千切りキャベツの1人前です。

เซตประกอบด้วย
セット内容



Kids Menu

Tonkatsu Set For Kids

ชุดungskัดสี่สำหรับคุณหนู (อายุไม่เกิน 12 ปี)

キッズ メニュー



ヒレかつ お子様セット
Hire Kid Set
(หมูสันใน) 80g.

260.-

เนื้อหมูสันในคัดพิเศษ นุ่มละมุน โยมิบิแทรกกำลังดี ปลูกเคล้าด้วยแป้ง
สูตรเฉพาะ ทอดในเวลาที่เหมาะสมจนได้ความกรอบนอกนุ่มใน ให้รสชาติ
ที่กลมกล่อม และลงตัว เหมาะสำหรับเจ้าตัวน้อย
柔らかく脂身が少ないとレ肉を厳選。特製の衣で包み、外はサクサク、
中はジューシーに揚げています。お子様にも優しい、まろやかな味わいです。

Juiciness ●○○○○○○○
Level 1 2 3 4 5 6 7



ローズかつ お子様セット
Rōsu Kid Set
(หมูสันนอก) 80g.

260.-

เนื้อหมูสันนอกชั้นพอดีสำหรับเด็ก สัมผัสที่นุ่ม และดำจากโยมิบิที่พอดี
ปลูกเคล้าด้วยแป้งสูตรเฉพาะ ทอดจนกรอบ หอม ลงตัวทุกคำ
お子様が食べやすいサイズにカットしたジューシーなローズ肉。適度な脂身
と柔らかさが特徴で、特製の衣でカリッと香ばしく仕上げています。
どの一口もお子様喜んでいただけるよう丁寧に作りました。

Juiciness ○○●○○○○○
Level 1 2 3 4 5 6 7

เสิร์ฟในงานสำหรับเด็ก เพิ่มความน่ารัก และความอร่อยให้มือพิเศษของเจ้าตัวน้อยทุกครั้ง!

ทางร้านมีบริการที่นั่งสำหรับเด็ก เพื่อความสะดวกสบาย และความสูงของคุณหนูๆ ตลอดมื้ออาหาร

可愛いお子様専用プレートでご提供し、楽しく美味しいひとときを演出します。
お子様用のお席もご用意しておりますので、ご家族皆様で快適にお食事をお楽しみいただけます。

Add on

追加

タルタルソース

ซอสถั่วดำ _____ 30.-
Tartar Sauce

豚汁

ซุปรังจืด _____ 40.-
Tonjiru Soup

わさび漬

วาซาบิคอง _____ 60.-
Wasabi Zuke

カレーソース

ซอสแกงกะหรี่ _____ 100.-
Curry Sauce

Drinks

飲み物

ミネラルウォーター

น้ำแร่ (ขวด) _____ 35.-
Mineral Water (Bottle)

玄米茶 (おかわり自由) : 温・冷

ชา (รีฟิล) ร้อน / เย็น _____ 45.-
AOKI Tea (Refill) Hot / Cold

ペプシ/ペプシ ゼロ

เปปซี่ / เปปซี่ไม่มีน้ำตาล (กระป๋อง) _____ 40.-
Pepsi / Pepsi Zero Sugar (Can)

リプトン レモン アイस्टー / リプトン レモンソーダ

ลิปตัน โอชท์ เลมอน / ลิปตัน เลมอนซ่า (กระป๋อง) _____ 40.-
Lipton Lemon Ice Tea / Lipton Lemon Za (Can)

セブンアップ レモン ソーダ

7อัพ เลมอนโซดาไม่มีน้ำตาล (กระป๋อง) _____ 40.-
7up Lemon Soda Zero Sugar (Can)

炭酸水

โซดา (ขวด) _____ 30.-
Sparkling Water

Alcohol

お酒

アサヒビール (瓶)

เบียร์อาซาฮี 320ml. _____ 115.-
Asahi beer (Bottle)

キリンビール (瓶)

เบียร์คิริน 330ml. _____ 150.-
Kirin Original beer (Bottle)

*ค่าเปิดขวด 500 บาท / 1 ขวด

Corkage Fee 500.- per bottle

持ち込み料：1本 500パーツ