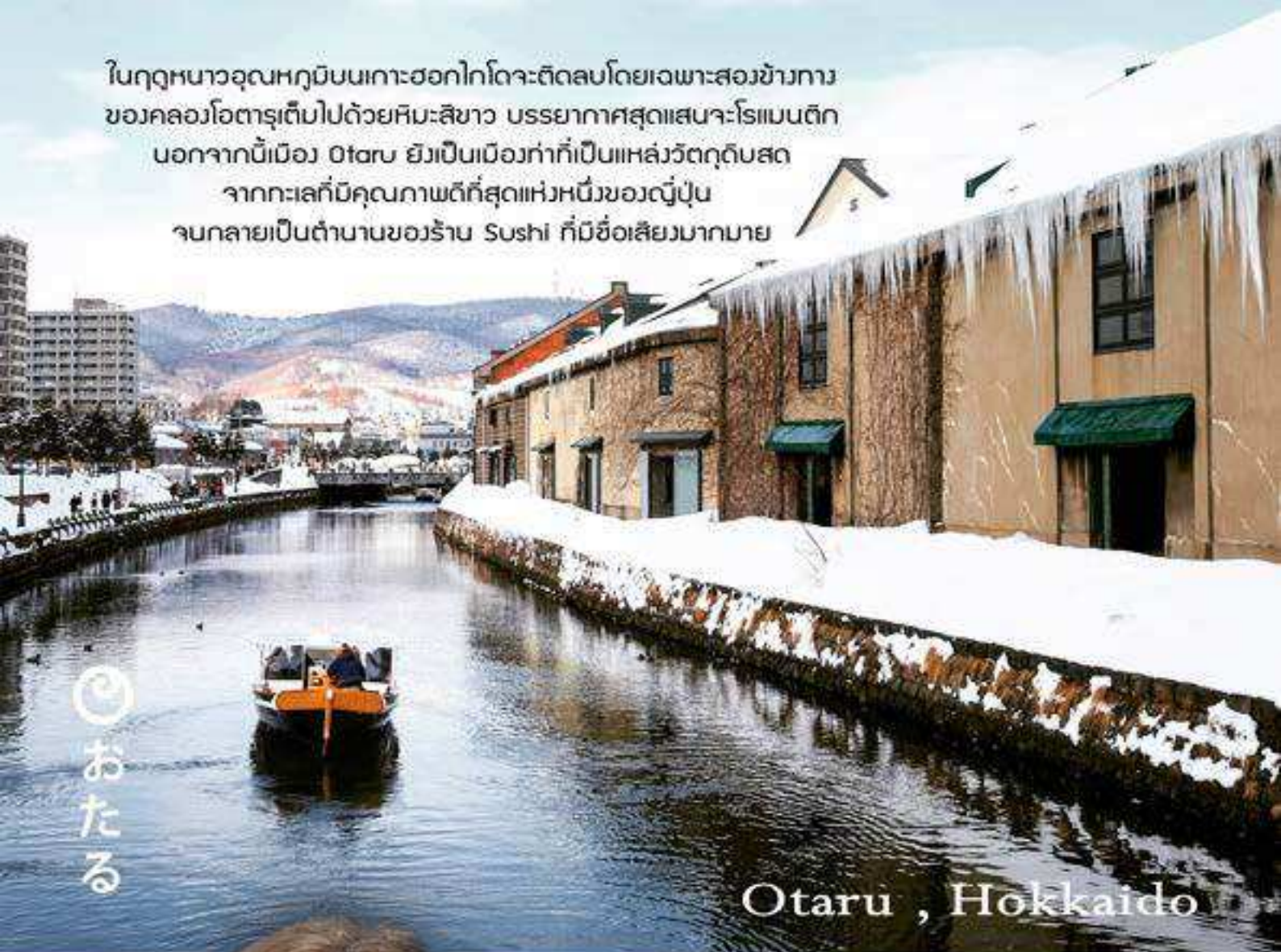


◎
お
た
る

◎taru
Otaru at Its Best *Grand*

ในฤดูหนาวอุณหภูมิบนเกาะฮอกไกโดจะติดลบโดยเฉพาะสองข้างทาง
ของคลองโอตารุเต็มไปด้วยหิมะสีขาว บรรยากาศสุดแสนโรแมนติก
นอกจากนี้เมือง Otaru ยังเป็นเมืองท่าที่เป็นแหล่งวัตถุดิบสด
จากทะเลที่มีคุณภาพดีที่สุดในหนึ่งขบวนรถไฟ
จนกลายเป็นตำนานของร้าน Sushi ที่มีชื่อเสียงมากมาย



Otaru , Hokkaido




Otaru at Its Best *Grand*



ซูชิ.. ดีที่สุดจากเมืองโอตารุ

เริ่มจากความหลงใหลบวกกับแรงบันดาลใจ
ในการทำซูชิสไตล์ Authentic Otaru Sushi
Chef...Airy ให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมการ
ปรุงอาหารแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น โดยการรังสรรค์
เมนูผ่านการคิดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุด

Chef Airy...bring you the delicious dishes from Otaru city

Executive Chef

ไอรี่แอร์รี่
CHEF AIRY . あいり

ที่ Otaru เราเลือกใช้วัตถุดิบหลักและเครื่องปรุงจาก Hokkaido
Otaru mostly using local hokkaido ingredients.

SHOYU

しょうゆ

SHOYU ที่เป็นตำนาน...

ที่ Otaru เราเลือกใช้โชยุ จากโรงงานเก่าแก่
เริ่มผลิตโชยุมาตั้งแต่สมัย Meiji โดยจะใช้
วิธีหมักแบบดั้งเดิมในถังหมักที่ทำขึ้นเป็นพิเศษ
โดยใช้ก้นเหลืองที่ปลูกใน Hokkaido ที่มีคุณภาพ
ดีที่สุดในการปลูก

*ราคาเมนูในเล่มนี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 3%

*ภาพในเมนูเล่มนี้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

ที่ Otaru เราเลือกใช้วัตถุดิบหลักและเครื่องปรุงจาก Hokkaido
Otaru mostly using local hokkaido ingredients.

MISO

味噌

HOKKAIDO แห่ล่งต้นกำเนิด MISO

ที่ Otaru เราคัดสรรมิโสะจาก Hokkaido ที่ใช้ถั่วเหลืองที่มีคุณภาพดี
มาหมักกับเกลือจากทะเลแถวฮอกไกโด โดยไม่มีสารปรุงแต่งใด ๆ เพิ่มเติม
จึงทำให้รสชาติของมิโสะ Hokkaido มีรสชาติที่เข้มข้นและมีกลิ่นหอมโดดเด่น

ที่ Otaru เราเลือกใช้วัตถุดิบหลักและเครื่องปรุงจาก Hokkaido
Otaru mostly using local hokkaido ingredients.

日本米

ทำไม? ต้องเป็นข้าวที่ปลูกใน Hokkaido

ที่ Otaru เราเลือก ใช้ข้าวจาก Hokkaido เนื่องด้วยคุณสมบัติของดิน และสภาพอากาศทำให้ข้าวมีเมล็ดสวย เมื่อหุงสุกจะมีกลิ่นหอมรสชาติหวานเข้มข้น และที่สำคัญจะมีความเหนียวและนุ่มมาก เนื่องจากมีอะไมโลสในปริมาณต่ำกว่าข้าวทั่วไป

RICE

アペタイザー

APPETIZER เมนูเรียกน้ำย่อย



白魚天婦羅
Shirauo Karake
ปลาหมึกญี่ปุ่นทอดคาราเกะ
190.-

日本毛豆
Edamame
ถั่วแระญี่ปุ่น
90.-



芥末章魚
Tako Wasabi
หมึกปลาหมึกทอดวาซาบิ
150.-

日本海藻
Wakame Tataki
สาหร่ายญี่ปุ่น
90.-



starter

STARTER เมนูเปิดต้อนรับรส

5 草本橙赤美黃鰭鮪魚

5 Herbs Ponzu Akami Yellowfin

ปลาทุบนำคลิบเหลือรสส่วนอะคามิ
ราดซอสพอนซีสลอปไฟร 5 ชนิด

220.-

5 草本橘橙赤美藍鰭鮪魚

5 Herbs Ponzu Akami Bluefin

ปลาทุบนำคลิบน้ำมันส่วนอะคามิ
ราดซอสพอนซีสลอปไฟร 5 ชนิด

450.-

5 種香草中型藍鰭鮪魚

5 Herbs Ponzu Chutoro Bluefin

ปลาทุบนำคลิบน้ำมันส่วนชูโทโร่
ราดซอสพอนซีสลอปไฟร 5 ชนิด

590.-

プレミアム居酒屋

SIGNATURE IZAKAYA BY CHEF AIRI

เมื่อนึกถึงบรรยากาศในการสังสรรค์หลังเลิกงาน ทุกคนต้องนึกถึง
ร้านอาหารญี่ปุ่นสไตล์ Izakaya ซึ่งเมนูที่พลาดไม่ได้คือ Yaki Stick
หรือเนื้อมันเสียบไม้ที่ดูเป็นเมนูง่าย ๆ แต่ความอร่อย
แอบซ่อนเอกลักษณ์และความอร่อยเอาไว้ได้อย่างลงตัว

Chef Airi ได้คิดค้นสูตรซอสสมุนไพร 5 Herbs Hokkaido Shoyu ขึ้นมา
โดยนำสมุนไพร 5 ชนิดมาเคี่ยวกับโชยุสูตรพิเศษ
ผลิตในโรงงานที่ Hokkaido อายุกว่า 100 ปีโดยใช้เวลา
เคี่ยว 8 ชั่วโมงแล้วนำมาทาเคลือบ Yaki Stick 3 รอบ
เพื่อให้ซึมเข้าไปในเนื้อทำให้มีกลิ่นหอมและมีความ Juicy และ Buttery สุดสุด

5 种香草北海道酱油和牛棒

5 Herbs Hokkaido Shoyu Wagyu Stick

เนื้อวากิวย่างซอส 5 Herbs ออโตโตโชยุ

160.-

เราคัดสรรเนื้อ Kuroge Wagyu

มาเคลือบด้วยซอส 5 Herbs Hokkaido Shoyu

เมื่อนำมาย่างจนด้านนอกมีกลิ่นหอม แต่เนื้อด้านใน

ยังมีความนุ่มละลายในปาก



5 种香草北海道酱油托里棒

5 Herbs Hokkaido Shoyu Tori Stick

เนื้อไก่ย่างซอส 5 Herbs ออากโทโดโชยุ

120.-

เราคัดสรรเนื้อไก่ก่อนมาบิยส่วนสะโพกมาเคลือบ
Yaki Stick 3 รอบเพื่อให้ซึมเข้าไปในเนื้อทำให้มี
กลิ่นหอมและมีความ Juicy และ Buttery สุดสุด



5 种草药北海道酱油黑猪棒

5 Herbs Hokkaido Shoyu Kurobuta Stick

เนื้อหมูคุโรบุดะย่างซอส 5 Herbs ออากโทโดโชยุ

140.-

หมูดำย่างซอส 5 Herb เราคัดสรรเนื้อหมูดำ
คุณภาพดีมาเคลือบ Yaki stick 3 รอบ
เพื่อให้ซึมเข้าไปในเนื้อทำให้มีกลิ่นหอมและมีความ
Juicy และ Buttery สุดสุด



三文鱼托罗棒

Salmon Toro Stick

ก้อนปลาแซลมอนย่างเกลือ

150.-

เราใช้เนื้อส่วนท้องของปลาแซลมอนสดจาก Norway
มาแล่ให้เป็นสไล์เหลี่ยม เมื่อนำไปย่างไฟจะช่วยให้
เนื้อสัมผัสของแซลมอนมีความนุ่ม ชุ่มฉ่ำ

ヤム

TATAKI

เมนูยำของไทย ความอร่อยจะติดสลิบกับที่สูตรน้ำย่ำรสเด็ด
Chef Airi เริ่มจากการเลือกใช้วัตถุดิบที่สดใหม่ ใช้น้ำมะนาวแท้ 100%
และแน่นอน...น้ำตาลมะพร้าวต้องจากอัมพวาเท่านั้น! โขลกกระเทียม
พริกขี้หนูสวน พริกจินดาแดง และน้ำปลาแท้ เท่านั้นรสชาติก็จัดจ้าน
พร้อมที่จะนำไปปรู้งกับอาหารเมนูต่าง ๆ

アボカド

Avocado
อะโวกาโดนิวซีแลนด์

鮭

Salmon
ปลาแซลมอนสดนอร์เวย์

あきみ

Akami
ปลาทูน

三个美味的塔塔基
Three Yummy Tataki
ยำ 3 อร่อย

290.-

ยำ 3 อร่อย เราคัดสรรวัตถุดิบที่ดี
ปลาแซลมอนสดNorway ปลาทูนส่วนอกทานิ
และอะโวกาโดจากนิวซีแลนด์ มากสุดเคล้า
กับน้ำย่ำรสจัดจ้านสูตรพิเศษของเรา



白鱼天妇罗

Salmon Tataki

ยำแซลมอน

270.-



鳄梨塔塔基

Avocado Tataki

ยำอะโวกาโด

250.-



酸辣三文鱼

Salmon Hot & Spicy

แซลมอนฮอตแอนด์สไปซี่

250.-

サラダ

SALAD

เมนูสลัด...สิ่งสำคัญที่สุดคือความสดสะอาดของผักและน้ำสลัดที่มีความลงตัว
ของรสชาติและที่สำคัญคือดีต่อสุขภาพ ที่ Otaru เราให้ความสำคัญกับการเลือกผัก
ที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยส่งตรงจากสวนที่ใส่ใจการปลูกเป็นพิเศษ

น้ำสลัดของ Otaru Chef Airi ได้เลือกใช้โซยุและน้ำมันงา
เป็นส่วนผสมหลักเพื่อให้มั่นใจว่าดีต่อสุขภาพ รับประทานเท่าไรก็ไม่อ้วน

白魚天婦羅沙拉
Shirauo Salad
สลัดปลาหมึกญี่ปุ่นทอดกรอบ
280.-

เราจัดเรียงผักสดแล้วนำมา Topping ด้วยปลาหมึกญี่ปุ่นทอดกรอบ
และเมื่อทานคู่กับน้ำสลัดฯ สูตรพิเศษของ Chef Airi
จะเพิ่มความอร่อยให้กับสลัดจานโปรดของคุณ



牛油果沙拉
Avocado Salad
สลัดอะโวคาโด
250.-

เรากัดสรรอะโวคาโดจากนิวซีแลนด์ มา Topping ไว้บนผักสดอนามัย
แล้วทานคู่กับน้ำสลัดวา สูตรพิเศษของ Chef Airi
จะเพิ่มความอร่อยให้กับสลัดอะโวคาโดของคุณได้อย่างดี

ที่ Otaru เราเลือกใช้วัตถุดิบหลักและเครื่องปรุงจาก Hokkaido
Otaru mostly using local hokkaido ingredients.

ฮอกไกโด เกาะแห่งนม,เบย,ชีส ที่อร่อยที่สุด Otaru เลือกใช้เนยและชีสที่ผลิต
ในฮอกไกโดมาเพิ่มความหอมและความเข้มข้นให้กับเมนูที่เน้นเป็นพิเศษ

雪印北海道バター



HOKKAIDO BUTTER

雪印北海道100 チーズ



HOKKAIDO CHEESE



署名

SIGNATURE MENU

CHEF AIRI

CREATIVITY

Executive Chef
Executive Chef
CHEF AIRI, あいり

เมนูใบหมวดยี่...เกิดจากแรงบันดาลใจที่จะรังสรรค์เมนูมาจาก Passion
ที่สะท้อนตัวตนผ่านวัตถุดิบและเครื่องปรุงชั้นยอดจาก Hokkaido และทั่วโลก

We make our sauce taste like no others.



SIGNATURE

CHEF AIRI
CREATIVITY

トリュフチーズうどん

Paradise Black Truffle Cheese Udon

เมนูนี้เป็นอีกเมนูที่ Chef Airi รังสรรค์ขึ้นมาจากการผสมผสานกับ
ของวัตถุดิบจากตะวันตกและตะวันออก โดย Chef Airi ใช้เส้นอุด้ง
ที่ผลิตด้วยแป้งสาลีจาก Hokkaido มาคลุกกับซอสที่ทำจากชีส
ฮอกไกโด แล้วโรยด้วย Real Black Truffle จากประเทศฝรั่งเศส
ก่อนจะนำไปคลุกกับชีส Hokkaido แค่นี้ก็วัตถุดิบก็รับรู้ได้ถึง
รสชาติที่เข้มข้นและความหอมอบอวลของจานนี้



天堂黑松露起司烏龍麵

Paradise Black Truffle Cheese Udon

พาราไดซ์แบล็กทรีฟเฟิลชีสอุด้ง

350.-

Hokkaido
UdonHokkaido
Cheese

SIGNATURE

CHEF AIRI

CREATIVITY

江戸土鍋

Chef Airi ได้แรงบันดาลใจจากอาหารที่เป็นที่โปรดปราน ของจักรพรรดิญี่ปุ่น สมัยเอโดะ ข้าวอบที่ใช้ข้าวปลูกใน Hokkaido ซึ่งมีความเหนียวนุ่ม นำมาทอดด้วยวัตถุดิบเกรดพรีเมียม Okinawa Abalone เป๋าฮื้อและหอยเชลล์ จากเมือง Hokkaido ต้มซอสสูตรพิเศษ ที่ใช้เวลาเคี่ยว 5 ชั่วโมง เมนูที่ทำให้คุณเหมือนได้ย้อนกลับไปเป็นโชกุนในยุคเอโดะ



江戸天皇砂鍋

Edo Emperor Clay Pot

ข้าวอบจักรพรรดิเอโดะ

450.-

Must Try

Okinawa
Abalone

Hokkaido
Hotate

SIGNATURE

CHEF AIRI

CREATIVITY

富良野美味しい丼

ข้าวย่ำ Furano มีรสชาติที่เข้มข้นจากซอส Furano สูตรเฉพาะ
ที่นำมาคลุกกับ Salmon แล้วโปะด้วย Topping พักที่มีประโยชน์
หลากหลายสัโดยเฉพาะกลิ่นหอมของสาหร่ายทะเลจาก Hokkaido คั่วว
เรียกได้ว่า เป็นเมนูที่สุด Exclusive อีกเมนูที่อยากให้มาลอง



富良野美味しい丼

Furano Yummy Don

ข้าวย่ำฟูระโนะ

350.-

Furano Sauce

Hokkaido Sesame Seaweed

SIGNATURE

CHEF AIRI

CREATIVITY

テムテム天ぷら丼

Tem Tem Tempura Don

เมนูนี้จัดไว้ให้คนที่รักกุ้งเทมปุระได้กินกุ้งเทมปุระกันแบบเต็ม ๆ โดยไม่มีอะไรมาขัดจังหวะการกินกุ้งสด ๆ แบบเต็มตัวทอดหวักดหางที่เนื้อหวานนุ่มและได้มาพร้อมกับความกรอบกรอบของแป้งเทมปุระสูตรต้นตำหรับจาก Otaru

天婦羅蓋飯

Tem Tem Tempura Don

ข้าวหน้าเทม เทม เทมปุระ

390.-

Best
Seller

Ebi Tempura

SIGNATURE

CHEF AIRI
CREATIVITY

UNI SAUCE

Big Eye Maki with Uni Sauce

Chef Airi ตั้งใจจัด Maki ขนาดใหญ่ไซซ์ยักษ์ เพื่อที่จะได้ใส่ไส้ได้แบบเต็มเต็มคำ
เสิร์ฟมาพร้อมกับซอสอูนิ ที่ให้ลูกค้าละลายอูนิทั้งชิ้นด้วยตัวเองกับซอส
ที่เคี้ยวจากชิโอะดะและโชยุจาก Hokkaido

ウニソース



大眼寿司巻佐海膽汁

Big Eye Maki with Uni Sauce

บริการมาพร้อมกับซอสอูนิ

290.-

SIGNATURE

CHEF AIRI
CREATIVITY



伊倉井配海膽汁

Ikura Don with Uni Sauce

ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอน กับซอสอูนิ

390.-

Ikura Don เป็นเมนูที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในญี่ปุ่น
Chef Airi ได้คิดค้นซอสอูนิที่ให้ลูกค้าละลายอูนิทั้งชิ้นด้วยตัวเอง
กับซอสที่เคี่ยวจากชิโอะดาชิและโชยุจาก Hokkaido
ทานคู่กับไข่ปลาแซลมอนและไข่กอนาบิชิ เรียกได้ว่าเป็นเมนูรวม 3 ไข่
ที่ชุ่มฉ่ำและอร่อยเยี่ยมสุด ๆ

い
くら
丼

SIGNATURE

CHEF AIRI
CREATIVITY

櫻花蝦肉(辣)卷

Airi Spiciest Salmon Roll

แอร์ สไปซี่อิ๊ก แซลมอนโรล

390.-

เป็นอีกเมนูที่ Chef Airi พสพผสานความสดตัวของแซลมอน และกุ้งทะเลญี่ปุ่นตัวเล็ก ๆ ที่เต็มไปด้วยความเข้มข้น โดยดีจูดเด่นจากความเผ็ดของพริกญี่ปุ่น มารวมไว้ในเมนูนี้ รอให้คุณมาลอง ความ Hot ที่ไม่เหมือนใคร

Must Try

さくらロール

The spiciest roll ever!

Best Seller

ツインドラゴン

奶油芝士三文鱼卷

Twin Dragon Spicy Lobster Roll

ทวินดราก้อน สไปซี่ล็อบสเตอร์โรล

450.-

Twin Dragon Roll โรลมังกรฟ้าแฝด (2 ตัว) เมนูนี้ Chef Airi เลือกใช้กุ้งหวาน Size XL 2 ตัว มากอดแบบเกมปุระแล้วนำมาทำเป็นไส้แล้ว Topping ด้วยอะโวกาโดจากนิวซีแลนด์ราดด้วยซอสสไปซี่กุ้งมังกรสูตรพิเศษ จัดจานให้ดูเหมือนเป็นมังกร 2 ตัวอยู่ด้วยกัน

Black Truffle

เมนูนี้ Chef Airi ใช้หอยเชลล์จาก Hokkaido มา Topping บนแซลมอน
ที่ปั้นแบบ Gunkan Sushi โดย Chef Airi ได้คิดค้นซอส Black Truffle Cheese
ที่มีส่วนผสมของชีส จาก Hokkaido แล้วโรยด้วย Black Truffle แก้วจากอังกฤษ

トリ
ユ
フ



霍塔特黑松露起司熔岩

Hotate Black Truffle Cheese Lava

หอยเชลล์ซอสเห็ดทรัฟเฟิลดำชีสลาวา

490.-

Red Cheese

เมนูนี้ Chef Airi ใช้หอยเชลล์จาก Hokkaido มา Topping บน
แซลมอนที่ปั้นแบบ Gunkan Sushi โดย Chef Airi ได้คิดค้นซอส
Red Cheese Lava ที่ใช้ส่วนผสมของ Cheese จาก Hokkaido
มาปั่นรวมกับพริกสีแดงหลากหลายชนิด และมะเขือเทศสีแดง

レッ
ツ
チ
ー
ズ



霍塔特紅起司熔岩

Hotate Red Cheese Lava

หอยเชลล์ซอสเรดชีสลาวา

450.-

โอมากาเสะ
OMAKASE

おまかせ

OMAKASE MENU

โอมากาเสะ คือสุนทรียภาพในการรับประทานอาหารญี่ปุ่นแบบ Fine Dining
ซึ่งเชฟจะปรุงเมนูตามใจเชฟ จากวัตถุดิบที่ดีที่สุดในแต่ละวันมาให้ลูกค้า
ได้อร่อยกับแบบสุดเซอร์ไพรส์ อันนี้เรียกได้ว่าเป็นเสน่ห์ของโอมากาเสะ

ที่ Otaru Chef Airi มีแนวคิดที่จะนำเมนูที่นิยมเสิร์ฟในร้าน Omakase
มาให้ลูกค้าได้สัมผัสความอร่อยจากวัตถุดิบ ที่ส่งตรงจากญี่ปุ่น
แบบเดียวกันกับร้านโอมากาเสะในราคาแสนสบาย

โอมากาเสะ
OMAKASE

แฮนด์โรลซูชิ หรือเทมากิ ซูชิ คือซูชิปั้นมือ โดยการนำเอาข้าวซูชิ มาวางบนแผ่นสาหร่ายโนริ แล้วโปะด้วยเนื้อปลา ไข่ปลาแซลมอน ไข่หอยเม่น รวมถึงผักสด เช่น อะโวกาโดหรือต้นหอมซอย Chef Airi รับรองเรื่องความอร่อยจนตัวลอย กับเลย์ก็เด็ดว มีให้เลือกลองถึง 4 สไลต์

扇手海苔
Hokkaido Hotate Nori
หอยเชลล์ฮอกไกโดโนริ
190.-

鮭魚海苔
Salmon Lover Nori
แซลมอนเลิฟเวอร์โนริ
150.-

鵝肝海苔
Foie Gras Nori
ตับห่านฝรั่งเศสโนริ
250.-

鰻鰯鮭魚海藻
Negi Otoro Nori
โอโทโรสับไข่หอยเม่นโนริ
290.-

โอมาคาเซะ
OMAKASE

朝裡沖繩湯

Asari Sake Okinawa Shio Soup

ซุปรอหอยอาซาริ

190.-

เมนูนี้ Chef Airi เลือกใช้หอย Asari จากช่องแคบโอะโตะ จังหวัดฮิโรชิมา เพราะเมื่อนำมาต้มในน้ำซุปรจะมีรสชาติ อูมามิเข้มข้นแล้วกระดกความอร่อยด้วย สาเกและเกลือจากโอะกินาวะ

祖外湯

Hokkaido Zuwai Soup

ซุปรปูซาวะ

190.-

เมนูนี้ Chef Airi เลือกใช้ก้ามปูซาวะจาก Hokkaido มาต้มในน้ำซุปรามีรสชาติเข้มข้นและปรุงรสด้วย เกลือจากโอะกินาวะเรียกได้ว่าเป็นซุปรที่คนไปเยือน Hokkaido จะต้องไม่พลาด

โอมาคาเซะ
OMAKASE

白魚味噌握壽司

Hokkaido Red Miso Hamachi Nikiri

ปลาฮามาชิหมักมิโสะแดงนิกิริ

250.-

เมนูนี้ Chef Airi นำปลาฮามาชิจากจังหวัดเอะฮิเมะ (Ehime) มาหมักด้วยมิโสะสูตรพิเศษจาก Hokkaido เป็นเวลา 48 ชั่วโมงแล้วนำมาย่างไฟอ่อนนึ่งกลับหอม และรสชาติอร่อยเข้มข้น

Must Try

Best Seller

北海道起司但馬和牛

Hokkaido Cheese Tajima Wagyu Nikiri

ทากิวทาจิมะฮอกไกโดชีส

250.-

เมนูนี้ Chef Airi เลือกใช้เนื้อทาจิมะวากิวส่วนคาร์บูที่ มีความ Juicy และความหอมขจรจิบจากการเบิร์น และยกระดับความอร่อยขึ้นไปอีกด้วยผงชีส Hokkaido

鮭魚肚頂鮭魚蛋握壽司

Rare Item Salmon toro Nikiri

ทอโรปลาแซลมอนนิกิริ

270.-

เมนูนี้ Chef Airi เลือกใช้เฉพาะทอโรปลาส่วนที่ติดกับครีบซึ่งหากทานยากมีความละเอียดละมุนของไขมันดีมีประโยชน์ Topping ด้วย Ikura เพิ่มความฟินได้เป็น 2 เท่ากับเลยก็ด้วย



โอมาคาเซะ
OMAKASE

ウニの卵

北海道海胆鱼籽刺身饭

Hokkaido Bafun Uni

1390.-

ไข่อยเม่น “อุนิ” ขอรสอกโทโกจิ:มีรสชาติเฉพาะตัว
คือมีความหวานและเนื้อสัมผัสที่ละเอียดเนียนนุ่มมีกลิ่นทะเล
เรียกได้ว่าเป็นหนึ่งในเมนูที่ร้าน Omakase ต้องมีไว้ต้อนรับลูกค้า



เมนู Pre Order ตามฤดูกาล

โอมากาเสะ
OMAKASE

ちゃんむし

CHAWANMUSHI

(เมนูนี้รอประมาณ 30 นาที เพราะทำสดใหม่ทีต่อกี่)

虾仁蒸蛋

Ebi Chawanmushi

ไข่ตุ๋นหมีกั้ว

120.-

鹅肝荷包蛋

Foie Gras Chawamushi

ไข่ตุ๋นหมี Foie Gras ฝรั่งเศส

150.-

海胆煮鸡蛋

Uni Chawanmushi

ไข่ตุ๋นหมีจากอกไกด์

190.-

茶碗蒸し

Chawanmushi ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น

คนญี่ปุ่นนิยมทานไข่ตุ๋นก่อนอาหารจากหลัก
เพราะไข่ตุ๋นมีเนื้อนุ่มเนียนละเอียดและช่วยเพิ่ม
การรับรู้รสชาติในปากของเรา
เนื่องจากน้ำซุปดาชิที่อยู่ในไข่ตุ๋น

โอบาการะ
OMAKASE

本マグロ

HON - MAGURO

ที่ Otoro เรานำเข้าปลา Hon-Maguro หรือปลาทูน่าคัลบ์น้ำเย็น
ที่ได้จากการประมูล ปลาในตอนที่เข้าที่ตลาดปลา Toyosu และจัดส่ง
ทางเครื่องบินมาถึง Sushi Otoro ในตอนดึก ปลา Hon-Maguro ทั้งตัว
ແລ່แบ่งออกเป็น 4 ส่วนใหญ่ๆ แต่ Otoro เราเลือกใช้เฉพาะส่วนที่เรียกว่า
Hard Block สดซึ่งเป็นส่วนท่อนปลาที่ติดกับหาง
ແລ່จะนำมาตัดแต่งเป็นเนื้อกิน 3 ส่วน

Hara Block

本マグロ

あかみ

AKAMI อะคามิ

คือท่อนปลาส่วนที่เป็นเนื้อแดงมี
รสชาติอร่อย

中トロ

CHUTORO ชูโทโร่

คือท่อนปลาส่วนที่มีไขมันแทรก
ปานกลางเป็นส่วนที่มีเนื้อนุ่มละเอียดย

オトロ

OTORO โอโทโร่

คือท่อนปลาส่วนที่มีไขมันแทรกเยอะจน
เป็นลายหินอ่อนละลายในปาก

โอมาคาเซะ
OMAKASE

刺身



藍鰭金槍魚刺身
Akami Sashimi
480.-



藍鰭金槍魚魚腩刺身 (中肥)
Chutoro Sashimi
630.-



藍鰭金槍魚魚腩刺身 (大肥)
Otoro Sashimi
780.-

ンキリ



藍鰭金槍魚壽司
Akami Nikiri
160.-



藍鰭金槍魚魚腩壽司 (中肥)
Chutoro Nikiri
220.-



藍鰭金槍魚魚腩壽司 (大肥)
Otoro Nikiri
260.-

โอมาคาเซะ
OMAKASE

かにみそ

KANI MISO

มันปูซูไวคิโงะปูแปะรส เป็นอีกเมนูที่ห้ามพลาดเมื่อไปเยือนคิโงะปูแปะ
เพราะรสชาติอร่อยมีความหวานมันกลมกล่อมและกลิ่นหอม
ของปูซูไวที่เป็นเอกลักษณ์ เสิร์ฟมาพร้อม กระดองปูย่างบนเตาถ่านร้อน ๆ



タラバガニ

豆醬帝王蟹肉
Zuwai Kani Miso
มันปูซูไวคิโงะปูแปะ
290.-



โอมากาเสะ
OMAKASE

フォアグラ

豆醬鵝肝帝王蟹肉
Foie Gras Kani Miso

ฟิวกราสิคานิมิโสะ

450.-

ほたて

豆醬元貝帝王蟹肉
Hotate Kani Miso

โฮตทาเตะคานิมิโสะ

390.-

โอมาคาเซะ
OMAKASE

かごしま和牛

KAGOSHIMA WAGYU

Our Special A5 Certified Wagyu Ribeye from Kagoshima Prefecture – Winner of Japanese Wagyu Olympics in 2017 and 2022

เราคัดสรรเนื้อวากิว A5 จากเมือง Kagoshima ที่ได้รับรางวัลเหรียญโอลิมปิก ในปี 2017 และ 2022 มีรสสัมผัสนุ่มละมุนลิ้นจากไขมันแทรกลายหินอ่อน



鹿児島和牛 A5 肉眼焼

Kagoshima Wagyu A5 Ribeye Yaki

เนื้อวากิวคาโกชิม่า A5 ส่วนริบอายยากิ

890.-

リブ
アイ
焼き

โอมากาเซะ
OMAKASE

ริบอายดอน



Must
Try

鹿児島和牛 A5 肉眼碗
Kagoshima Wagyu A5 Ribeye Don
ข้าวเนื้อวากิวคาโกชิม่า A5 ส่วนริบอาย
950.-

โอมาคาเซะ
OMAKASE

但馬和牛

TAJIMA WAGYU

ทาจิม่าวากิว คือ เนื้อวากิวที่ ได้รับรางวัล JAS ยอดเยี่ยมจากประเทศญี่ปุ่น
ที่เกิดจากการนำวัววากิวญี่ปุ่นพันธุ์ขนดำเข้ามาเลี้ยงที่ประเทศออสเตรเลีย
มีความโดดเด่นเรื่องรสชาติและความนุ่มละนุนลิ้น จากไขมันแทรกกลายหินอ่อน



但馬和牛焼

Tajima Wagyu Yaki

ทาจิม่าวากิวยากิ

420.-

เราเลือกใช้เนื้อ tajima wagyu BM 8-9 ส่วน
Karubi มาเบิร์นไฟจนมีกลิ่นหอมและเนื้อนุ่มพิส
ที่นุ่มละลายในปาก

但馬和牛焼



โอบาการะ
OMAKASE

但馬和牛丼

Best
Seller



Kuroge Wagyu

但馬和牛碗

Tajima Wagyu Don

ข้าวหน้าเนื้อวากิวทาจิมะ

450.-

เราเลือกใช้เนื้อ Tajima Wagyu MB 8-9 ส่วน
Karubi นำมาสไลด์แล้วเบิร์นจนเนื้อมีความหอม
ชุ่มฉ่ำละลายในปาก แล้วนำไปท็อปบนข้าวญี่ปุ่น
จาก Hokkaido ที่มีความเหนียวนุ่มพิเศษ

伝説の LEGENDARY MENU

เมนูในตำนานที่คุณคุ้นเคย

เมนูในตำนาน
LEGENDARY

เมนูในหมวดนี้ Chef Kiri ได้รวบรวมเอา อาหารญี่ปุ่นในตำนาน ที่มีชื่อเสียงในแต่ละจังหวัด ซึ่งทุกคร้ังเวลาที่เราไปเที่ยวญี่ปุ่นแล้วเราจะรู้สึกคุ้นเคย กับอาหารที่ดูง่าย ๆ แต่แฝงไปด้วยความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์สัมผัสย้อนกลับใจ ช่วงวัฒนธรรมญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมได้อย่างชัดเจน

เมนูในตำนาน
LEGENDARY

Hakata tonkotsu Ramen [Fukuoka Recipe]

ทงคตสึราเมะ เป็นราเมงที่ได้รับความนิยมที่สุดก็ว่าได้กำเนิดในเมืองฮากาตะ จังหวัดฟูกูโอกะ โดยใช้น้ำซุปที่เคี่ยวจากกระดูกหมู ไขมันหมูและคอลลาเจน เป็นเวลานานจนน้ำซุปมีสีขาวรสชาติเข้มข้นและจุดเด่นที่นอกเหนือจากน้ำซุป คือเส้นของฮากาตะราเมงจะมีลักษณะตรง เรียบยาวและขนาดเล็ก

ราเมงชาบนี้นี้เรียกว่า Chef Airi และสูตรจากร้านดังที่ Fukuoka มาให้ทุกท่านลิ้มลองกัน



小樽黒豚骨湯拉面

Hakata Tonkotsu Ramen

ฮากาตะทงคตสึราเมะ

245.-

小樽とんこつラーメン





Osaka

เมนูในตำนาน
LEGENDARY

大阪丼

Osaka Don เป็นเมนูที่ทุกคนที่ไปเยือน Osaka จะต้องไม่พลาด
Chef Airi ได้สูตรขอสาจากเพื่อนชาวญี่ปุ่น โดยใช้ซอสที่ผลิตในโรงงาน 100 ปี
ที่ Hokaido มาเคี้ยวรวมกับ Unagi แล้วราดไปบนข้าวญี่ปุ่นที่อบด้วยโชหวนนุ่ม ๆ
และ Unagi ที่ย่างแบบ Kabayaki เรียกได้ว่าทั้งร้อนทั้งเย็นกับเลเยอร์เดียว



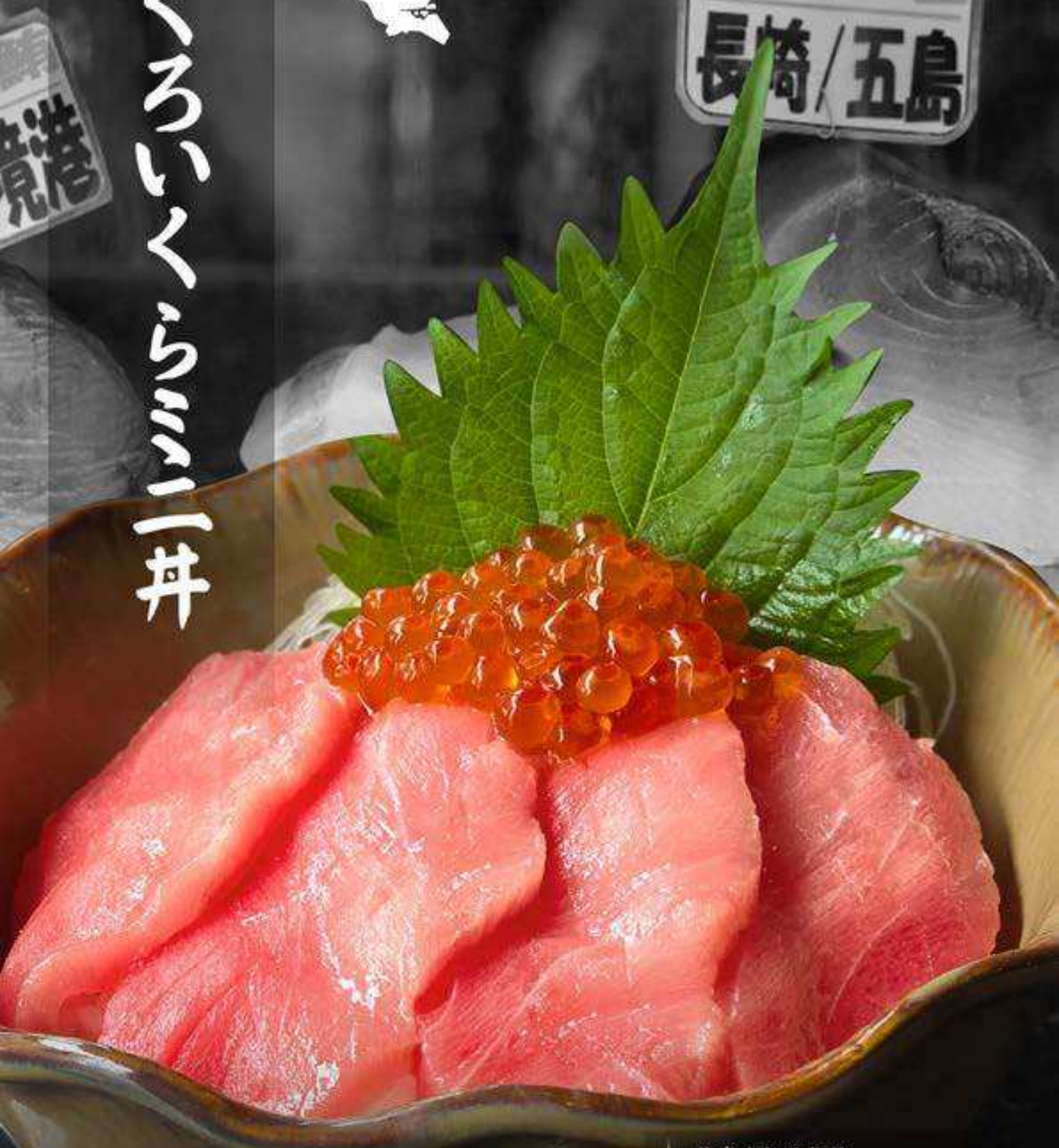
大阪丼
Osaka Don
ข้าวหน้าโอซาก้า
290.-

เมนูในตำนาน
LEGENDARY

Tokyu

本マクロ生
長崎/五島

まぐろいくら丼



Fuji Mountain Don เป็นเมนูที่ได้รับความนิยมในร้านซูชิที่เน้นฝีมือในโตเกียว เชฟจะใช้ความประณีตในการจัดจานให้มีลักษณะคล้ายภูเขาไฟฟูจิ โดยใช้วัตถุดิบ Bluefin Tuna สดเกรดพรีเมียม วางท็อปปิงข้าวญี่ปุ่นที่ปลูกในฮอกไกโด

井倉忠郎 迷你丼

Fuji Mountain Don

ข้าวหน้าซูชิเมาน์เทน

590.-

เมนูในตำนาน
LEGENDARY

北海道豚丼



เป็นเมนู...ประจำจังหวัดฮอกไกโด จุดเด่นของเมนูนี้
คือซอสฮอกไกโดบัตะ ที่ใช้วิธีโบราณในการเคี่ยวโชยุ
ที่ผลิตในฮอกไกโดจนมีความเข้มข้น และเมื่อนำมาพัด
รวมกับหมูจะแทรกซึมเข้าไปในเนื้อจนชุ่มฉ่ำ เรียกได้ว่า
เป็นเมนูที่ดูง่าย ๆ แต่ซ่อนความอร่อยไว้ได้อย่างลงตัว

北海道猪迷你丼
Hokkaido Buta Don
ข้าวหน้าหมูฮอกไกโด
250.-

เมนูในตำนาน
LEGENDARY

Hokkaido
Miso

黑毛和牛



เป็นเมนู...ประจำจังหวัดฮอกไกโด จุดเด่นของเมนูนี้
คือซอสฮอกไกโดมิโสะ ใช้วิธีโบราณในการเคี่ยวมิโสะ
ที่ผลิตในฮอกไกโดจนมีความเข้มข้น และเมื่อนำมาพอก
มิโสะจะแทรกซึมและเคลือบเข้าไปในเนื้อหมูจนนุ่ม
และมีกลิ่นหอม เป็นอีกเมนูที่พลาดไม่ได้

布塔味噌蓋飯

Hokkaido Buta Miso Don

ข้าวหน้าหมูมิโสะฮอกไกโด

250.-

เมนูในตำนาน
LEGENDARY

とんかつピーチカレー丼

All Japan

Tonkutsu Peach Curry Don เป็นเมนูคลาสสิก ที่คุณสามารถ
หารับประทานได้ทั้งเกาะญี่ปุ่น แต่ที่ Otaru Chef Airi เลือกใช้ความหวาน
จากลูกพีชเคี้ยวน้ำซุปละและพริกขี้หนู จนนึกลิ้นหอมที่เป็นเอกลักษณ์

とんかつピーチカレー丼

Tonkutsu Peach Curry Don

ข้าวหน้าหมูทอดกวนคิตสึซอสแอมะกะฮิซึ

290.-

Peach

เมนูในตำนาน
LEGENDARY

東京タワ一井

Kurobuta Yaki Udon อีกหนึ่งเมนูคลาสสิกที่คุณหารับประทาน
ได้ทั่วประเทศญี่ปุ่น ที่ Otaru เราใช้เส้น Udon นำเข้าจาก Hokkaido
ตัวเส้นจะมีความเหนียวนุ่ม เด้งสู้ฟัน มาพัดด้วยซอส Tonkatsu
สูตรพิเศษที่เชฟแอร์ใช้โซยุจากโรงงานเก่าแก่ 100 ปีที่ Hokkaido

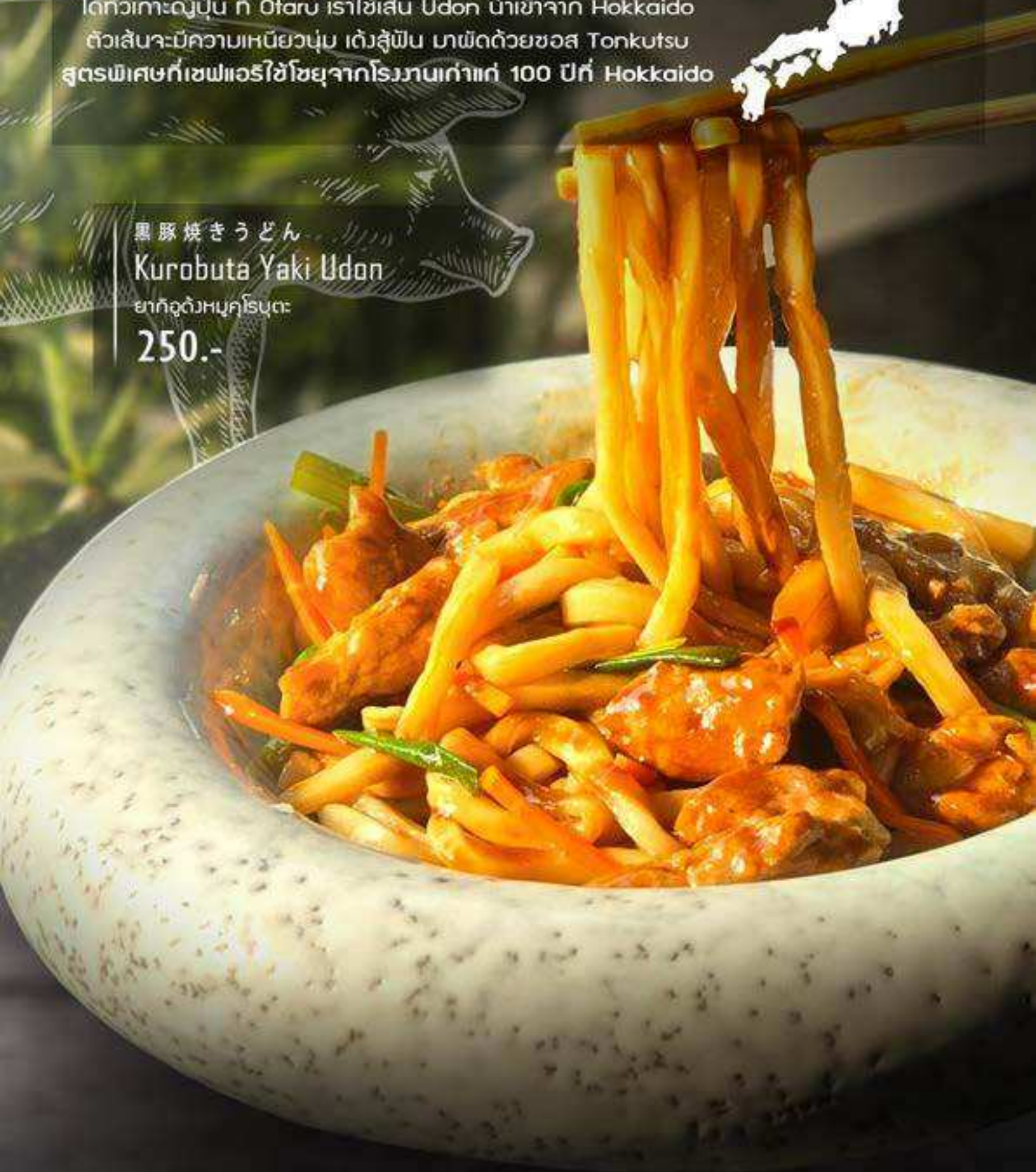
All Japan

黒豚焼うどん

Kurobuta Yaki Udon

ยากัดด้วยหมูคุโรบุตะ

250.-



プレミアム丼

RECOMMENDED MENU

เมนูแนะนำ

三文魚沾面

Salmon Tsukemen

แซลมอนสีกะเมะ

190.-

เมนูนี้ Chef Arit ได้แรงบันดาลใจ
จาก Tsukemen Ramen โดยปรับเปลี่ยน
แซลมอนสดติดชิ้นรูปเป็นเส้นราเมงแทนแป้ง
และได้คิดค้นซอส Tsukemen โดยใส่ Shoyu Miso
และ Cheese จาก Hokkaido มาเคี้ยว
จนมีรสชาติหอมเข้มข้น

小樽和牛烏冬面

Otaru Tajima Wagyu Udon

โอดารุวากิวอุดง

290.-

ที่ Otaru เราเลือกใช้เส้น Udon ที่ผลิตจากแป้งสาลี
ที่ปลูกในฮอกไกโด (Hokkaido Wheat) คุณจะได้
สัมผัสถึงเส้น Udon ที่มีความเหนียวนุ่มเป็นพิเศษ
มาพร้อมกับน้ำซุสสูตรเฉพาะที่ปรุงรจากเบสซุสโอโอะ
ทือไปด้วยเนื้อ Karubi Wagyu สไลด์

小樽冷面

Otaru Zaru Soba

โอดารุซารุโซบะ

220.-

ที่ Otaru เราเลือกใช้เส้น Soba ที่ผลิตจากแป้งบัควีท
(Buckwheat) ที่ปลูกใน Hokkaido ลักษณะเฉพาะคือ
เส้นจะมีสีน้ำตาลอ่อนและมีความนุ่มลื่นเข้ากันได้
กับซอสที่ทำจากโชยุจาก Hokkaido

但馬和牛丼

Tajima Wagyu Don

ข้าวหน้าเนื้อวากิวทาจิมะ

450.-

เราเลือกใช้เนื้อ Tajima Wagyu MB 8-9 ส่วน
Karubi ปามาสไลด์แล้วปิ้งจนเนื้อมีความหอม
ชุ่มฉ่ำละลายในปาก แล้วนำไปท็อปบนข้าวญี่ปุ่น
จาก Hokkaido ที่มีความเหนียวนุ่มพิเศษ



白鱼天妇罗沙拉
Shirauo Salad

สลัดปลาวันญี่ปุ่นทอดกรอบ

280.-

เราใช้ผักสดคุณภาพดี Topping ด้วยปลาวันญี่ปุ่น
มาทอดจนกรอบเป็นสไลซ์เมื่อมาทานคู่กับน้ำสลัด
สูตรพิเศษของ Chef Aiki จะเพิ่มความลงตัว
ให้กับสลัดจานโปรดของคุณ

怀石井
Kaiseki Don

ข้าวหน้าโคเซกิ

390.-

Kaiseki เป็นชื่ออาหารชั้นสูงแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น
ที่มีความประณีต และเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล
สำหรับเมนูข้าวหน้าโคเซกิ Chef Aiki เลือกใช้วัตถุดิบ
เกรดพรีเมียมที่ส่งตรงจากทะเลญี่ปุ่น โดยรังสรรค์
ให้มีหลากหลายรสชาติอร่อย ท็อปอยู่บนข้าวสวยญี่ปุ่น
ที่ปลูกใน Hokkaido



小樽感觉 刺身 拼盘

Otaru Sensation Set

โอตารุเซ็นเซชันเซต

950.-

เป็นเมนู Sashimi Set ขาดไม่ได้ตลอดกาล
ของ Sushi Otaru เพราะลูกค้าจะได้
สัมผัสกับความสดจากปลาหลากหลายชนิด
แบบยาก ๆ



三文鱼比目鱼寿司 套
Salmon Engawa Lover

แซลมอนเอ็นกาวะเลิฟเวอร์

650.-

เมนูนี้คนที่ชอบแซลมอนแต่ก็แอบรัก
Engawa (ครีบน้ำปลาตากแห้ง)
เสริมมาพร้อมซอสเบบี๋และซอส
โชยุก็อร่อยจากมิโสะที่ผลิต
ใน Hokkaido

しんちゃん



刺身セット

SASHIMI SET

KIN MEDAI

MADAI

HAMACHI

BLUEFIN TUNA

SHIMA AJI

SALMON

...ที่ Otaru เราพิถีพิถันในการนำเข้า
ปลาทะเลสดจากแหล่งที่ดีที่สุดจากญี่ปุ่น
เพราะเรายึดมั่นในแนวทางการทำแบบ
"Otaru at its best" และเราเชื่อว่า
ซูชิที่อร่อยและดีที่สุดต้องเริ่มจาก
วัตถุดิบที่ดีที่สุดและดีที่สุดเท่านั้น
เมื่อรวมกับการใส่ใจทุกรายละเอียด
ของการรังสรรค์เมนูโดยการส่ง
ผ่านวัฒนธรรมดั้งเดิมของญี่ปุ่น

Finest > Freshest > Culture > Creativity

小樽運河

小樽運河 刺身 拼盘

Otaru Canal

โอตารุคาแนล

1890.-

◎
お
た
る



小樽感觉 刺身 拼盘
Otaru Sensation Set

โอตารุเซ็นเซชันเซต

950.-

Best
Seller

什锦三文鱼刺身 拼盘

All About Salmon

ออลอะบ๊าท์แซลมอน

450.-

Must
Try



Salmon Norway

三文鱼 & 鱼腩刺身 拼盘

Salmon & Toro

แซลมอนและทอโรปลาแซลมอน

320.-

三文鱼刺身 3块

Salmon Sashimi

แซลมอนซาซิมิ

145.-

ハ
マ
チ

Hamachi

ที่ Otaru เราเลือกใช้ปลา Hamachi
จากจังหวัดเอะฮิเมะ (Ehime) เพราะเนื้อปลา
จะมีสีขาวสวยและมีมันแทรก ช่วงเวลาที่จะกินปลา
Hamachi ให้อร่อยที่สุดคือช่วง ฤดูร้อนของญี่ปุ่น

油 甘 魚 刺 身
Hamachi Sashimi
ตามาจิซาอิมิ
250.-



イクラ

三文魚籽刺身

Ikura Sashimi

อิคุระซาซิมิ

350.-

Ikura หรือไข่ปลาแซลมอน เราเลือกใช้อิคุระเกรดพรีเมียมจากญี่ปุ่น เพราะมีรสชาติอร่อยเข้มข้นแบบระเบิดในปากเมื่อตักขึ้น

北海道元貝刺身 3只

Hotate Sashimi

โฮตเตซาซิมิ

390.-

หอยเชลล์จากทะเลฮอกไกโด ได้รับการยกย่องว่าเป็นหอยเชลล์ที่อร่อยที่สุด ด้วยรสชาติที่หวาน เนื้อเนียนละเอียด

ほたて

蓝鳍金枪鱼刺身



ปลาทูน้าซาซิมิ
Akami Sashimi
220.-

加拿大甜虾刺身



กุ้งหวานซาซิมิ
Ama Ebi Sashimi
190.-

蟹肉刺身



ปูอัดซาซิมิ
Kani Sashimi
120.-

章鱼刺身



หมวดปลาหมึกยักษ์ซาซิมิ
Tako Sashimi
190.-

鲭鱼刺身



ซาบะดองซาซิมิ
Saba Sashimi
150.-

玉子刺身



ไข่หวานซาซิมิ
Tamago Sashimi
120.-

にぎり

SUSHI

เมนูในหมวดนี้เรียกได้ว่า เป็นตัวแทนการวัฒนธรรมของญี่ปุ่น ที่ถ่ายทอดผ่านทางการอาหาร โดยใช้ข้าวญี่ปุ่นปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู มาปั้นให้พอดีคำ แล้ว Topping ด้วยปลาดิบชนิดต่าง ๆ

ประเภทของซูชิ

1. Nigiri Sushi คือซูชิที่ปั้นข้าวด้วยมือเป็นรูปวงรีแล้ววางปลาดิบ
2. Maki Sushi คือซูชิที่นำข้าวมาม้วนกับสาหร่าย
3. Chirashi Sushi คือการจัดปลาดิบ กุ้งที่หั่นเป็นชิ้นวางบนข้าวในกล่อง

ที่ Otaru คุณจะสัมผัสได้ถึงความรัก
ลงตัวของความรักจาก 2 หัวใจ



Norway Salmon



Hokkaido Rice

にぎりセット

NIKIRI SET



尊敬的鮪魚主廚

Hon Maguro Masterchef

ฮอนมาคุโร-มาสเตอร์เชฟ

1190.-

เมนูนี้จัดขึ้นโดยเชฟ Hon Maguro เลือกมา
จากสุดยอดเมนูของ Premium Omakase
ชื่อดังมารวมไว้ในจานเดียว



三文鱼比目鱼寿司 套

Salmon Engawa Lover

แซลมอนเอ็นกาวะลัฟเวอร์

650.-

เมนูนี้คนที่ชอบแซลมอนแต่ก็แอบรัก
Engawa (ครีบบปลาทูน่า) เสร็จมา
พร้อมซอสเมมโบะและซอสสาเก
ที่เคี้ยว จนอูมามิเข้มข้น



三文鱼鰻鱼寿司 套

Salmon Unagi Lover

แซลมอนอุนาจิเลฟเวอร์

590.-

เมนูนี้คนที่ชอบแซลมอนแต่ก็แอบรัก
Unagi (ปลาไหลญี่ปุ่นย่าง) เสร็จมา
พร้อมซอสเมมโบะและซอสสาเก
ที่เคี้ยวจนอูมามิเข้มข้น



火炙和牛温泉蛋寿司 套

Wagyu Onsen Nikiri Set

ວາກິວອອນເອີນມິກິຣິເຊດ

420.-



鰻魚寿司 套

Unagi Nikiri Set

ອູນາງີມິກິຣິເຊດ

250.-



火炙三文鱼寿司 套

Salmon Signature Nikiri Set

ແຮລມອນອິກິເຊດ

240.-



火炙鵝肝寿司
Foie Gras Nikiri
ตับห่านฝรั่งเศส

290.-

フォアグラ



火炙和牛鵝肝寿司
Wagyu Foiegras Nikiri
เนื้อวากิวที่อบตับห่านฝรั่งเศส

220.-

和牛



縁川寿司
Engawa Nikiri
ปลาดิบปลาตาเดียว

150.-

縁側



和牛温泉

和牛蛋握寿司
Wagyu Onsen Nikiri
วากิว ที่อบไข่บนกระทะทา

160.-





แซลมอนสดจากประเทศนอร์เวย์

三文鱼寿司
Salmon Nikiri

65.-



แซลมอนสดท็อปปิ้งซายเกียว

火炙香甜三文鱼寿司
Salmon Saikyu Nikiri

85.-



แซลมอนสดท็อปปิ้งซอเมนไท

明太子三文鱼寿司
Salmon Mentai Nikiri

85.-



แซลมอนสดท็อปปิ้งชีส

火炙芝士三文鱼寿司
Salmon Cheese Nikiri

95.-



ทอว์ปลาแซลมอนสด

三文鱼腩寿司
Salmon Toro Nikiri

75.-



หอยเชลล์วอกไกโด้

火炙北海道元貝寿司
Hotate Nikiri

120.-



หอยเชลล์วอกไกโด้ท็อปปซอเมนไต

火炙明太子元貝寿司
Hotate Mentai Nikiri

140.-



ปลาฮามาจิ

油甘魚寿司
Hamachi Nikiri

95.-



เนื้อวากิว

火炙和牛寿司
Wagyu Nikiri

120.-



ปลาไหลย่าง

鰻魚寿司
Unagi Nikiri

95.-



ไข่ปลาแซลมอน

三文鱼籽寿司

Ikura Nikiri

150.-



ปลาซาบะดอง

火炙鯖鱼寿司

Saba Nikiri

65.-



ไข่ปลาบิน

飞鱼籽寿司

Tobiko Nikiri

65.-



กุ้งหวานญี่ปุ่น

加拿大甜虾寿司

Ama Ebi Nikiri

85.-



ไข่หวาน

玉子寿司

Tamago Nikiri

50.-

ロール

ROLL

สำหรับเมนู Roll Chef Airi อยากจะเล่าถึงต้นกำเนิดแห่งการ
ของ Sushi Roll (Uramaki) ซึ่งเป็นความลงตัวของการหลอมรวม วัฒนธรรม
ของตะวันตกและตะวันออก โดยปกติแล้ว Maki ญี่ปุ่นดั้งเดิมจะมีสาหร่ายโนริห่อข้าว
และไส้อยู่ด้านใน ในปี 1960 ที่ Los Angeles Chef Ichiro ได้คิด Uramaki ขึ้นมา
โดยห่อข้าวอยู่ด้านนอก ห่อสาหร่ายโนริด้านใน แล้วใช้ไส้ที่ทำจากอะโวกาโดและปู
คลุกด้วยไข่กุ้ง Ebiko แล้วตั้งชื่อว่า California Roll จนโด่งดังไปทั่วโลก
จากนั้นก็เกิด Sushi Roll แบบ Uramaki ขึ้นมามากมาย

ที่ Otaru Chef Airi ได้รังสรรค์เมนู Signature Roll ที่ใช้ซอส Signature
ที่ปรุงขึ้นเป็นพิเศษเรียกได้ว่า อร่อยแบบลงตัวและหาจับประทานที่อื่นไม่ได้

カリフォルニアロール

加利福尼亚 卷

California Roll

แครีฟลอเรียโรล

290.-



牡蠣 北海道



Best
Seller

松脆生蚝 卷

Crunchy Kaki Roll

กรุบซั๊กทาโกะโรล

420.-

Chef Airi เลือกใช้หอยนางรมตัวใหญ่
ส่งตรงจากฮอกไกโด นำมาป้อนใส่เป็นไส้
โรยด้วยแป้งทอดกรอบ เป็นอีก
เมนูที่อร่อยและมีความ لذสุด ๆ

櫻花蝦肉(辣) 卷

Airi Spiciest Salmon Roll

แอริ สไปซี่แซลมอนโรล

390.-

เป็นอีกเมนูที่ Chef Airi พาสมาความลงตัวของแซลมอน และกุ้งทะเลสดๆ ปั่นตัวเล็ก ๆ ที่เต็มไปด้วยความเข้มข้น โดยถึงจุดเด่นจากความเผ็ดของพริกญี่ปุ่น มารวมไว้ในเมนูนี้ รอให้คุณมาลองความ Hot ที่ไม่เหมือนใคร

Must Try

さくらロール

The spiciest roll ever!

奶油芝士三文鱼 卷

Salmon Creamcheese Roll

แซลมอนครีมชีสโรล

390.-

チーズロール

えんがわロール



三文魚比目魚 卷

Salmon Engawa Roll

แซลมอนเอ็นกาวะโรล

390.-



うなぎ巻き

鰻魚捲

Premium Unagi Roll

พรีเมียมอุนาจิโรล

350.-



海老天巻き

飞鱼籽松脆卷

Crunchy Roll

ครั้นฮิโรล

290.-



マキ

MAKI

鮭魚捲

Salmon Maki

แซลมอนมัท

190.-



赤見真希

Akami Maki

อะคามิมัท

190.-



酪梨捲

Avocado Maki

อะโวกาโดมัท

140.-



真木根吉托羅

Negi Otoro Maki

โคโนโรสับมัท

250.-



プレミアム丼

PREMIUM DONBURI

ในสมัยเอโดะ ดอนบุริ (Donburi) ในภาษาญี่ปุ่นแปลว่าข้าวกับลิ้น
แต่ในปัจจุบัน Donburi คืออาหารญี่ปุ่นจานเดียวที่เสิร์ฟมาในชาม
ที่มีข้าวญี่ปุ่นทอดด้วยเนื้อปลาหรือเนื้อสัตว์ต่าง ๆ

小樽开森饭
Kaisen Don
ข้าวหน้าโคเซม
550.-

かせき丼

かせぎ丼

小樽什锦刺身 (8种鱼) 饭

Otaru Hachi Don

ข้าวหน้าโอตารุฮาชิ

850.-

什锦方块刺身饭

Bara Don

ข้าวหน้าบาร์

520.-

バラ丼

Salmon

三文鱼 & 鱼腩 & 鱼籽盖饭

Salmon Toro Ikura Don

ข้าวหน้าแซลมอนโทโรอิคุระ

490.-

三文鱼 & 鱼籽盖饭

Salmon Ikura Don

ข้าวหน้าแซลมอนอิคุระ

450.-

三文鱼盖饭

Salmon Don

ข้าวหน้าแซลมอน

390.-

Kaiseki เป็นชื่ออาหารชั้นสูง แบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น ที่มีความประณีต

และเลือกใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล สำหรับเมนูข้าวหน้าโคเชก

...Chef Airi เลือกใช้วัตถุดิบเกรดพรีเมียมที่ส่งตรงจากทะเลญี่ปุ่น โดยจัดเรียง

ให้มีหลากหลายสีสวยงามที่อบอุ่นบนข้าวสวยญี่ปุ่นที่ปลูกใน Hokkaido

懷石井

Kaiseki Don

ข้าวหน้าโคเชก

390.-

懷
石
井



金剛石

钻石盖饭

Otaru Diamond Don

ข้าวหน้าโอตารุโดน

850.-

Must
Try



和牛丼



优质和牛盖饭

Premium Wagyu AU Don

ข้าวหน้าพริบเนื้อวากิว

590.-

うなぎ丼

优质鳗鱼盖饭

Premium Unagi Don

ข้าวหน้าอุなぎ

490.-

ヤキ

YAKI

鮭
焼
き



照烧三文鱼 红烧 / 盐烧

Salmon Yaki Teri/Shio

ปลาแซลมอนย่างเทริยากิ / เกลือ

390.-



照烧挪威鲭鱼 红烧/盐烧

Saba Yaki Teri/Shio

ปลาซาบะย่างเทริยากิ / เกลือ

250.-



照烧鸡肉 红烧/盐烧

Tori Yaki Teri/Shio

ไก่ย่างเทริยากิ / เกลือ

190.-



照烧黑豚 红烧/盐烧

Buta Yaki Teri/Shio

หมูย่างเทริยากิ / เกลือ

250.-

和牛



照烧优质和牛

Premium AU Wagyu Yaki

เนื้อวากิวออสเตรเลียย่าง

890.-





照烧鳕鱼 红烧 / 盐烧

Snow Fish Yaki Teri/Shio

ปลาหิมะย่างเทริยากิ / เกลือ

490.-



日式烧鳗鱼

Unagi Yaki Teri

ปลาไหลย่างเทริยากิ

490.-



照烧北海道元贝

Hokkaido Hotate Yaki

หอยเชลล์ย่างวาซาบิตอง

390.-

鉄板焼き

TEPPANYAKI

サーモNSTEAK

三文魚 扒

Salmon Teppanyaki

แซลมอน เทปปายากิ

390.-



优质和牛 扒

Premium Wagyu Teppanyaki

พรีเมียม วากิว เทปปายากิ

890.-

和牛ステーキ

鮭の頭

SALMON

鮭の兜煮

水煮鮭魚頭
Salmon Kabutoni
หัวปลาแซลมอนดับชีอิ้ว
250.-

鮭ほほ肉焼き

鮭魚卡馬喜馬拉雅鹽燒
Salmon Kama Himalayan Salt Yaki
แค้นปลาแซลมอนย่างเกลือทิมาลาฮิม

250.-

Discount
30%

天ぷら

TEMPURA

エビの天ぷら

蝦天妇罗
Ebi Tempura
դրոսված
390.-

拉麵

RAMEN

Hakata tonkotsu Ramen [Fukuoka Recipe]

ทงคตสึราเมว เป็นราเมวที่ได้รับความนิยมที่สุดก็ว่าได้กำเนิดในเมืองฮาคาตะ จังหวัดฟูกูโอกะ โดยใช้น้ำซุปที่เคี่ยวจากกระดูกหมู ไขมันหมู และคอลลาเจนเป็นเวลานาน จนน้ำซุปมีสีขาวรสชาติเข้มข้น และจุดเด่นที่นอกเหนือจากน้ำซุป คือเส้นขวงฮาคาตะราเมว จะมีลักษณะตรง เรียบยาวและขนาดเล็ก

ราเมวชาบนี เรียกว่า Chef Airi แกะสูตรจากร้านดังที่ Fukuoka มาให้ทุกท่านลิ้มลองกับ



小樽とんこつラーメン

小樽黒豚骨湯拉麵
Hakata Tonkotsu Ramen
ฮาคาตะทงคตสึราเมว
245.-



ざるそば

ZARU SOBA

ก๊วยเทมปุระ

小樽蕎麥麵天婦羅

Otaru Zaru Soba Tempura

โอตารุซารุโซบะเทมปุระ

250.-

ที่ Otaru เราเลือกใช้เส้น Soba ที่ผลิตจาก
แป้งบัควีท (Buckwheat) ที่ปลูกใน Hokkaido
ลักษณะเฉพาะ คือเส้นจะมีสีน้ำตาลอ่อนและมี
ความนุ่มลื่นเข้ากันได้ดีกับซอสที่ทำจากโชยุ
จาก Hokkaido เพิ่มท็อปปิ้งด้วยก๊วยเทมปุระ

炸黒豚扒咖喱飯

Otaru Zaru Soba

โอตารุซารุโซบะ

220.-

ที่ Otaru เราเลือกใช้เส้น Soba ที่ผลิตจาก
แป้งบัควีท (Buckwheat) ที่ปลูกใน Hokkaido
ลักษณะเฉพาะ คือเส้นจะมีสีน้ำตาลอ่อนและมี
ความนุ่มลื่นเข้ากันได้ดีกับซอสที่ทำจากโชยุ
จาก Hokkaido

うどん

UDON

小樽和牛烏龍麵

Otaru Tajima Wagyu Udon

โอตารุวากิวอุด้ง

290.-

ที่ Otaru เราเลือกใช้เส้น Udon ที่ผลิตจากแป้งสาลีที่ปลูกในฮอกไกโด (Hokkaido Wheat) คุณจะได้สัมผัสได้ถึงกลิ่น Udon ที่มีความเหนียวนุ่มเป็นพิเศษ มารวมกับน้ำซุปรสเฉพาะที่ปรุงจากเบสซุชิโอะท็อบด้วยเนื้อ Tajima Wagyu Karubi สไลด์

小樽黒猪烏龍麵

Otaru Kurobuta Udon

โอตารุคุโรบูตะอุด้ง

220.-

ที่ Otaru เราเลือกใช้เส้น Udon ที่ผลิตจากแป้งสาลีที่ปลูกในฮอกไกโด (Hokkaido Wheat) คุณจะได้สัมผัสได้ถึงกลิ่นอุด้งที่มีความเหนียวนุ่มเป็นพิเศษ มารวมกับน้ำซุปรสเฉพาะที่ปรุงจากเบสซุชิโอะท็อบด้วยหมูดำที่นำไปทุบจนนุ่ม



三文鱼炒饭

Salmon Chahan

ข้าวผัดปลาแซลมอน

190.-

CHAHAN



鳗鱼炒饭

Unagi Chahan

ข้าวผัดปลาไหล

320.-



HOKKAIDO BUTTER RECIPE

和牛炒飯

Wagyu Chahan

ข้าวผัดป็นเนื้อวากิว

290.-



HOKKAIDO BUTTER RECIPE

大蒜炒飯

Nin'niku Chahan

ข้าวผัดกระเทียม

75.-



デザート

DESSERT



北海道起司蛋糕

Hokkaido Double Fromage

ฮอกไกโดดับเบิลเฟรอมเมจ

95.-

抹茶冰淇淋

Shizuoka Matcha Gelato

โอซากะมิทากะดะวะ

95.-

小樽抹茶年糕

Otaru Matcha Mochi

โอตารุมิทากะดะวะ

95.-

飲む

DRINK



香橙苏打
Yuzu Soda
น้ำส้มยuzuโซดา
95.-

ที่ Otaru เราเลือกใช้ใบชาเกรดพรีเมียม จากเมืองชิซุโอกะ
ซึ่งเป็นแหล่งปลูกชาเขียวที่ดีที่สุดในญี่ปุ่น
Chef Airi มีความชื่นชอบ Genmaicha เกินใครจะเป็นพิเศษ
เพราะเกิดจากการเบลนด์ของชาเขียวและข้าวคั่ว
ทำให้มีกลิ่นหอมและรสชาติที่เข้มข้น



静岡玄米茶 冷/热 (可续杯)
SHIZUOKA GENMAICHA
HOT / COLD (Refill)
ชาเขียวร้อน / เย็น (ริฟิล)
60.-

โค้ก
Coke
可口可乐 20.-

โค้ก ซีโร่
Coke Zero
可樂零 20.-

น้ำเปล่า
Water
矿泉水 20.-



Otaru Canal