

ไดโกกุเมนู	daikoku tasting menus
เมนูคัดสรรพิเศษจากเชฟ	chef's selection of a la carte and seasonal dishes
อลเคอร์ชันต่ำ 2 คน	only available as a choice for the whole table, minimum of 2 guests
	signature
	3250 per person
ถั่วและญี่ปุ่นคั่วโรยเกลือ	steamed edamame with sea salt (v)
ซุปรังโอ	miso soup with spring onions
ปลากะพงแสงบางราดซอสยuzuเห็ดทรัฟเฟิลและไข่แซลมอน	thinly sliced sea bass with yuzu, truffle oil and salmon roe
สลัดอะโวคาโดผสมสมนาวรสเค็มโรยด้วยเกล็ดเทมปุระ	avocado salad with tenkasu and spicy lemon dressing (v)
เกี๊ยวซ่าเนื้อวากิวพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิลมาจากองเนส	wagyu gyoza with yuzu truffle sauce
ซูชิและซาซิมิรวมจากเชฟ	chef's selection sushi and sashimi
ปลาแซลมอนย่างซอสเทริยากิเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง	grilled teriyaki salmon fillet with pickled cucumber
เนื้อริบอายย่างราดซอสวากูโรยด้วยกระเทียมทอดกรอบ	ribeye steak with wafu sauce and garlic crisps
ข้าวโพดหวานย่างซอสเนยชิโง	grilled sweet corn with shiso butter (v)
ขนมและผลไม้รวมจากเชฟ	deluxe dessert platter
	premium
	4500 per person
หอยเชลล์ย่างซอสเนยวายุและโชโก	grilled scallops, umeboshi butter and mentaiko
ามาจิแล่นางโรยพริกเขียวสับและกระเทียมดองราดซอสองชู	sliced yellowtail, green chili relish, ponzu, pickled garlic
เนื้อวากิวราดซอสเห็ดทรัฟเฟิลพอนซู	japanese wagyu tataki, truffle ponzu
ปูเนื้อทอดเสิร์ฟพร้อมวากาชิมายองเนส	fried soft shell crab with wasabi mayonnaise
ซูชิและซาซิมิพรีเมียมจากเชฟ	chef's premium selection sushi and sashimi
ปลาแมคเค็ดคอดหมักชิโงหวานเสิร์ฟพร้อมใบสักทอง	miso marinated black cod wrapped in hoba leaf
เนื้อสันหลังวากิวราดซอสทรัฟเฟิลและพอนซูรสเค็ม	japanese wagyu sirloin a4 grade, with truffle sauce and chili ponzu
ข้าวโพดหวานย่างซอสเนยชิโง	grilled sweet corn with shiso butter (v)
ซุปรังโอ	miso soup with spring onions
ขนมและผลไม้รวมจากเชฟ	deluxe dessert platter

(v) vegetarian
all prices are in thai baht and subject to a 10% service charge and 7% government tax
for information on any allergen and dietary requirements please ask your waiter
all items are seasonal and subject to change

อาหารตามฤดูกาล	new dishes
เนื้อวากิวราดซอสเห็ดทรัฟเฟิลฟองชู	japanese wagyu tataki, truffle ponzu 880
ซี่โครงหมูย่างโรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์	pork ribs with sweet ginger soy and crushed cashew nuts 920
เกี๊ยวซ่าเนื้อวากิวพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิลมายองเนส	wagyu gyoza with yuzu truffle sauce 550
กุ้งมังกรกรอบซอสเนยชีส	roasted lobster, garlic, shiso and ponzu 980/1850
อาหารทานเล่น	snacks
ถั่วกระป๋องต้มโรยเกลือ	steamed edamame with sea salt (v) 210
ถั่วกระป๋องผัดซอสกระเทียมขิงรสเค็ม	fried edamame with chili and garlic 210
ปูนิ่มทอดเสิร์ฟพร้อมวากิวนายมของเนส	fried soft shell crab with wasabi mayonnaise 400
ปลาหมึกทอดกรอบโรยด้วยพริกสดเสิร์ฟพร้อมมะนาว	crispy fried squid, green chili and lime 340
อาหารจานเย็น	cold dishes and salads
ปลากระพงแล่นางราดซอสยูซูน้ำมันงาเคลือบฟักและไข่แซลมอน	thinly sliced sea bass with yuzu, truffle oil and salmon roe 390
ปลาสามาฉ่างแล่นางโรยพริกเขียวสับและกระเทียมดองราดซอสผัดงา	sliced yellowtail, green chili relish, ponzu and pickled garlic 480
เต้าหู้ทอดรสเค็มพร้อมอะโวกาโดราดซอสสมุนไพร	spicy fried tofu, avocado and japanese herbs (v) 390
อะโวกาโดพร้อมซอสเลมอนรสเค็มโรยเกล็ดเหมาญี่ปุ่น	avocado salad with tenkasu and spicy lemon dressing (v) 380
ยอดผักขมต้มจืดลูกคั่วของนางาซากิ	steamed spinach with sesame sauce (v) 350
ทาร์ทาร์ปลาทูน่าและปลาแซลมอน	salmon and tuna tartare with rice crackers 680
เมนูเทมปุระ	tempura
กุ้งขาวเสิร์ฟพร้อมมายองเนสรสเค็ม	white shrimp with chili mayonnaise and lime 460
กุ้งมังกรพร้อมวากิวนายมของเนสและฟองชู	lobster with ponzu and wasabi sauce 980
กุ้งลายเสือเสิร์ฟพร้อมซอสเทนซุย	black tiger prawns 720
อาหารทะเล	robata seafood
ปลาแบล็คคอดนิกกิชิโหวามะเสิร์ฟพร้อมใบสักทอง	miso marinated black cod wrapped in hoba leaf 1520
ปลาแซลมอนย่างซอสเทริยากิเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง	salmon teriyaki fillet with pickled cucumber 680
แก้มปลาสามาฉ่างเกลือเสิร์ฟพร้อมซอสฟองชู	grilled hamachi kama with lemon and sea salt 520
โรบัตะย่าง	robata meat
เนื้อวากิวสันในย่างราดซอสเค็มหวานโรยคันทอม	spicy beef tenderloin with sesame, red chili and sweet soy 1340
เนื้อสันหลังวากิวราดซอสทรัฟเฟิลและฟองชูรสเค็ม	japanese wagyu sirloin a4 grade, with truffle sauce and chili ponzu 3880
เนื้อริบอายย่างราดซอสสาฟุโรยด้วยกระเทียมทอดกรอบ	ribeye steak with wafu sauce and garlic crisps 1340
ซี่โครงแกะรมหอกซอสมิโซะรสเค็ม	spiced lamb cutlets with hatcho miso 620
ไก่เลี้ยงพิงเคะหมักมิโซะใช้บาร์นาร์ลส์ย่างบนแผ่นไม้ซีดาร์	barley miso marinated baby chicken oven roasted on cedar wood 950
โรบัตะเสียบไม้	robata skewers
หอยเชลล์ย่างซอสเนยบิวและโชปลา	grilled scallops, umeboshi butter and mentaiko 820
ปีกไก่เสียบไม้ย่างสาเก	chicken wings with sake, sea salt and lime 390
ไก่เสียบไม้พร้อมต้นหอมญี่ปุ่นย่างซอสยากิโทริ	chicken yakitori with baby leek 390
โรบัตะผักย่าง	robata vegetables
มันหวานญี่ปุ่นราดซอสเทริยากิและขมิ้น	japanese sweet potato with teriyaki sauce and sesame (v) 240
ซูกินีกับซอสฟองชูเนย	zucchini with garlic soy butter (v) 360
ข้าวโพดหวานย่างซอสเนยชีส	sweet corn with shiso butter (v) 360
พอลิโอฝรั่งราดซอสสาฟุและงา	asparagus with wafu sauce and sesame (v) 380
อาหารเครื่องดื่มเคียงและซุ๊ป	side dishes and soups
ซุ๊ปมิโซะ	miso soup with spring onions 195
ข้าวผัดผัดคองสึโด้ญี่ปุ่น	takana fried rice (v) 320
ข้าวญี่ปุ่น	steamed rice (v) 120

(v) vegetarian
all prices are in thai baht and subject to a 10% service charge and 7% government tax
for information on any allergen and dietary requirements please ask your waiter
all items are seasonal and subject to change