

HAGI

萩秋

刺身

SASHIMI

2 pieces per plate

ซาซิมิ 2 ชิ้น



炙り 北海ホタテ 250
Hokkai hotate
Hokkaido scallops
หอยเชลล์ฮอกไกโด



マグロ 160
Akami
Tuna
ปลาทูน่า



鮭 140
Shake
Salmon
ปลาแซลมอน



鱸 110
Suzuki
Seabass
ปลา:พงขาว



カニカマ 110
Kani kamaboko
Crab stick
ปูอัด



タコ 160
Tako
Octopus
ปลาหมึกยักษ์



サバ 120
Saba
Saba
ปลาซาบะ



刺身盛り合わせ I 680
Sashimi set I
Tuna, salmon, seabass,
saba & octopus
ทูน่า แซลมอน ปลา:พง
ปลาซาบะ: หวดปลาหมึกยักษ์



刺身盛り合わせ II 1,020
Sashimi set II
Tuna, salmon, seabass, saba, scallops,
sweet shrimps, crab stick & octopus
ทูน่า แซลมอน ปลา:พง ปลาซาบะ:
หอยเชลล์ กุ้งหวาน ปูอัด หวดปลาหมึกยักษ์

握り寿司

NIGIRIZUSHI

2 pieces per plate | 一份两个

นิกิริซูชิ 2 ชิ้น



炙り 北海道ホタテ 220
Hokkai hotate
Hokkaido scallop
หอยเชลล์ออกโทโด



マグロ 140
Akami
Tuna
ปลาโอ



鮭 120
Shake
Salmon
ปลาแซลมอน



海老 150
Ebi
King prawn "Nigiri"
กุ้งลายเสือ



鰻 蒲焼き 180
Unagi kabayaki,
Grilled eel glazed in
a sweet soy sauce "Nigiri"
ปลาไหลย่างซีอิ๊ว



イクラ 240
Ikura,
Salmon roe "Gunkan"
ไข่ปลาแซลมอน



エビコ 120
Ebiko,
Flying fish roe "Gunkan"
ไข่กุ้ง



カニカマ 90
Kani kamaboko,
Crab stick
ปูอัด



たまご 90
Tamago,
Egg omelet "Nigiri"
ไข่หวาน



タコのにぎり 140
Tako Nigiri
Octopus
ปลาหมึกยักษ์



サバのにぎり 120
Saba Nigiri
Mackerel
ปลาซามะ



鈴木のにぎり 120
Suzuki Nigiri
Seabass
ปลากระพง

寿司セット SUSHI SET



寿司セット I 390
Sushi Set I
Nigiri tuna, salmon, sea bass, shrimps,
flying fish roe gunkan,
sweet egg omelet, cucumber maki
ทูน่า แซลมอน ปลากระพง
กุ้ง ไข่กุ้ง ไข่หวาน ข้าวห่อสาหร่าย
ไส้แตงกวาญี่ปุ่น



寿司セット II 480
Sushi Set II
Nigiri salmon, sea bass, crab stick,
Japanese eel, salmon roe gunkan,
sweet egg omelet, tuna magi
แซลมอน ปลากระพง ปูอัด
ปลาไหลญี่ปุ่นย่าง ไข่ปลาแซลมอน
ไข่หวาน ข้าวห่อสาหร่ายใส่ทูน่า

裏巻

URAMAKI



カリフォルニアロール 290
California roll

Avocado, crab stick and
"Ebiko" flying fish roe egg
ข้าวห่อสาหร่าย



ドラゴンロール 290
Dragon roll

Eel and avocado
ปลาไหลย่างกับอโวคาโด



ゼブラロール 290
Zebra roll

Tempura prawn and
sesame seeds
ข้าวห่อสาหร่ายใส่กุ้งเทมปุระ



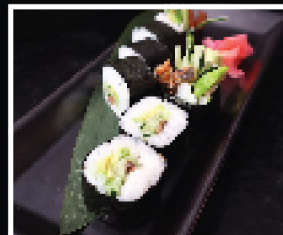
スパイダーロール 290
Spider roll

Soft shell crab, avocado
and "Ebiko" flying fish roe
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปูนิ่มคอกุ้ง



スパイシーツナロール 290
Spicy tuna roll

Marinated tuna topped with
tuna sashimi
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่าซอสพริก



ドラゴンロール 230
Salmon skin roll

Avocado, cucumber
ข้าวห่อสาหร่าย

巻き寿司

MAKIZUSHI



鮭巻き 120
Shake maki

Salmon roll
ปลาแซลมอน



鉄火巻き 140
Tekka maki

Tuna roll
ปลาโอ

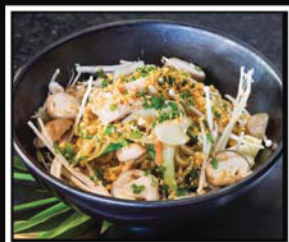


精進巻き 90
Kani maki

Crab Stick
ปูอัด

麺類とご飯類

NOODLE AND RICE DISH



焼きラーメン 180

Yaki ramen

Stir-fried egg noodles with chicken and mushrooms

บะหมี่ผัดใส่ไก่และเห็ดรวม



焼きそば 180

Yaki soba

Stir-fried egg noodles and pork flank steak

ยากีโซบะ



鍋焼き うどん 210

Nabeyaki udon

Wheat noodle soup with poached egg, chicken, vegetable & tempura prawn

อุด้จรวมมิตรหม้อร้อน



トムヤン ラーメン 220

Tomyam Ramen

Spicy egg noodle soup with chicken, prawn and vegetables

บะหมี่ต้มยำญี่ปุ่น



天丼 260

Ten don

Tempura prawns topped on steamed rice

ข้าวหน้ากุ้งเทมปุระ



カツ丼 230

Katsu don

Crispy pork cutlet topped on steamed rice

ข้าวหน้าหมูทอด



オーストラリアの肉丼 390

Australian Nikudon

Beef sirloin, enoki mushrooms, spring onions, rice

ข้าวหน้าเนื้อสันนอกออสเตรเลีย



うな丼 480

Unadon

Grilled Japanese eel, rice, pickles

ข้าวหน้าปลาไหลญี่ปุ่น



ガーリックライス 110

Ninniku gohan

Fried rice with garlic

ข้าวผัดกระเทียม



焼き野菜 180

Yaki yasai

Stir-fried mixed vegetables

ผักผัดรวม



焼き茸 150

Yaki kinoko

Stir-fried mixed mushrooms

ผักเห็ดรวม

前菜とスープ

STARTERS AND SOUPS



枝豆 50
Eda mame
Boiled soy beans
ถั่วแระญี่ปุ่น



焼き餃子 160
Gyoza
Pork & cabbage dumplings
เกี๊ยวซ่าหมู



たこ焼き 150
Takoyaki
Fried octopus dumplings
ขนมครกคุ้งญี่ปุ่นใส่ปลาหมึก



自家製 スモークサーモン 160
Tori Nanaban
Crispy chicken, sweet vinegar
ไก่ทอด



精進 揚げ出し豆腐 120
Agedashi dofu
Deep-fried tofu with "Kombu"
vegetable broth & soy sauce
เต้าหู้ทอด



生野菜 サラダ 180
Namayasai
Tomato and cucumber
salad
สลัดพริกขี้หนู



鯖たたき サラダ 240
Shake Skin
Crispy deep fried salmon skin salad,
สลัดหนังปลาแซลมอนทอดกรอบ



ソフトシェル サラダ 290
Kani furai
Deep-fried soft shell crab salad
สลัดปูนิ่มทอด



自家製 スモークサーモン 90
Shuka Wakame
Seaweed salad, sesame
ยำสาหร่ายญี่ปุ่น



味噌汁 70
Miso shiru
"Miso" soup
ซุป์มิโซะ



朝里の吸い物 90
Asari No Suimono
Clear fish soup
ซุป์ใส



味噌トムヤム 140
Miso Tom Yum
"Miso" soup Tom Yum
ซุป์มิโซะต้มยำ

揚げ

DEEP FRIED



チキン南蛮 200
Tonkatsu
Deep fried breaded pork loin
หมูทอดกัตตสึ



海老天ぷら 260
Ebi tempura
Prawns tempura
กุ้งเทมปุระ:



野菜の天ぷら 180
Yasai tempura
Seasonal vegetables tempura
ผักเทมปุระ:



海老天ぷら 210
Moriawase tempura
Prawns and seasonal vegetables tempura
กุ้งเทมปุระและผักรวม

やきもの

YAKIMONO



鯖ステーキ 410
Yaki maguro
Pan-fried red tuna on crispy vegetables, sanshow pepper butter
ปลาโอคुकจากวาวย่าง ราดซอสพริกไทยฉี่มันและเนย



鯖てりやき 390
Shake teriyaki or shioyaki
Teriyaki salmon fillet or with salt
ปลาแซลมอนย่างซีอิ้ว หรือย่างเกลือ



雪魚の照り焼きor塩焼き 690
Snow fish teriyaki or shioyaki
Chilean sea bass seared
ปลาหิมะย่างซีอิ้ว หรือย่างเกลือ



鰻蒲焼き 650
Unagi kabayaki
Grilled eel, glazed in a sweet soy sauce
ปลาไหลย่าง



西京焼 510
Saikyo yaki
Seared miso marinated snow fish
ปลาหิมะหมักมิโซะย่าง



とり照り焼き 200
Tori teriyaki
Seared chicken thigh
ไก่ย่างซีอิ้ว

鉄板焼き

TEPPANYAKI MENU

All Teppanyaki a la carte are served with stir fried seasonal vegetables and dipping sauces
ทุกรายการเสิร์ฟพร้อม ผักพิทรวน และซอส

Toriniku - Chicken Thigh สะโพกไก่ (200gr)	220
Butaniku - Pork Loin เนื้อหมูสันนอก (250gr)	250
Suzuki - Sea Bass ปลากระพง (200gr)	290
Ika - Calamari ปลาหมึก (200gr)	310
Kamo - Duck Breast อกเป็ด (250gr)	380
Shake - Salmon แซลมอน (160gr)	390
Ebi - Tiger Prawn กุ้งลายเสือ (2 pcs)	520
Japanese Hotate - Japanese Scallop หอยเชลล์ (4 pcs)	590
Gindera - Snow Fish ปลาหิมะ (160gr)	690
Australian niku - Beef Sirloin เนื้อสันนอก (200gr)	950
Hereniku - Australian Beef Tenderloin เนื้อสันในออสเตรเลีย (220gr)	1,190
Ise ebi - Phuket Lobster กุ้งล็อบสเตอร์ (500gr)	1,790

鉄板焼きセット

TEPPANYAKI SET

Teppanyaki live show set, cooking show time approximately 30 minutes.

All Teppanyaki live sets are served with stir-fried asparagus, baby carrots, corn, garlic fried rice, assortment of dipping sauces
ใช้เวลาประมาณ 30 นาที ทุกเซตเสิร์ฟพร้อม ผักพิท (หน่อไม้ฝรั่ง เบบี้แครอท ข้าวโพดอ่อน) ข้าวพิทกระเทียม และซอส

Hagi Teppanyaki Set 1 Duck breast, calamari, sea bass, tiger prawn อกเป็ด ปลาหมึก ปลากระพง กุ้งลายเสือ	1,200
Hagi Teppanyaki Set 2 Calamari, salmon, tiger prawn, Australian beef sirloin ปลาหมึก ปลาแซลมอน กุ้งลายเสือ เนื้อสันนอกออสเตรเลีย	1,350
Hagi Teppanyaki Set 3 Scallops, akami tuna, tiger prawn, rock lobster หอยเชลล์ ปลาทูน่า กุ้งลายเสือ กุ้ง	1,450
Hagi Teppanyaki Set 4 Phuket lobster, snow fish, Japanese scallops, Australian beef tenderloin กุ้งล็อบสเตอร์ ปลาหิมะ หอยเชลล์ญี่ปุ่น เนื้อสันในออสเตรเลีย	3,450

ベジタリアン

VEGETARIAN



ショウジンヤサイ 140
Showjin yasai

Avocado, sundried tomato nigiri
อะโวกาโด มะเขือเทศอบแห้ง



マギ
Maki

Cucumber แตงกวาญี่ปุ่น 80
Asparagus หน่อไม้ฝรั่ง 100
Avocado อะโวกาโด 130



レインボーロール 260
Rainbow roll

Grilled bell peppers, sweet shitake
mushroom
พริกยักษ์ย่าง เห็ดหอม



ベジタリアン寿司セット 240
Vegetarian sushi set

Tofu, enoki, asparagus,
sweet shitake nigiri
เต้าหู้ เห็ดเข็มทอง หน่อไม้ฝรั่ง

デザート

DESSERTS



カステラ 160
Kasutera

Caramelized Japanese castella cake,
coconut crusted green tea ice cream
คาสเตลลาคัท ไอศกรีมชาเขียว



唐原 220
Tangyuan

Warm sesame dumplings,
ginger syrup
บัวลอยน้ำขิง



ゆずパannaコッタ 120
Yuzu panna cotta

Citrus panna cotta
พานาคี้อัตตา

キッズメニュー

KID MENUS



とりかつ 140
Tori Katsu

Deep-fried chicken
ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด



えびラーメン 140
Ebi Ramen

Noodle soup with shrimps
ราเมนกุ้ง



海老焼きめし 140
Ebi Yaki Meshi

Fried rice with shrimps
ข้าวผัดกุ้ง

All prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government VAT.

ราคาเมนูทั้งหมดเป็นราคาเงินบาท ยังไม่รวมเซอร์วิส เชม์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

H
A
G
I

萩
秋

WINE AND BEVERAGE
MENU

ハッピーアワー

HAPPY HOUR

50% Discount on the drink from selected menu

Every Thursday - Sunday

From 17:30 – 18:30 hrs.

SOFT DRINKS

Coke, Fanta, Sprite
Coke zero, Ginger ale, Tonic

BAHT

130

130

BEERS

Singha, Chang
Asahi, Heineken
Heineken Non – Alcohol

BAHT

180

190

180

COCKTAILS

Mai Tai, Pina Colada
Mojito, Margarita
Gin Fizz, Caipirinha
Cuba Libre
Singapore Sling

BAHT

310

310

310

310

390

SPIRIT

Beefeater Gin, Absolut Vodka
Bacardi, Captain Morgan Dark

BAHT

290

290

WHISKIES

Ballentine's Finest
Mekhong Thai Whisky

BAHT

290

250

WINE BY GLASS

Syrah – Tagua -Chile
Sauvignon Blanc – Tagua – Chile
Grenache , Syrah , Cinsault – Gallician – Rose – France

BAHT

320

320

360

MOCKTAIL

Fruit Punch
Virgin Pina
Virgin Mojito

190

190

190

Price are in THB, subject 10% service charge and applicable to government taxes.

ワインリスト

WINE LIST

SPARKLING WINES

BY GLASS

Prosecco – Palazzo – Grimani – Millesimato – Extra Dry - Italy 460

BY BOTTLE

Prosecco – Palazzo – Grimani – Millesimato – Extra Dry - Italy 2,290

Monsoon Valley -Brut - Prestige Sparkling Wine – Thailand 2,290

Monsoon Donbrusco – Brut – Monsoon Valley – Thailand – NV (Red Sparkling) 2,590

CHAMPAGNES

BY BOTTLE

Moët & Chandon Rose - 200 ml 1,390

Moët & Chandon - Brut Imperial - 375 ml – France 2,990

Billecart - Salmon - Champagne Rose Brut -France 8,990

Billecart - Salmon Brut Reserve - France 6,990

Montaudon - Brut - Reims - Champagne - France – NV 5,390

Moët & Chandon - Brut Imperial - 750 ml – France – NV 6,990

Moët & Chandon - Rose Imperial - 750 ml – France – NV 8,490

WINES

BY GLASS / CARAFE / BOTTLE

WHITE WINES

Chardonnay – Gran Valiente - Chile 460 / 1,145 / 2,290

Colombard – Siam Winery – Monsoon Valley Thailand 440 / 1,095 / 2,190

Sauvignon Blanc – Satellite – Marlborough – New Zealand 380 / 950 / 1,890

RED WINES

Shiraz Cabernet – Long View ‘LV’ – Adelaide Hill – Australia 460 / 1,145 / 2,290

Shiraz – Monsoon Valley – Siam Winery – Thailand 440 / 1,095 / 2,190

Cabernet Sauvignon – Gran Valiente - Reserva – Chile 460 / 1,145 / 2,290

Pinot noir – La Burgondie Bourgogne Cote Chalonnaise – France 480 / 1,195 / 2,390

ROSE WINES

White Shiraz - Monsoon Valley Thailand 440 / 1,195 / 2,190

ワインリスト

WINE LIST

WHITE WINES

BY BOTTLE

Pinot Grigio – Sensi Collezione – Tuscany – Italy	2,390
Inspired Company – Chardonnay – Australia	1,900
Chardonnay - Gran Valiente - Chile	2,290
Sauvignon Blanc – Stonefish – Margaret River – Australia	2,490
Sauvignon Blanc – Shaw + Smith – Adelaide Hill – Australia	3,790
Chardonnay – Toschi Vineyards - California – USA	2,290
Bordeaux White – Chateau Bassac Blanc – Bordeaux – France	2,390
Eric Louis – Sancerre – AOP – France	5,990

RED WINES

BY BOTTLE

Pinot noir – La Burgondie Bourgogne Cote Chalonnaise – France	2,390
Shiraz Cabernet – Inspired Company – Australia	1,900
Shiraz – Stonefish – Margaret River – Australia	2,490
Shiraz – Kruger Family Reserve – Stellenbosch – South Africa	2,490
Château Dupa – Médoc – France	2,190
Château Haut Dambert – Bordeaux Blend – France	2,390
Malbec – Argento Reserve – Argentina	2,990
Merlot – Monsoon Valley - Siam Winery – Hua Hin - Thailand	2,690
Cabernet/Syrah/Merlot/Grenache - Chateau 1804 - AOP Languedoc Rousillon	2,890
Cabernet Sauvignon – devil’s Elbow – Longview – Adelaide Hill	2,290
Cabernet Sauvignon – Lander Jenkins – California	3,290
Tempranillo – Bodegas Protos Roble Ribera del duero – Spain	2,950

飲み物リスト

BEVERAGE LIST

STILL / SPARKING WATERS

Purra Mineral Water	70
Evian Still Large	220
Soda	50
Perrier Sparkling Small/Large	120/220
Evian Sparkling Small/Large	120/220
Eira Sparkling Small/Large	100/200
Eira Still Small/Large	100/200

SOFT DRINKS

Coca Cola	130
Coca Cola Zero	130
Sprite	130
Fanta	130
Tonic	130
Ginger Ale	130
Lemon Soda Singha	130

JUICES / BLEND JUICES

Apple Juice / Blend	190
Mango Juice / Blend	190
Pineapple Juice / Blend	190
Tomato Juice	190
Lemon Juice / Blend	190
Orange Juice / Blend	190
Young Coconut / Blend	190
Watermelon Blend	190
Lychee Blend	190

MOCKTAILS

Yuzu Dinasty	190
Monin Italian Soda (Green Apple, Blueberry, Passion fruit)	190
Watermelon Spritzer	190
Passion Mango Spritzer	190
Fruit Punch	190
Virgin Mojito	190
Virgin Pina Colada	190
Shirley Temple	190

BEERS

Singha Beer	180
Chang Beer	180
Moose Cider	180
Heineken Non Alcohol	180
Heineken Beer	190
Asahi Beer	190
Hua Hin Beer	250
Sapporo Beer	290

ASAHI DRAUGHT BEERS

Glass 330 ml	190
Jug 1000 ml	550

GIN

Beefeater	290
Gordon	290
Tanqueray	390
Bombay Sapphire	350

RUM

Havana Gold	290
Bacardi	290
Captain Morgan Dark	290
Captain Morgan Spiced Gold	290

VODKA

Absolut	290
Absolut Apeach	290
Smirnoff	290
Absolut Raspberry	290

QUILA

Sierra	290
--------	-----

APERITIF / DIGESTIVE

Limoncello	250
Campari	290
Sambuca	270
Aperol	330
Pernod	310
Ricard	310
Cointreau	270
Drambuie	450
Fernet Branca	310
Grappa	470

飲み物リスト
BEVERAGE LIST

WHISKIES

Jim Beam	290
Jack Daniel's	410
Jameson Irish	290
Chivas Regal	290
Johnnie Walker Red	290
Johnnie Walker Black	370
Ballentine's Finest	290
Glenfiddich 12 Y	450
Mekhong Thai Whisky	250

JAPANESE WHISKIES

Suntory Hibiki Japanese	670
Suntory Yamazaki Single Malt	800

PORT & SHERRY

Tio Pepe	390
Taylor Tawny	410

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	690
Remy Martin V.S.O.P.	520

カクテル
COCKTAILS

CLASSIC COCKTAILS

Mai Tai	310
Gin Fizz	310
Long Island Iced Tea	390
Pina Colada	310
Singapore Sling	390
Tequila Sunrise	310
Cuba Libre	310
Dry Martini	310
Margarita	310
Daiquiri	310
Caipirinha	310
Mojito	310
Manhattan	310
Negroni	310

BOUBLE COCKTAILS

Aperol Spritz	490
---------------	-----

MEKHONG COCKTAILS

Mekhong Thai Sabai	280
--------------------	-----

GIN COCKTAILS

The Tangy	350
The Herb	350

VODKA COCKTAILS

Vanilla Espresso Martini	330
Lychee Martini	280

酒リスト

SAKE & PLUM WINE

HOUSE SAKE 210 ml.

"Bijoufu" Tokubetsu Honjozo Sake 470
Light body, cold or ward recommended.
Very clear to finish

SAKE 300 ml.

"Kirinzan" Dento Karakuchi 770
Light body Refreshing dry with moderate acidity,
lightness and clear. "Cold recommended"

"Masumi" Junmai Ginjo 1,250
"Medium body"Subtly fragrant, dry, silky
"Cold recommended"

"Dassai 45" Junmai Daiginjo 1,495
The perfect balance of fragrance, smoothness
and elegance still remains. "Cold recommended"

"Dassai 39" Junmai Daiginjo 1,900
"Medium body" It has smooth and mellow taste
with refreshing finish "Cold recommended"

SAKE 720 ml.

"Sakunohana" Karakuchi Ginjo 2,300
"Medium body"Clean Ginjo fragrance and a gentle umami
"Cold recommended"

"Bojimaya" Junmai Chokarakuchi Hiire 2,400
"Full body"Powerful sake with smooth acidity
"Cold or warm" recommended.

PLUM WINE

Kacha Umeshu 315

紅茶 / コーヒー

TEA / COFFEE

TEAS

Hot Tea 140
(English Breakfast, Earl Grey, Peppermint, Green Tea)

Iced Tea Lemon 160
Iced Tea 170
Iced Green Tea 160

COFFEES

Hot Coffee 140
Espresso 140
Double Espresso 170
Café Latte 150
Cappuccino 150
Mocha 150
Americano 140

Iced Coffee 160
Iced Cappuccino 160
Iced Coffee Latte 160
Iced Mocha 160
Iced Espresso 160
Iced Americano 160

CHOCOLATE

Ice Chocolate 160
Hot Chocolate 150

WITH LIQUEUR

Irish Coffee with Jameson 620
Mexican Coffee with Kahlua 620
Highlander with Drambuie 620
Roma with Amaretto 620

HAGI
萩