

H
A
G
I

七
教

Sushi, Sashimi, Nigiri, Maki

ซูชิ ซาซิมิ นิกิริ มากิ 寿司・刺身

Sashimi ซาซิมิ 刺身

Hamachi Sashimi — 240

Yellowtail ปลาหางเหลือง (ฮามาจิ) ハマチ

Hotate Sashimi — 250

Scallops หอยเชลล์ 帆立

Akami Sashimi — 150

Tuna ปลาทუნา キハダ 鮪赤身

Tako Sashimi — 150

Octopus ปลาหมึกยักษ์ทาโกะ 蛸

Shake Sashimi — 130

Salmon ปลาแซลมอน 鮭

KaniKamaboko Sashimi — 90

Crabstick ปูอัด カニ蒲鉾

Suzuki Sashimi — 90

Sea bass ปลากะพงขาว 鱸

Amaebi Sashimi — 250

Sweet Shrimp กุ้งหวาน 甘海老

Saba Sashimi— 90

Marinated mackerel ปลาซาบะดอง しめ鯖

Special Sashimi

ซาซิมิ พิเศษ 刺身フュージョンスタイル

SHAKE SALSA - 270

Salmon Carpaccio, ginger soy sauce, shallots, garlic, water cress, chili

ซัลซ่าปลาแซลมอน 鮭薄造り生姜ソース

AKAMI PONZU — 350

Tuna Carpaccio, ponzu salsa, shallots, cucumber, garlic, sesame, chili

ปลาทუნา พอนซุ 鮪赤身薄造りポン酢

HAMACHI CHILI — 390

Yellowtail Carpaccio with Thai chili's, coriander, Yuzu soy sauce, garlic, shallots, sesame oil

ปลาหางเหลือง ซิลลี่ ฮามาจิ薄造り唐辛子柚子ソース

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Nigiri

นิกิริ 握り寿司

Hamachi Nigiri – 170

Yellowtail ข้าวปั้นหน้าปลาหางเหลือง(ฮามาจิ) ハマチ

Hotate Nigiri – 220

Scallops ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์ 帆立

Akami Nigiri – 130

Tuna ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า キハダ 鮪赤身

Shake Nigiri – 120

Salmon ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน 鮭

Ebi Nigiri – 150

Shrimp ข้าวปั้นหน้ากุ้ง 蒸し海老

Unagi Nigiri – 180

Grilled eel ข้าวปั้นหน้าปลาไหลย่าง 鰻

Kani Nigiri – 90

Crabstick ข้าวปั้นหน้าปูอัด カニ蒲鉾

Tamago Nigiri – 80

Sweet Egg omelet ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน 玉子焼き

Amaebi Nigiri – 250

Sweet shrimp ข้าวปั้นหน้ากุ้งหวาน 甘海老

Saba Nigiri – 80

Marinated mackerel ข้าวปั้นหน้าปลาซาบะดอง しめ鯖

Gunkan Maki

กุนกังกะมากิ 軍艦マキ

Ebiko Gunkan – 120

Shrimp roe ข้าวปั้นหน้าไข่กุ้ง 海老子

Ikura Gunkan – 250

Salmon roe ข้าวปั้นหน้าไข่ปลาแซลมอน イクラ

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Uramaki 8pc

อุระมากิ 8 ชิ้น 裏巻き寿司8貫

CALIFORNIA ROLL - 290

Sweet egg, avocado, asparagus, crab stick, flying fish roe, mayonnaise
ข้าวห่อสาหร่ายไส้หน่อไม้ฝรั่ง อโวคาโด ไข่กุ้ง แคลิฟอร์เนีย巻き

DRAGON ROLL - 290

Japanese eel, avocado, mayonnaise
ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาไหล อโวคาโด ドラゴン巻き

ZEBRA ROLL - 290

Tempura shrimp, asparagus, sesame seed, mayonnaise
ข้าวห่อสาหร่ายไส้กุ้งเทมปุระ เซบรา巻き

SPIDER ROLL - 290

Deep fried soft shell crab, asparagus, flying fish roe, mayonnaise
ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปูนิ่มทอด หน่อไม้ฝรั่ง สไปเดอร์巻き

SPICY TUNA ROLL - 280

Tuna, Japanese cucumber, chili sauce
ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาทูน่ามายองเนส ซอสพริก สไปซี่ทูน่า巻き

HOKKAIDO ROLL - 790

Hokkaido King crab, scallops, asparagus, flying fish roe sauce
ข้าวห่อสาหร่ายไส้ ปูฮอกไกโด หอยเชลล์ หน่อไม้ฝรั่ง 北海道巻き

NIKU ROLL - 390

Teriyaki marinated Australian sirloin, asparagus, avocado
ข้าวห่อสาหร่ายไส้เนื้อสันนอก หน่อไม้ฝรั่ง อโวคาโด 牛肉巻き

ROSSINI ROLL - 570

Australian beef tenderloin, foie gras, avocado, garlic soy sauce, truffle oil
ข้าวห่อสาหร่ายไส้เนื้อสันใน ตับห่าน และ อโวคาโด ロッシーニ巻き

SALMON SKIN ROLL - 220

Avocado, cucumber
ข้าวห่อสาหร่ายไส้หนังปลาแซลมอนทอดกรอบ サーモンスキン巻き

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Maki 6pc มากิ 6ชิ้น 巻き寿司6貫

Shake Maki – 120

Salmon ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอน 鮭

Tekka Maki – 130

Tuna ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่า 鉄火巻き

Kani Maki - 90

Crabstick ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปูอัด カニカマ巻き

Sushi set เซตซูชิ 寿司盛合わせ

Sushi Set 1 – 390

15 pc including tuna, octopus, salmon, sea bass, shrimp, mackerel nigiri

flying fish roe gunkan, sweet egg omelet, cucumber maki

ข้าวปั้นรวมชุดที่1 寿司盛合わせ 1

Sushi Set 2 – 480

15 pc including salmon, mackerel, sea bass, crab stick, Japanese eel nigiri

salmon roe gunkan, sweet egg omelet, tuna maki

ข้าวปั้นรวมชุดที่ 2 寿司盛合わせ 2

Sushi Set 3 - 890

13pc including tuna, Japanese eel, salmon, yellow tail, sweet shrimp, scallop,

uni nigiri, sweet egg omelet, California roll 890

ข้าวปั้นรวมชุดที่ 3 寿司盛合わせ 3

Sashimi set เซตปลาดิบ 刺身盛合わせ

Sashimi Set 1 - 370

10 slices including sea bass, salmon, tuna, yellowtail, saba

ปลาดิบรวมชุดที่ 1 刺身盛合わせ 1

Sashimi Set 2 - 680

12 slices including yellowtail, octopus, saba, tuna, salmon, sweet shrimp

ปลาดิบรวมชุดที่ 2 刺身盛合わせ 2

Sashimi Set 3 - 1,900 / H(F)B 900

14 slices including uni, scallop, yellowtail, salmon, tuna, sweet shrimp

ปลาดิบรวมชุดที่3 刺身盛合わせ 3

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Starters

อาหารเรียกน้ำย่อย 前菜

EDAMAME - 50

Boiled soy beans

ถั่วระญี่ปุ่น 枝豆

GYOZA - 160

Seared pork, vegetable dumplings, sour soy sauce

เกี้ยวซาญี่ปุ่น 餃子

CHUKA WAKAME - 90

Seaweed salad, sesame

ย่ำสำหรับาย 中華ワカメ

FOIE GRAS SAIKYOYAKI - 530

Miso marinated Foie gras, sesame dressing, rocket

ตับห่านหมักซอสมิโซะย่าง フォアグラ西京焼き

AMAEBI KARAAGE - 370

Deep fried sweet shrimp, lemon

กุ้งหวานทอด 甘海老唐揚げ

NIKU TARTAR - 420

Sweet sake, sesame beef tenderloin tartar, quail egg yolk

เนื้อสันในทาร์ทาร์ 牛肉タルタルステーキ

YAKI TARABAGANI - 1,250 / H(F)B 250

Grilled Hokkaido King Crab, chili ponzu sauce

ปูทาราบะย่าง たらばがに焼

AGEDASHI TOFU - 170

Deep fried tofu, sweet sake mirin sauce, dry fish

เต้าหู้ทอด 揚げ出し豆腐

Takoyaki - 140

Fried octopus dumplings

ขนมครกญี่ปุ่นไส้ปลาหมึก たこ焼き

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Salads

สลัด サラダ

KANI FURAI - 290

Crispy fried Soft shell crab, mixed lettuce, carrots, cucumbers, tomatoes, yuzumiso dressing

สลัดปูนิ่มทอด ソフトシェルクラブサラダ

NAMAYASAI - 230

Mixed lettuce, avocado, tomatoes, cucumbers, bell peppers, carrots, crispy taro, cocktail dressing

สลัดผักรวม 野菜サラダ

SHAKE SKIN - 250

Crispy deep fried salmon skin salad, iceberg, lime mayonnaise, salmon roe

สลัดหนังปลาแซลมอน 鮭スキンサラダ

Deep-fried

ของทอด 揚物

EBI TEMPURA - 250

5 pc of prawn tempura, dipping sauce

เทมปุระกุ้ง 海老天婦羅

YASAI TEMPURA - 130

8 pc of seasonal vegetables tempura, dipping sauce

เทมปุระผักรวม 野菜天婦羅

TEMPURA MORIAWASE - 200

3 pc of prawn and 4 pc of seasonal vegetables tempura, dipping sauce

เทมปุระ กุ้งและผัก 天婦羅盛り合わせ

TONKATSU - 170

Deep fried breaded pork loin, Tonkatsu sauce

หมูชุบเกล็ดขนมปังทอด とんかつ

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Soup / Steamed

ซุ๊ป / ของหึ่ง 椀物・蒸し物

MISO SHIRU – 70

Soy bean paste soup, tofu, seaweed

มิโซชิรุ 味噌汁

ASARI NO SUIMONO – 90

Clear fish soup, local clams, spring onions

ซุ๊ปหอยน้ำใส 浅利の吸物

OSUIMONO SOUP - 120

Clear fish soup, sea bass, Japanese fish cake, shimeji mushrooms

ซุ๊ปปลาน้ำใส お吸い物

CHAWANMUSHI - 370

Steamed white shrimp, seared foie gras egg custard, sweet sake sauce 360

ไข่ตุ๋นดับห่านและกุ้ง 茶碗蒸し

MISO TOM YUM - 150

Miso flavored Tom Yum, shrimp, mushrooms, lemongrass

มิโซต้มยำ トムヤム風味噌汁

Yakimono

อาหารย่าง 焼物

SHAKE TERIYAKI OR SHIOYAKI - 370

Norwegian salmon seared, teriyaki sauce or salt, lime

ปลาแซลมอนย่างซอสเทริยากิหรือย่างเกลือ 鮭照焼き/塩焼き

HAMACHI KAMA TERIYAKI OR SHIOYAKI - 270

Yellowtail cheek seared, teriyaki sauce or salt, lime

แก้มปลาหางเหลืองย่างซอสเทริยากิหรือย่างเกลือ ハマチかま照焼き/塩焼き

SNOW FISH TERIYAKI OR SHIOYAKI - 690

Chilean sea bass seared, teriyaki sauce or salt, lime

ปลาหิมะย่างซอสเทริยากิหรือย่างเกลือ 銀ムツ照焼き/塩焼き

UNAGI KABAYAKI - 630

Grilled Japanese eel, Japanese pepper

ปลาไหลย่างซีอิ๊ว 鰻蒲焼き

SNOW FISHPAIKYO YAKI - 490

Miso marinated, seared snow fish

ปลาหิมะหมักมิโซย่าง 銀ムツ西京焼き

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

MAGURO TATAKI - 410

Seared tuna, sansho pepper butter

ปลาทูนาทาทากิ 鮪たたき

KAI ITAME - 210

Sautéed local clams, sake, garlic, zucchini

ผัดหอยตลับ 貝と野菜の炒め物

TORI TERIYAKI - 180

Seared chicken thigh, teriyaki sauce

ไก่ย่างซอสเทรียากิ 若鶏照焼き

GYUNIKU NIKOMI - 570

Slow cooked beef with mashed potatoes, carrots, Japanese BBQ sauce

เนื้อตุ๋น 牛肉煮込み

Sukiyaki

สุกี้ すき焼き

Australian Angus Beef Tenderloin Sukiyaki - 950

Thinly sliced premium meats, seasonal vegetables, cooked at your table in a hot pot,

สุกี้เนื้อสันใน ออสเตรเลีย産อังกัส牛ヒレ

Australian Beef Sirloin Sukiyaki - 620

Thinly sliced premium meats, seasonal vegetables, cooked at your table in a hot pot

สุกี้เนื้อสันนอก ออสเตรเลีย産วัวเซอร์ロイン

Vegetarian อาหารเจ ベジタリアン料理

Sushi ซุชิ 寿司

YASAI NIGIRI- 140

Avocado, sundried tomato nigiri

ข้าวปั้น อโวคาโด มะเขือเทศอบแห้ง 野菜握り

KAPPA MAKI - 70

Cucumber

ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวา かつば巻き

ASPARAGUS MAKI - 90

asparagus

ข้าวห่อสาหร่ายใส่หน่อไม้ฝรั่ง アスパラガス巻き

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

AVOCADO MAKI - 140

avocado

ข้าวห่อสาหร่ายใส่โอโคโนะจิ อะโอบาคอดม้วน

RAINBOW ROLL - 230

grilled bell peppers, sweet shitake mushrooms

เรนโบว์โรล เลนโบว์ม้วน

VEGETARIAN SUSHI SET - 220

8pc of Vegetarian sushi including tofu, enoki, asparagus, sweet shitake nigiri

ซูชิมังสวิรัต เบจิทาเรียนซูชิเซต

Starters

อาหารว่าง 前菜

TOUFU ENOKI ITAME - 170

Tteppanyaki seared tofu, enoki mushrooms, sweet sake sauce

เต้าหู้ย่างนยากิ 豆腐とエノキの炒め物

YASAI TEMPURA - 130

Seasonal vegetable tempura patties, dipping sauce

เทมปุระผักรวม 野菜天婦羅

KENCHINJIRU- 100

Clear vegetable broth, yam noodles, pumpkin, carrots, enoki mushrooms

ซุปรักษาไส けんちん汁

Mains

อาหารจานหลัก 主菜

YAKI UDON VEGETABLE - 170

Stir fried udon noodle, seasonal vegetables, mushrooms

เส้นอุด้งผัดผักรวม 野菜焼うどん

KARĒ VEGETABLE - 170

Japanese curry, seasonal vegetables, steamed rice

แกงกะหรี่ผักรวม 野菜カレー

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Noodle dishes

ก๋วยเตี๋ยว 麵類

YAKI RAMEN, TORI OR BUTA - 170

Stir fried ramen noodles, seasonal vegetables, mushrooms, Tonkatsu sauce and your choice of chicken or pork

ยากิราเม็งไก่หรือหมู 焼きそば鶏/豚

YAKI SOBA, TORI OR BUTA- 170

Stir fried soba noodles, seasonal vegetables, Yaki soba sauce and your choice of chicken or pork

ยากิโซบะไก่หรือหมู 焼き日本そば鶏/豚

NABEYAKI UDON- 200

Chicken broth, poached egg, spring onions, enoki mushrooms,

carrots, bok choy, chicken thigh, prawn tempura

ก๋วยเตี๋ยวเส้นอุด้งน้ำใสไก่ เหมประกุงและไข่ 鍋焼きうどん

TOM YUM RAMEN - 190

Thai spicy shrimp soup, chicken, mushrooms and prawn tempura

ราเม็งต้มยำกุ้ง トムヤムラーメン

NIKU UDON- 380

Japanese broth, Beef sirloin, udon noodles, spring onions, shitake mushrooms, seaweed

ก๋วยเตี๋ยวเส้นอุด้งใส่น้ำเนื้อ 肉うどん

ZARU SOBA - 140

Cold buckwheat noodles, soy fish broth

เส้นโซบะเย็น ざるそば

Rice dishes

เมนูข้าว 御飯物

TENDON - 260

3pc of prawn tempura, steamed Japanese rice, pickles, dipping sauce, miso soup

ข้าวหน้ากุ้งเหมประ 天井

KATSUDON - 220

Panko crusted pork cutlet, spring onions, enoki mushrooms omelet, Japanese steamed rice, pickles, miso soup

ข้าวหน้าหมูทอด かつ丼

KATSU KARĒ - 220

Panko crusted pork cutlet, Japanese vegetable curry, steamed rice, pickles, miso soup

ข้าวหน้าแกงกระหรี่หมูทอด カツカレー

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

GYUDON - 380

Thinly sliced beef sirloin, enoki mushrooms, spring onions, steamed rice, pickles, miso soup

ข้าวหน้าเนื้อ 牛丼

UNADON - 470

Grilled Japanese eel, sweet soy glaze, Japanese pepper, steamed rice, pickles, miso soup

ข้าวหน้าปลาไหล うな丼

NINNIKU GOHAN - 95

Garlic fried rice with eggs, spring onions

ข้าวผัดกระเทียม ガーリックライス

GOHAN - 80

Steamed Japanese rice

ข้าวญี่ปุ่น 御飯

Side dishes เครื่องเคียง 惣 一品

YASAI ITAME - 130

Stir fried mixed seasonal vegetables, garlic sauce

ผัดผักรวม 野菜炒め

KINOKO ITAME - 140

Stir fried mixed mushrooms, garlic sauce

ผัดเห็ดรวม キノコ炒め

Teppanyaki a la carte

เทปป็นยากิ 鉄板焼き 一品料理

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

เมนูเทปป็นยากิ เสิร์ฟกับผัดผักและซอส

Ika Teppanyaki — 290

Calamari (200gr)

ปลาหมึก 烏賊

Suzuki Teppanyaki - 280

Sea bass (200gr)

ปลากะพงขาว 鱸

Shake Teppanyaki - 390

Salmon (160gr)

ปลาแซลมอน 鮭

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Ginmutsu Teppanyaki - 690

Snowfish (160gr)

ปลาหิมะ 銀ムツ

Japanese Hotate Teppanyaki - 590

Japanese scallop (4 pcs)

หอยเชลล์ 日本産帆立

Ebi Teppanyaki— 510

Tiger prawn (2 pcs)

กุ้งลายเสือ 海老

Iseebi Teppanyaki - 1,850 / H(F)B 850

Phuket lobster (500gr)

กุ้งมังกร 伊勢海老

Toriniku Teppanyaki - 190

Chicken thigh (200gr)

สะโพกไก่ 鶏モモ肉

Butaniku Teppanyaki- 190

Pork loin (250gr)

หมูสันนอก 豚ロース

Australian Gyuniku Teppanyaki - 810

Beef Sirloin (200gr)

เนื้อสันนอก ออสเตรเลีย 牛サーロイン

Hireniku Teppanyaki - 1,150 / H(F)B 150

Australian Beef Tenderloin (220gr)

เนื้อสันใน ออสเตรเลีย 牛ヒレ

Kobe Gyu Teppanyaki – 2,990 / H(F)B 1,990

Japanese Kobe Beef – Marble score 5 (220 gr)

เนื้อโกเบ 神戸牛サーロイン

Kamo Teppanyaki – 370

Duck breast (250gr)

อกเป็ด 鴨-

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Teppanyaki set

เซตเทปป์นยากิ 鉄板焼きカウンターセット

All Teppanyaki live sets are served with stir fried seasonal vegetables, garlic fried rice, dipping sauces

เมนูเทปป์นยากิเสิร์ฟกับผัดผัก ข้าวผัดกระเทียมและซอส

Hagi Teppanyaki Set 1 - 1,150 / H(F)B 150

Soy bean paste soup, tofu, seaweed

Duck breast, calamari, sea bass, tiger prawn

Assorted sliced fruits or ice cream, red bean paste

ฮากิเทปป์นยากิเซต1 萩鉄板焼きセット 1

Hagi Teppanyaki Set 2 - 1,350 / H(F)B 350

Clear fish soup, local clams, spring onions

Calamari, salmon, tiger prawn, Australian beef sirloin

Assorted sliced fruits or ice cream, red bean paste

ฮากิเทปป์นยากิเซต2 萩鉄板焼きセット 2

Hagi Teppanyaki Set 3 - 1,450 / H(F)B 450

Clear fish soup, sea bass, Japanese fish cake, shimeji mushrooms

Scallops, yellow tail, tiger prawn, rock lobster

Assorted sliced fruits or ice cream, red bean paste

ฮากิเทปป์นยากิเซต3 萩鉄板焼きセット 3

Hagi Teppanyaki Set 4 - 3,250 / H(F)B 2,250

Miso flavored Tom Yum, shrimps, mushrooms and lemongrass

Phuket lobster, snow fish, Japanese scallops, Australian beef tenderloin

Assorted sliced fruits or ice cream, red bean paste

ฮากิเทปป์นยากิเซต4 萩鉄板焼きセット 4

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board

Desserts

ของหวาน デザート

KASUTERA - 150

Caramelized Japanese Castella cake, coconut crusted green tea ice cream

เค้กคาราเมลคาสเทลล่า คาสเตรา

TANGYUAN - 190

Warm sesame dumplings, ginger syrup

บัวลอยน้ำขิง 中華風ゴマ団子スープ

DORAYAKI - 190

Red bean crumble tart, vanilla ice cream

ทาร์ตถั่วแดง だら焼き

YUZUPANNA COTTA - 120

Citrus panna cotta

พื้แนาคอตตั้ยู่ส 柚子風味のパンナコッタ

AISUKURIMU - 110

Ice cream (green tea, vanilla, Strawberry, chocolate), red bean paste

ไอศกรีม รสชาติต่างๆ アイスクリーム各種抹茶、バニラ、イチゴ、チョコレート

KUDAMONO - 190

Assorted sliced seasonal fruits

ผลไม้รวม ミックスフルーツ

H(F)B = Extra surcharge applies for guests staying on half or full board