

# 焼鳥 YAKITORI

## ยาภิโทริ



当店の焼鳥はタイ産の新鮮な鶏肉を使用しています。鶏肉のカット、串差しは店内にて行い、炭火にて焼き上げています。タレは醤油・みりんを主とした甘めを抑えた味に仕上げています。塩は天然塩を使用し、味わい深く仕上げています。麻辣タレは上記のタレを元に唐辛子&山椒を加えスパイシーに仕上げています。

ยาภิโทริของเราใช้ไก่สดจากประเทศไทยไก่ถูกตัดและเสียบไม้แล้ววางบนถ่านน้ำจิ้มส่วนใหญ่เป็นซีอิ๊วและมิรินที่มีรสหวานน้อยเราใช้เกลือธรรมชาติเพื่อให้มีรสชาติเข้มข้นซอสเผ็ดมีพื้นฐานมาจากซอสข้างต้นและทำด้วยพริกและพริกไทยญี่ปุ่นเพื่อให้เผ็ด

## Yakitori Omakase










焼鳥 5 本盛り合わせ Assorted 5 pieces of Yakitori ยาภิโทริเซ็ท 5 ไม้	178 .-
焼鳥 10 本盛り合わせ Assorted 10 pieces of Yakitori ยาภิโทริเซ็ท 10 ไม้	348 .-



# 焼鳥 <タレ・しお・麻辣タレ>

Yakitori <Sauce・Salt・Spicy sauce>




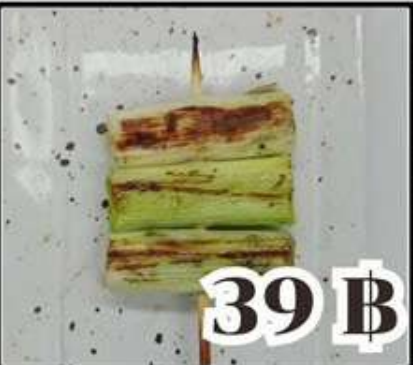


ยาภิโตรี <ซอสทาเระ・เกลือ・ซอสหม่าล่า>

 <p>39 ฿</p>	 <p>39 ฿</p>	 <p>39 ฿</p>
もも Boneless leg สะโพกไก่ย่าง	ももねぎま Boneless leg + Japanese green onion สะโพกไก่ย่างและต้นหอม ญี่ปุ่น	かわ skin หนังไก่
 <p>39 ฿</p>	 <p>39 ฿</p>	 <p>39 ฿</p>
せせり Neck meat เนื้อคอไก่	レバー Liver ตับไก่ย่าง	はつ Heart หัวใจไก่ย่าง
 <p>39 ฿</p>	 <p>39 ฿</p>	 <p>45 ฿</p>
砂肝 Gizzard กึ๋นไก่ย่าง	ぼんじり Tail บั้นท้ายไก่ย่าง	手ごねつくね Homemade chicken meatball เนื้อไก่บดโฮมเมด

焼鳥 <タレ・しお・麻辣タレ>

Yakitori <Sauce・Salt・Spicy sauce>

ยาภิโทธิ <ซอสทาเละ・เกลือ・ซอสหม่าล่า>

 <p><b>45 B</b></p>	 <p><b>45 B</b></p>	 <p><b>49 B</b></p>
ささみ(わさび) Chicken fillet wasabi อกไก่ย่าง วาซาบิ	ささみ(ゆずこしょう) Chicken fillet Yuzu pepper อกไก่ย่างส้มยูซุ	手羽先 Wings ปีกไก่ย่าง
 <p><b>39 B</b></p>	 <p><b>39 B</b></p>	 <p><b>69 B</b></p>
長ねぎ串 Japanese green onion skewers ต้นหอมญี่ปุ่นย่าง	しいたけ串 Shiitake mushroom skewers เห็ดหอมญี่ปุ่นย่าง	牛串 Beef skewer เนื้อย่าง



変わり串  
Creative  
skewers  
อาหารเสียบไม้

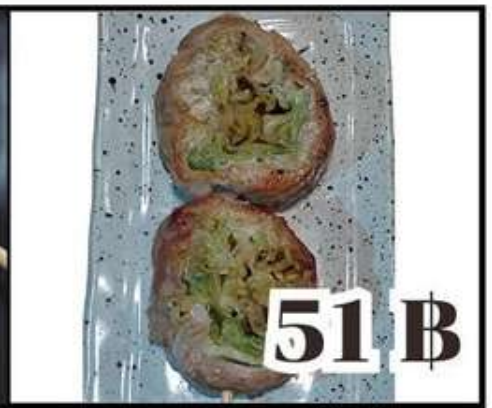


51฿

味玉ベーコン巻き串  
Seasoned egg bacon  
wrapped skewers  
เบคอนพันไข่ย่าง

めんつゆで味付けした半熟ゆ  
で卵をベーコンで巻いて焼き  
上げました

ไข่ต้มปรุงรสห่อด้วยเบคอนแล้วอบ



51฿

レタス豚バラ巻き串  
Lettuce pork belly  
wrapped skewers  
หมูสามชั้นพันกะหล่ำปีย่าง

たっぷりのレタスを豚バラで  
巻いて焼き上げました (超ジ  
ューシー)

ผักกาดห่อหมูสามชั้นย่าง(ฉ่ำสุดๆ)



59฿

ピーマンチーズ豚バラ巻き串  
Stuffed peppers with  
meat&Cheese pork belly  
wrapped skewers  
หมูสามชั้นพันพริกหวานและ  
ชีสย่าง

ピーマンにつくねとチーズを詰  
め込み、豚バラで巻いて焼き上  
げました

พริกหวานอัดไส้หมูและชีส  
ห่อด้วยหมูสามชั้นแล้วอบ

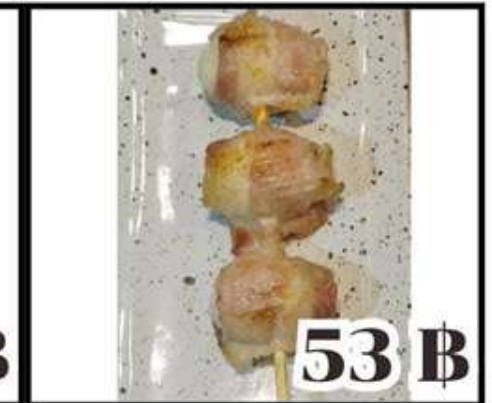


53฿

アスパラ肉巻き串  
Asparagus pork belly  
wrapped skewers  
หมูสามชั้นพันหน่อไม้ฝรั่ง  
ย่าง

新鮮なアスパラガスに豚バ  
ラを巻いて焼き上げました

หมูสามชั้นห่อหน่อไม้ฝรั่งสด  
แล้วย่าง



53฿

うずら豚バラ巻き串  
Quail egg pork belly  
wrapped skewers  
หมูสามชั้นพันไข่นกกระทา  
ย่าง

うずらのゆで卵に豚バラを  
巻いて焼き上げました

หมูสามชั้นพันรอบไข่นกกระทา  
ต้มแล้วย่าง



# 名物 Specialty อาหารพิเศษ

 <p><b>138 ฿</b></p>	 <p><b>198 ฿</b></p>	 <p><b>138 ฿</b></p>
<p>鶏レバーコンフィ Chicken liver confit ตับไก่ตุ๋นงอกพี</p>	<p>牛タン焼き Grilled beef tongue ลิ้นวัวย่าง</p>	<p>きのこ砂肝のアヒーโจヨ Mushroom and chicken gizzard ajillo กินผัดน้ำมันมะกอก</p>
<p>新鮮な鶏レバーをオリーブオイルに漬け込み低温調理しました (しっとり、クリーミー) ตับไก่สดหมักในน้ำมันมะกอกและปรุงร้อที่อุณหภูมิต่ำ (ชิ้นและเป็นครีม)</p>	<p>牛タンのタン元とタン中のみを使用していますので柔らかく仕上がっています ใช้เฉพาะโคนและตรงกลางของลิ้นวัวเท่านั้น ทำให้ได้ผลลัพธ์ที่นุ่มนวล</p>	<p>きのこ砂肝をオリーブオイルで煮込みました (バケット付き) เห็ดและกินในน้ำมันมะกอก (เสิร์ฟพร้อมบาเกตต์)</p>

# 逸品 Special dish อาหารพิเศษ

 <p><b>49 ฿</b></p>	 <p><b>99 ฿</b></p>	 <p><b>99 ฿</b></p>
<p>枝豆 Edamame ถั่วแระญี่ปุ่น</p>	<p>きゅうり漬け Seasoned cucumber แตงกวาดองญี่ปุ่น</p>	<p>セロリ漬け Seasoned celery</p>



# 逸品 Special dish อาหารพิเศษ



**99 ฿**

だし巻き玉子  
Dashi rolled egg  
ไข่หวาน



**128 ฿**

明太だし巻き玉子  
Dashi rolled egg topped  
with mentaiko  
ไข่หวานราดซอสเมนไท  
โกะ



**148 ฿**

じゃがバター塩辛のせ  
Steam potato with  
butter and salted fish  
มันฝรั่งราดเนยปลาร้าญี่ปุ่น



**148 ฿**

四川風麻婆冷奴  
Sichuan style mapo  
cold tofu  
เต้าหู้ผัดซอสเสฉวน



**99 ฿**

もつ煮  
Stewed pork offal  
สตอร์เครื่องใน



**148 ฿**

トマトとタコのマリネ  
Marinated tomato and  
octopus  
ปลาหมึกย่างและมะเขือ  
เทศ

豚挽き肉の麻婆のあんかけを  
冷奴にトッピングしました  
เต้าหู้เย็นราดด้วยซอสหมา  
หมูสับ

豚のもつを長時間煮込んで柔  
らかくみそ味で仕上げました  
เครื่องในหมูเคี้ยวเป็นเวลานานเพื่อ  
ให้เนื้อนุ่มและมีรสชาติมิโซะ

トマトとタコをオリーブオ  
イルでマリネしてバジルで  
風味を出しました  
มะเขือเทศและปลาหมึกย่างหมัก  
ในน้ำมันมะกอกและปรุงรสด้วยใบ  
โหระพา



# 逸品 Special dish อาหารพิเศษ



<p>Aus産牛ステーキ Aus Beef Steak สเต็กเนื้อออสเตรเลีย</p>	<p>マグロレアカツ Rere Tuna Cutlet ทูน่าชุบแป้งทอด</p>	<p>サーモンレアカツ Rere Salmon Cutlet แซลม่อนชุบแป้งทอด</p>
<p>牛ステーキに温泉卵とバジルソースをそのままかけてお召し上がりください เฟลิดเฟลินกับสเต็กเนื้อกับไข่ร้อนๆและซอสกระเพรา</p>	<p>マグロレアカツをタルタルソースとスイートチリソースで味変でお召し上がりください เฟลิดเฟลินกับปลาทูนาคูพร้อมซอสทาร์ทาร์และซอสพริกหวาน</p>	<p>サーモンレアカツをタルタルソースとスイートチリソースで味変でお召し上がりください ปลาแซลมอนทอดพร้อมซอสทาร์ทาร์และซอสพริกหวาน</p>



<p>ソムタムサーモン Somtum Salmon ส้มตำแซลม่อน</p>	<p>ヤムサーモン Yam Salmon ยำแซลม่อน</p>	<p>ヤム塩辛 Yam Salted Fish ยำปลาธำมัญชุ</p>	<p>ヤムウンセンタコ Yam Unsen Octopus ยำปลาหมึก</p>
--	--	--	---



# サラダ Salad สลัด



99฿

シーザーサラダ  
Ceasor salad  
ซีซาร์สลัด



118฿

蒸し鶏サラダ  
Salad with steamed  
chicken  
สลัดอกไก่



99฿

ネギサラダ  
Green onion salad  
สลัดต้นหอม



99฿

ポテトサラダDX  
Potato salad DX  
สลัดมันฝรั่ง



128฿

明太ポテトサラダ  
Potato salad with  
mentaiko  
สลัดมันฝรั่งหน้าไข่ปลา

青ネギと大根にごま油で  
しっかりと味付けしました  
(酒のつまみ!)

ต้นหอมและหัวไชเท้า  
daikon ประุงรสด้วยน้ำมันงา  
(สาเกของว่าง!)

ベーコンとたくあんを隠  
し味に利かせ味玉をトッ  
ピング

เบคอนและหัวไชเท้าดองใช้เป็น  
รสชาติที่ซ่อนอยู่และโรยหน้า  
ด้วยไข่ปรุงแต่ง

ポテトサラダに明太子を  
たっぷり和えました

ใส่สลัดมันฝรั่งใส่เมนไทโกะ  
เยอะๆ



# 海鮮 Seafood อาหารทะเล



サーモン刺身  
Salmon sashimi  
ปลาแซลม่อน



タコ刺身  
Octopus sashimi  
หนวดปลาหมึกยักษ์



刺身 2 種盛り合わせ  
Assorted of 2 pieces of  
sashimi  
ซาซิมิรวม 2 อย่าง



揚げ物  
Fried  
food  
ของทอด



88฿

ポテトフライ  
French fries  
เฟรนช์ฟรายส์



138฿

鶏ヒザ軟骨の唐揚げ  
Fried chicken knee  
cartilage  
เอ็นข้อไก่ทอด



99฿

鶏唐揚げ  
Fried chicken  
ไก่ทอดคาราเกะ



99฿

鶏の天ぷら  
Chicken tenpura  
ไก่ทอดเทมปุระ



158฿

ミルフィーユチーズハムカツ  
Millefeuille ham & cheese  
cutlet  
แฮมชีสญี่ปุ่นทอด

しっかりと下味付けをした鶏  
モモ肉を片栗粉でこんがり揚  
げました

สะโพกไก่ทอดปรุงรส

しっかりと味付けをした鶏ムネ  
肉をてんぷら粉で揚げました  
(つけタレ有り)

อกไก่ปรุงรสชุบแป้งเทมปุระ  
(พร้อมน้ำจิ้ม)

ハムとチーズをミルフィーユ  
状に重ねパン粉を付けて揚げ  
ました

แฮมและชีสวางเรียงเป็นชั้นๆชุบ  
เกล็ดขนมปังแล้วทอด



# ご飯物 Rice & Noodles

## ข้าว & ราเมน

 <p><b>148฿</b></p>	 <p><b>168฿</b></p>	 <p><b>49฿</b></p>
<p>やきそば Stir-fried noodles ยาภิโซะบะ</p>	<p>親子丼 Chicken and egg bowl ข้าวหน้าไข่ไก่ญี่ปุ่น</p>	<p>白飯 Cooked rice ข้าว</p>
<p>昔ながらの屋台風ソ ースやきそば ยาภิโซะบะซอสสไตล์สตรี ทฟู้ดสมัยเก่า</p>	<p>だし汁に鶏モモ肉と玉ねぎ を軽く煮込んでしっとり 柔らかく玉子でとじました น่องไก่และหัวหอมเคี้ยวในน้ำสต็อก ดาชิ และโรยหน้าด้วยไข่</p>	<p>日本米使用 ใช้ข้าวญี่ปุ่น</p>
 <p><b>248฿</b></p>	 <p><b>148฿</b></p>	 <p><b>198฿</b></p>
<p>牛肉オムチャーハン Beef topped omelet fried rice ข้าวผัดเนื้อราดไข่ออมเล็ต</p>	<p>鶏しょうゆラーメン Chicken shoyu ramen ราเมนไก่</p>	<p>スパイシーチキンカレー Spicy chicken curry ข้าวแกงกะหรี่ไก่สไปซี่</p>
<p>日本風チャーハンの上にオムレ ツをのせて更に牛焼肉をトッピ ングしました ไข่เจียววางอยู่บนข้าวผัดสไตล์ ญี่ปุ่นและราดด้วยยาภินิคุเนื้อ</p>	<p>鶏出しスープのしょ うゆラーメン ราเมนซอสถั่วเหลืองกับซุป์ไก่</p>	<p>数種類のスパイスを炒め煮 した本格スパイスカレー แกงเครื่องเทศแท้ที่ใช้เครื่อง เทศหลายชนิดผัดและต้ม</p>



# お飲物 Drink เครื่องดื่ม

 <p><b>148 B</b></p>	 <p><b>88 B</b></p>	 <p><b>118 B</b></p>	 <p><b>118 B</b></p>
<p>サッポロ生ビール Sapporo draft beer ซัปโปโร</p>	<p>アサヒ瓶ビー (330ml) Asahi Beer small bottle เบียร์อาซาฮี</p>	<p>東京メガレモンサワー TOKYO Mega lemon sour เมกะ เลมอน</p>	<p>東京メガハイボール TOKYO Mega highball เมกะไฮบอล</p>
 <p><b>118 B</b></p>	 <p><b>99 B</b></p>	 <p><b>128 B</b></p>	 <p><b>128 B</b></p>
<p>角ハイボール Suntory kaku ซันโดรี่</p>	<p>ジンビームハイボール Jimbeam highball จิมบีมไฮบอล</p>	<p>自家製レモンサワー Homemade lemon sour เลมอนชาว่า</p>	<p>自家製ジンジャーサワー Homemade ginger sour จิงเจอร์ชาว่า</p>
<p>&lt;ボトル Bottle &gt; サン トリー角瓶 Suntory kaku bin 1,499B ซันโดรี่คาคubin</p>	<p>&lt;ボトル Bottle &gt; ジン ビーム Jim Beam 1,299B จิมบีม</p>	<p>自家製のレモンピュ ーレをトッピング ราดด้วยน้ำมะนาวโฮมเมด</p>	<p>自家製のジンジャーピ ューレをトッピング ราดด้วยน้ำซุซันจิงโฮมเมด</p>
 <p><b>118 B</b></p>	 <p><b>118 B</b></p>	 <p><b>128 B</b></p>	 <p><b>128 B</b></p>
<p>梅酒サワー Plum sour บ๊วยชาว่า</p>	<p>柚子サワー Yuzu sour ยูซุชาว่า</p>	<p>スイカサワー watermelon sour แตงโมชาว่า</p>	<p>マンゴーサワー mango sour มะม่วงชาว่า</p>



グラス焼酎 (麦) Grass of Shochu 99฿  
グラス焼酎 (芋) Grass of Shochu 99฿

グラスワイン (白) Grass of White Wine 128 ฿  
グラスワイン (赤) Grass of Red Wine 128 ฿

## ソフトドリンク Soft drink เครื่องดื่ม

カルピス Calpis / คาลพิส 60 ฿  
コカ・コーラ Coca Cola / โคคาโคล่า 50 ฿  
おーいお茶 Cold japanese green tea / ชาเขียวญี่ปุ่น 60 ฿  
水 Water / น้ำเปล่า 30 ฿

## ウイスキー Whisky วิสกี้

サントリー角 (700ml) Suntory kaku bin / ซันโตรีคาคูบิん 1,499 ฿  
ジンビーム (700ml) Jim Beam / จิมบีม 1,299 ฿

## 焼酎 Shochu โชจู

キンミヤ (720ml) Kinmiya / คินมียะ 900 ฿  
いいちこ (麦 900ml) Iichiko / อิชิโกะ 1,299 ฿  
二階堂 (麦 900ml) Nikaidou / นิไคโด 1,499 ฿  
一刻者 (芋 720ml) Ikkomon / อิคโคมอน 1,599 ฿  
黒霧島 (芋 900ml) Kuro Kirishima / คิโระ คิริชิม่า 1,699 ฿

## 日本酒 Sake สาเก

菊水 (300ml) kikusui / คิคุซุย 350 ฿

## 発砲日本酒 Sparkling Sake สปาร์คกิ้งสาเก

雫 (300ml) Mio / มิวโอะ 399 ฿

## 梅酒 Plum liqueur เหล้าบ๊วย

梅大陸 (600ml) Ume tairiku / เหล้าบ๊วย 350 ฿

## ワイン Wine ไวน์

チリ産 (赤) Chile Red Wine / ไวน์แดง 980 ฿  
チリ産 (白) Chile White Wine / ไวน์ขาว 980 ฿  
日本産 葎崎 (赤) Japanese Red Wine / ไวน์แดงญี่ปุ่น 1,799 ฿  
日本産 葎崎 (白) Japanese White Wine / ไวน์ขาวญี่ปุ่น 1,799 ฿

## ボトルセット Bottle set ชุดขวด

ソーダ Soda / โซดา 50 ฿  
水 Water / น้ำเปล่า 30 ฿  
氷 Ice / น้ำแข็ง 60 ฿