



HOSHI 
JAPANESE RESTAURANT



“รสชาติแห่งความสุข สำหรับทุกคนในครอบครัว”

ร้านอาหารญี่ปุ่น **HOSHI** ถือกำเนิดจากแนวความคิดที่ว่า
"ความสุขที่แท้จริง คือการที่เราได้ใช้เวลาอันมีค่าร่วมกับคนที่เรารัก"
ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว คนรักญาติพี่น้องหรือผองเพื่อน และช่วงเวลาที่เรามักจะได้พบปะ
พูดคุยกันอย่างพร้อมหน้าพร้อมตาก็คงหนีไม่พ้นบนโต๊ะอาหารนั่นเอง

เพื่อให้แน่ใจว่าแขกทุกท่านจะได้รับประสบการณ์แห่งความสุข **HOSHI**
จึงขอเป็นส่วนหนึ่งที่จะสร้างรอยยิ้ม เสียงหัวเราะและความประทับใจดีๆ
ผ่านการบริการและรสชาติ ศิลปะของการปรุงอาหารแบบญี่ปุ่น ที่เราได้คิดสรรรรมากว่า 100 เมนู

ทุกเมนูผ่านการปรุงอย่างพิถีพิถัน ด้วยวัตถุดิบพรีเมียมจากทั้งญี่ปุ่นและทั่วทุกมุมโลก
และด้วยเมนูที่หลากหลาย พร้อมกับราคาที่คุ้มค่าทำให้ร้านอาหารญี่ปุ่น **HOSHI** มีอาหารที่อร่อยเหมาะกับ ทุกเพศ ทุกวัย
ไว้คอยให้บริการแก่ทุกท่าน ดังสโลแกนที่ว่า
"รสชาติแห่งความสุข สำหรับทุกคนในครอบครัว" อย่างแท้จริง

TOP 7 MENU



海の奇跡
MIRACLE OF THE SEA
มีราเคิลออฟเดอะซี
1,490.-



サーモン、うなぎ、えび天巻
SALMON UNAGI EBI TEM ROLL
ปลาแซลมอน ปลาโทโฮ กุ้งเทมปุระโรล (5 ชิ้น)

385.-



稲庭温泉たまご
INANIWA ONSEN
อนานิวะออนเซ็น

290.-



かぶとに
SALMON KABUTONI
หัวปลาเซลมอนต้มซีวุ้นญี่ปุ่น

220.-



海老天ぷら
EBI TEMPURA
กุ้งเทมปุระ

290.-



白魚サラダ
SHIRAUO SALAD
สลัดปลาดิบ

280.-



かにみそ
KANI MISO
มันปูย่างเตาถ่าน

280.-

APPETIZER

ในวัฒนธรรมการทานอาหารทั่วโลก จะมีอาหารจานพิเศษที่มักทานตอนแรก หรือระหว่างรออาหารจานหลักเพื่อเรียกน้ำย่อย เป็นการนำอาหารมาปรุงให้ได้รสชาติ โดยมีขนาดและปริมาณไม่เยอะ เพื่อเปิดต่อมรับรสของอาหาร ก่อนที่จะทานอาหารจานหลัก ซึ่งเรามีเมนูทานเล่นที่สามารถทานได้ง่าย อร่อย และแบ่งปันกันได้ในทุกมื้ออาหาร



サーモンコロッケ
SALMON KOROKKE
แซลมอนโคโรคเกะ



白魚唐揚げ
SHIRAUO KARAAGE
ปลาเงินทอด



チーズボール さつまいも味
PURPLE SWEET POTATO CHEESE BALL
ชีสบอลมันม่วงญี่ปุ่น



餃子
GYOZA
เกี้ยวซ่า



たこ焼き
TAKO YAKI
ทาโกะยากิ



エリンギベーコン照り焼き
BACON TERI YAKI
เบคอนย่างเทอริยากิ



アスパラベーコン照り焼き
ERINGI BACON TERI YAKI
เบคอนพันเห็ดออริจิเทอริยากิ



サーモンコロッケ
ASPARAGUS BACON TERI YAKI
เบคอนพันหน่อไม้ฝรั่งย่างเทอริยากิ



新鮮海藻と海老子サラダ
FRESH SEAWEED SALAD WITH EBIKO
ยำสาหร่ายสดไข่กุ้ง



手羽先の塩焼き
TEBA SHIO YAKI
ปีกไก่ย่างเกลือ

•ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7% •ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

AGE MONO

ของทอดสไตล์ญี่ปุ่น แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ FURAI (ทอดเคลือบขนมปัง) KARAAGE (ปรุงรสแล้วทอด) และ TEMPURA (ชุบแป้งทอด) ซึ่งความพิเศษของ เมฆทอดที่โอชิ คือแป้งที่มีความกรอบแม้ว่าจะเวลาผ่านไปนาน ด้วยเทคนิคการทอดของเชฟทำให้ของทอด ยังคงมีความกรอบนาน และไม่อมน้ำมัน



サーモンカツ
SALMON KATSU
แซลมอนคัตสึ

A la carte | Set
320.- | 369.-



とんかつ
TONKATSU
หมูทอดทงคัตสึ

A la carte | Set
220.- | 269.-



鶏唐揚げ
TORI KARAAGE
ไก่คาราเกะ

A la carte | Set
130.- | 179.-



サーモンチーズフライ
SALMON CHEESE FURAI
แซลมอนชีสทอด

A la carte | Set
400.- | 449.-



คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท
อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตะเมะโอะโระ (REFILL) | ซุปสาหร่าย | เต้าหู้เย็น | กิมจิ

ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการ 10% และ VAT 7%

TEMPURA

“เทมปุระ” อาหารญี่ปุ่นยอดนิยม ที่ได้รับอิทธิพล มาจากอาหารของชาวโปรตุเกสตั้งแต่สมัยเอโดะ(ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 16) โดยพัฒนามาจากปลาชุบแป้งทอดมาเป็น ผักชุบแป้งทอด และอาหารทะเลชุบแป้งทอด ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ ความบาง พู ของแป้ง และเทคนิคการทอดไม่ให้มน้ำมัน



EBI TEMPURA หรือกุ้งเทมปุระ เมื่อบูแน้นำของ HOSHI ที่ใครได้ลองก็จะต้องติดใจในความกรอบของแป้งเทมปุระ เคล็ดลับความอร่อยคือ เราเลือกใช้กุ้งสด ใหม่ ตัวใหญ่ เนื้อแน่น มาชุบแป้ง ทอดให้เหลืองกรอบ ทานคู่กับซอสเทมปุระ อร่อยกลมกล่อมเข้ากัน

海老天ぶら
EBI TEMPURA
กุ้งเทมปุระ
A la carte | Set
290.- | 339.-

MUST TRY



天ぶら盛り合わせ
TEMPURA MORIAWASE
รวมมิตรเทมปุระ

A la carte | Set
310.- | 359.-



野菜天ぶら
YASAI TEMPURA
ผักรวมเทมปุระ

A la carte | Set
160.- | 209.-

คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตะเมะโอะ (REFILL) ซุปสาหร่าย เต้าหู้ยีน กิมจิ

YAKI NIKU TEPPAN

“เทปป็นยากิ” เป็นรูปแบบหนึ่งของอาหารญี่ปุ่นที่ใช้กระทะเหล็กแบนในการประกอบอาหารในประเทศญี่ปุ่น มาจากคำว่า เทปป์ัง (鉄板) ที่แปลว่าแผ่นเหล็ก และ ยากิ (焼き) ที่แปลว่าย่าง ปิ้ง และทอดด้วยกระทะ เทปป์ันยากิจึงหมายถึงอาหารที่ทำให้สุกโดยกระทะเหล็ก



とり鉄板
TORI TEPPAN
สเต็กไก่กระทะร้อน

A la carte | Set
190.- | 239.-



サーモンステーキ鉄板焼き
SALMON TEPPAN
สเต็กปลาแซลมอนกระทะร้อน

A la carte | Set
380.- | 429.-



サーモンベーコン照り焼き
SALMON BLACK PEPPER
ปลาแซลมอนพริกไทยดำ

A la carte | Set
320.- | 369.-



豚焼肉
BUTA YAKINIKU
หมูพริกกะกระทะร้อน

A la carte | Set
220.- | 269.-



サーモン照り焼き/サーモン塩焼き
SALMON TERI YAKI/SALMON SHIO YAKI
ปลาแซลมอนย่างซอสเทริยากิ/ปลาแซลมอนย่างเกลือ

A la carte | Set
190.- | 239.-



鯖の鉄板焼き
SABA TEPPAN
สเต็กปลาซาบะกระทะร้อน

A la carte | Set
190.- | 239.-



牛肉の照り焼き
BEEF TERI YAKI
เนื้อย่างซอสเทริยากิ

A la carte | Set
419.- | 468.-



牛焼肉
BEEF YAKINIKU
เนื้อพริกกะกระทะร้อน

A la carte | Set
320.- | 369.-



豚鉄板
BUTA TEPPAN
สเต็กหมูกระทะร้อน

A la carte | Set
280.- | 329.-



牛すじ
BEEF TEPPAN
สเต็กเนื้อกระทะร้อน

A la carte | Set
360.- | 409.-

คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตะเมะโอะระ (REFILL) ซุปสาหร่าย เต้าหู้เย็น กิมจิ

ราคาเริ่มต้น 500 บาท ส่วนลด 10% 88-VAT 7%

คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตะเมะโอะระ (REFILL) ซุปสาหร่าย เต้าหู้เย็น กิมจิ

ราคาเริ่มต้น 500 บาท ส่วนลด 10% 88-VAT 7%



サーモン明太焼き
SALMON MENTAI YAKI A la carte | Set
 320.- | 369.-
 ปลาแซลมอนย่างซอสเมนไทโกะ



ほっけ塩焼き
HOKKE SHIO YAKI A la carte | Set
 290.- | 339.-
 ปลาออกทะเลย่างเกลือ



銀鱈照り焼き/銀鱈塩焼き
SNOW FISH TERI YAKI/SNOW FISH SHIO YAKI A la carte | Set
 690.- | 739.-
 ปลาหิมะย่างซอสเทรียกิ/ปลาหิมะย่างเกลือ



鯖照り焼き/鯖塩焼き
SABA TERI YAKI/SABA SHIO YAKI A la carte | Set
 220.- | 269.-
 ปลาซาบะย่างซอสเทรียกิ/ปลาซาบะย่างเกลือ



銀鱈明太焼き
SNOW FISH MENTAI YAKI A la carte | Set
 750.- | 799.-
 ปลาหิมะย่างซอสเมนไทโกะ



鶏照り焼き
TORI TERI YAKI A la carte | Set
 140.- | 189.-
 ไก่ย่างซอสเทรียกิ

คุ้มกว่า

สั่งเป็นเซตเพิ่มเพียง 49 บาท

อาหารเซตประกอบด้วย: ข้าวญี่ปุ่นฮิโตเมะโมะโระ (REFILL) | ซุปสาหร่าย | เต้าหู้เย็น | กิมจิ

KANIMISO

かにみそ
KANIMISO 280.-
มันปูย่างเตาถ่าน

カニ味噌 XL
KANIMISO XL 380.-
มันปูย่างเตาถ่าน ไซส์ XL



TATAKI

วัตถุดิบสดใหม่คุณภาพดีคล้ากับน้ำย่ำรสเด็ด สูตรลับเฉพาะของทาง HOSHI ทำสดใหม่ทุกวัน มีรสชาติอร่อยลงตัวครบทุกรสสัมผัส
เปรี้ยว หวาน เค็ม มีความหอมของรากผักชีและน้ำมันงาสด



サーモンタタキ
SALMON TATAKI 289.-
ยำปลาแซลมอน



あかみタタキ
TUNA TATAKI 289.-
ยำทูน่า



蟹カマタタキ
KANI KAMABOKO TATAKI 169.-
ยำปูอัด



たこタタキ
TAKO TATAKI 299.-
ยำหมวกหมียักษ์



サーモンの醤油漬け
SALMON NAMBANG 289.-
แซลมอนดองซีอิ๊วญี่ปุ่น

BENTO

ハンバーグステーキ
HOSHI DELUXE PAN
 ชูดแฮมเบียร์หมูกระทะร้อน
 219.-



カツとじ
HOSHI KATSU TOJI
 หมูทอดในน้ำซุปล
 249.-



FREE!!!

แลกซ้อสุดคุ้ม

ทุกชุด

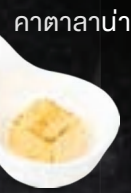
ข้าวญี่ปุ่น



ปูอัด/ไข่หวาน



สลัด



คาตาลาน่า



ชาเขียวร้อน (SWA)



ชาเขียวเย็น (SWA)

OR

เกี้ยวซ่า
 79.-



เต็มไม่อั้น!!!
 ข้าวผัดกระเทียมรพีฟา
 29.-



สズกิ
SEABASS STEAK LUNCH SET
 สดัดักปลากระทะพง

359.-



GRAM
NIWATORI MISO MENTAI LUNCH SET
 ไก่ผัดมิโซะเมนไต

199.-



とんかつ
KUTSU SPICY
 หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดซอสเผ็ด

249.-



アボカド手巻き
TORI KUTSU MISO TOJI
 ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดในซุสมิโซะไข่ข้น

229.-



めさば
SABA KARAMI
 ซาบะทอดซอสเผ็ด

219.-



焼きそば
TORI YAKI SOBA
 ยากิโซบะไก่

179.-

MENRUI

豚そば
BUTA SOBA
โซบะหมู
220.-

豚稲庭うどん
BUTA INANIWA
อินานิวะหมู
280.-

豚うどん
BUTA UDON
อุด้งหมู
230.-



焼肉そば
BEEF SOBA 285.-
โซบะเนื้อ
焼肉うどん
BEEF UDON 295.-
อุด้งเนื้อ
焼肉稲庭うどん
BEEF INANIWA 345.-
อินานิวะเนื้อ



海老天そば
EBI TEM SOBA 280.-
โซบะกับกุ้งเทมปุระ



稲庭天ぶらうどん
EBI TEM INANIWA 340.-
อินานิวะกับกุ้งเทมปุระ



稲庭ザルうどん
ZARU INANIWA (COLD) 240.-
อินานิวะเย็น



ザルそば
ZARU SOBA (COLD) 180.-
โซบะเย็น



稲庭明太子わさび
INANIWA MENTAICO WASABI
อินานิวะ-เมนไท วาซาบิ

295.-



豚オム焼きそば / 豚肉入りオム焼きうどん
YAKI SOBA OMELET BUTA
YAKI UDON OMELET BUTA
ผัดยากิโซบะ-ห่อไข่ หมู / ผัดยากิอุดงห่อไข่ หมู

219.-
229.-



豚焼きそば
YAKI UDON OMELET SEAFOOD
ผัดยากิอุดงห่อไข่ ทะเล

369.-



稲庭温泉たまご
INANIWA ONSEN
อินานิวะ-ออนเซ็น
390.-



海老天ザルそば
EBI TEM ZARU SOBA
โซบะเย็นกับกุ้งเทมปุระ
260.-

海老の天ぷら冷やしうどん
EBI TEM ZARU UDON
อุดงเย็นกับกุ้งเทมปุระ
270.-

海老天稲庭ザルうどん
EBI TEM ZARU INANIWA
อินานิวะ-กับกุ้งเทมปุระ
320.-

นิจิลำเมน

TASTE THE RAINBOW OF CRAFTED NOODLES

ราเมนเส้นสดต้นตำหรับจากประเทศญี่ปุ่นทำวันต่อวันไม่มีส่วนผสมของสารกันบูด และสารเคมีเพื่อแต่งกลิ่น จุดเด่นของราเมนเส้นสด คือกลิ่นหอมของแป้งที่เป็นเอกลักษณ์ เวลาทานเส้นสดจึงมีทั้งความลื่น นุ่มเคี้ยว เส้นสดทางโชนั้น จะมีทั้งสูตรใส่ไข่และไม่ใส่ไข่จะให้สัมผัสรสชาติ และความอร่อยที่แตกต่าง สามารถเลือกความใหญ่และความนุ่มของเส้นได้



ตัวเลือกเส้น
麵

ระดับความหนา



ระดับความนุ่ม





とんこつラーメン
TONKOTSU RAMEN
ทงคตสี่ ราเมง

249.-



プレミアムトリュフ塩ラーメン
PREMIUM TRUFFLE SHIO RAMEN
พรีเมียม ทริฟฟัล ชิโอะ ราเมง

359.-



味噌ラーメン
MISO RAMEN
มิโซะราเมง

179.-



チャーシューต้มยำラーメン
CHASHU TOM YUM RAMEN
ราเมงต้มยำหมูชาชู

249.-



サーモンコロッケ
TOM YUM TORI RAMEN
ราเมงไก่ทอดต้นยำ

229.-



トムヤムクนラーメン
TOM YUM KUNG RAMEN
ราเมงต้มยำกุ้งแม่น้ำ

699.-

TOPPING	CHASHU PORK หมูชาชู 89.-	CHASHU EGG ไข่ชาชู 19.-	RAMEN NOODLES เส้นราเมง 59.-
----------------	---------------------------------------	--------------------------------------	---

SALAD

“เทมปุระ” อาหารญี่ปุ่นยอดนิยม ที่ได้รับอิทธิพล มาจากอาหารของชาวโปรตุเกสตั้งแต่สมัยเอโดะ(ประมาณคริสต์ศตวรรษที่ 16) โดยพัฒนามาจากปลาซุบแป้งทอดมาเป็น ผักซุบแป้งทอด และอาหารทะเลซุบแป้งทอด ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ ความบาง พู ของแป้ง และเทคนิคการทอดไม่ให้มันน้ำมัน

海老天サラダ
EBI TEM SALAD
สลัดกุ้งเทมปุระ
320.-



海鮮サラダ
KAISEN SALAD
สลัดปลารวม
350.-



白魚サラダ
SHIRAUO SALAD
สลัดปลาเงิน
280.-



赤身サラダ
TUNA SALAD
สลัดทูน่า
290.-

290.-





豆腐サラダ
TOFU SALAD
สลัดเต้าหู้
170.-



アボカドサラダ
AVOCADO SALAD
สลัดอะโวกาโด
240.-



帆立明太子サラダ
SOFT SHELL CRAB SALAD
สลัดปูเน้น
340.-



bluefin tuna
FUKUOKA
Best • Quality • Hoshi

BLUEFIN TUNA

บลูฟิน ทูน่า หรือที่ชาวญี่ปุ่นเรียกว่า ฮอนมากุโระ เป็นปลาทูน่าขนาดใหญ่ที่มีคุณภาพและมูลค่าสูงสำหรับชาวญี่ปุ่น และเป็นที่ยอมรับของคนทั่วโลก โดยปกติปลาทูน่าตอนที่ถูกฆ่าจะมีกรดแลคติก Lactic กรดนี้เป็นกรดที่สร้างความเปรี้ยว จะเกิดขึ้นกับเลือดกับกล้ามเนื้อของสิ่งมีชีวิตซึ่งถ้าทานเลยทันทีตอนนั้นจะทำให้ปลา มีรสชาติที่เปรี้ยว พอหมักทิ้งไว้ระยะเวลาประมาณ 4-5 วันหลังจากที่ปลาตาย จะมีกรดโฟลิกที่ช่วยลดสลายเอนไซม์ในกรดแลคติก ทำให้ความเปรี้ยวของรสชาติเนื้อปลาลดลง



SASHIMI SET

天皇セット
EMPEROR SET
 เซตจักรพรรดิ
 3,650.-



เซตที่ได้คิดสรรและรวบรวมวัตถุดิบอันล้ำค่าของทะเลไว้ในเซตเดียว ทั้งปลาเนื้อขาวไปจนถึงปลาเนื้อแดง
 ไม่ว่าจะเป็น จักรพรรดิปลาญี่ปุ่นหรือ 1 ในสุดยอดปลาญี่ปุ่น HON MAGURO ทั้ง 3 ส่วน
 ชิ้นส่วนสุดฟินของแซลมอน ทั้งเนื้อปลา ท้อง และไข่ปลาแซลมอน อากะ เอบี, หอยเชลล์ฮอกไกโด , ครีปลาทาเตียว , ฮามาจิ,
 หนวดปลาหมึกยักษ์, หอยปีกนก, อาโอรุ อิกะ

ฟินเต็มคำกับเซตสวรรค์ของคนรักปลาดิบ กับ 7 วัตถุดิบ ที่ห้ามพลาด
 ทั้งแซลมอน,ท้องแซลมอน, หอยเชลล์ฮอกไกโด, ภูเขา
 ฮามาจิ, ครีปลาทาเตียว และไข่ปลาแซลมอน

シーパラダイสセット
SEA PARADISE SET
 เซตซีพาราไดซ์
 850.-



ซาซิมิ เซต สุดคุ้มที่รวมความมหัศจรรย์ของรสชาติจากท้องทะเล
 ครบทั้งปลาเนื้อขาวไปจนถึงปลาเนื้อแดง สด ละมุน เนื้อแน่นเต็มคำ
 รวมแซลมอนทั้งส่วนเนื้อ, ท้องแซลมอน, ไข่ปลาแซลมอน
 ฮามาจิ, อาโอรุ อิกะ, ภูเขา, อากะเอบี และหอยเชลล์ฮอกไกโด

海の奇跡
MIRACLE OF THE SEA SET
 เซต มิราเคิลออฟเดอะซี
 1,490.-

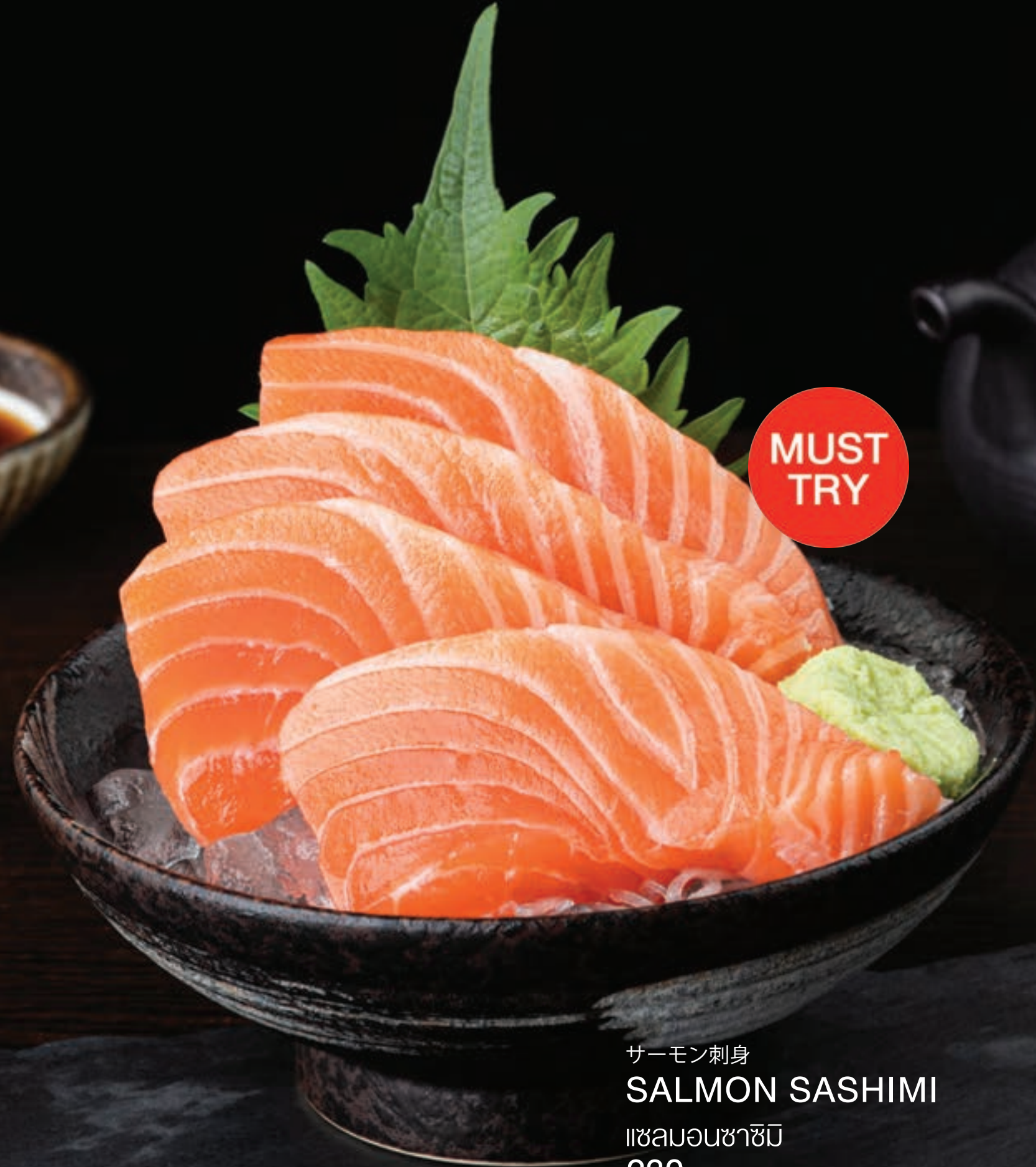


เซตนี้ได้รวมส่วนที่อร่อยที่สุดของปลาทูน่า BLUE FIN
 มาหั่นสไลด์ชิ้นหนาพอดีคำทั้ง อากาบี เนื้อสัมผัสแน่นและละเอียด
 ไม่มีไขมันปน ทำให้รสชาติหวานติดลิ้น
 โอโโโริ ส่วนที่อุดมไปด้วยไขมันแทรกทำให้หอมและนุ่มกว่าทุกส่วน
 ตบท้ายด้วยซูโทโร่จะเป็นส่วนที่ไขมันผสมเข้ากับเนื้อจะได้สัมผัสที่มันเล็กน้อย
 และนุ่มในคำเดียวรสชาติหวานฉ่ำ

本まぐろセット
HON MAGURO SET
 เซตฮอนมากูโร:
 2,250.=

SASHIMI

แซลมอนสดๆเกรดพรีเมียมนำเข้ามาจากนอร์เวย์ที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุจำนวนมาก สีส้มสดชวนให้นึกถึงอัญมณีสีส้มที่ตกสู่ทะเล แซลมอนหันชิ้นหนา ลายไขมันของปลาแซลมอนทำให้นึกถึงคลื่นทะเลญี่ปุ่นที่อุดมไปด้วยวัตถุดิบล้ำค่า กัดไปคำแรกจะสัมผัสได้ถึงเนื้อที่ด้งและนุ่มละมุน ผสานกับไขมันที่แทบจะละลายในปากได้ทุกเมื่อ รสชาติหวาน หอมกลิ่นไขมัน ทำให้เป็นปลาสดที่นิยมทานกันทั่วโลก



サーモン刺身
SALMON SASHIMI
แซลมอนซาซิมิ
230.-



ハマチ刺身
HAMACHI
ปลาฮามาจิ ซาซิมิ

370.-



サーモンとろ刺身
SALMON TORO SASHIMI
ท้องปลาแซลมอน ซาซิมิ

250.-



鉄火巻
HON AKAMI SASHIMI
อากามิ(บลูฟิน) ซาซิมิ

875.-



メさば刺身
SHIME SABA SASHIMI
ปลาซาบะ ซาซิมิ

190.-



蟹カマ刺身
KANI KAMABOKO SASHIMI
ปูอัด ซาซิมิ

105.-



たまご刺身
TAMAGO SASHIMI
ไข่หวาน ซาซิมิ

105.-



帆立貝柱刺身
HOTATE SASHIMI
หอยเชลล์ออกโทโด ซาซิมิ

390.-



ホッキ貝刺身
HOKKIGAI SASHIMI
หอยปีกนก ซาซิมิ

270.-



マグロの刺身
TUNA SASHIMI
ทูน่า ซาซิมิ

315.-



たこ刺身
TAKO SASHIMI
หนวดหมึกยักษ์ ซาซิมิ

270.-



サーモン薄造り
SALMON USUZUKURI
ปลาแซลมอนแผ่นบาง

320.-



いくら刺身
IKURA SASHIMI
ไข่ปลาแซลมอน ซาซิมิ

380.-



大トロ刺身
OOTORO SASHIMI
โอโโโระ ซาซิมิ

2,050.-



中トロ刺身
CHUTORO SASHIMI
ชูโตะโร่ ซาซิมิ

1,490.-

NIGIRI

HOSHI ได้คำนึงรสชาติในแต่ละคำจึงได้รวมสุดยอดวัตถุดิบมาทำเป็นนิกิริ หรือข้าวปั้นหน้าต่างๆ โดยเลือกใช้ข้าวสายพันธุ์ฮิโตเมะโบะระ จากเมืองอิวาเตะ ข้าวจะมีความเหนียวนุ่ม เมล็ดข้าวจะไม่แตกหัก และใช้น้ำส้มสายชูที่ส่งตรงจากที่ญี่ปุ่น ทำให้เข้ากัน มีรสชาติเปรี้ยวฉ่ำหวานน้อยโดยรวมเป็นอันลงตัว



MUST TRY

サーモン握り
SALMON NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน
75.-



MUST TRY

いくら軍艦
IKURA GUNKAN
ไข่ปลาแซลมอน กุ้ง
190.-



ハマチ握り
HAMACHI NIGIRI 140.-
ข้าวปั้นหน้าปลาฮามาจิ



帆立貝柱握り
HOTATE KAIBASHIRA NIGIRI 110.-
ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์ออกโทโด



うなぎ握り
UNAGI NIGIRI 90.-
ข้าวปั้นหน้าปลาไหล



えんがわ握り
ENGAWA NIGIRI 110.-
ข้าวปั้นหน้าครีบปลาตาเดียว



ホッキ貝握り
HOKKIGAI NIGIRI 90.-
ข้าวปั้นหน้าหอยปีกนก



たこ握り
TAKO NIGIRI 99.-
ข้าวปั้นหน้าหอยทากยักษ์



蟹カマ握り
KANI KAMABOKO NIGIRI 40.-
ข้าวปั้นหน้าปูอัด



たまご握り
TAMAGO NIGIRI 45.-
ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน



えび子軍艦
EBIKO GUNKAN 45.-
ไข่กุ้ง กุ้ง



アオリイカ握り
AORI IKA NIGIRI 90.-
ข้าวปั้นหน้าหมึกขาว



めさば握り
SHIME SABA NIGIRI 45.-
ข้าวปั้นหน้าปลาซาบะดอง



海老握り
EBI NIGIRI 45.-
ข้าวปั้นหน้ากุ้ง



まぐろにぎり
TUNA NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าทูน่า

90.-



赤海老握り
AKA EBI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าอาคาเอบี

180.-



大トロ握り
OOTORO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าโอโทโร่

320.-



中トロ握り
CHUTORO NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าชูโทโร่

270.-



赤身握り
HON AKAMI NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าอาคามิ(บลูฟิน)

180.-



ハマ子握り
GYU NIGIRI
ข้าวปั้นหน้าฮามะ

190.-

MAKI SUSHI

มากิเป็นซูชิแบบม้วนที่นิยมและแพร่หลายทั่วโลก มากิจะมีหน้าตาที่แตกต่างกันออกไปตามแต่ละประเทศ แต่ไอชิได้ยึดแบบญี่ปุ่นต้นตำหรับแท้ๆ ไม่ว่าจะเป็
มากิจะโอคาไคที่มีรสชาติและสัมผัสเป็นเลิศ สำหรับคนรักสุขภาพสัมผัสเมื่อทานไปคำแรกจะมันและได้กลิ่นหอมของโอคาไคได้ ทานคู่กับโชยุเพื่อเพิ่ม
ความอร่อย,สไปซี่แซลมอน เตมากิ แซลมอนนอร์เวย์ที่มีรสชาติหวานมันผสมผสานคู่กับข้าวซูชิและสาหร่ายทำให้กลมกล่อมในคำเดียว



いくら手巻
IKURA TEMAKI
ไข่ปลาแซลมอน เตมากิ

270.-



うなぎ手巻
UNAGI TEMAKI
ปลาไหลญี่ปุ่น เตมากิ

180.-



スパイシーサーモン手巻
SPICY SALMON TEMAKI
สไปซี่แซลมอน เตมากิ

160.-



カリフォルニア手巻
CALIFORNIA TEMAKI
แคลิฟอร์เนีย เตมากิ

125.-



アボカド手巻
AVOCADO MAKI
ข้าวปั้นโอคาไคห่อสาหร่าย

129.-

ROLL

โรลยอดเยี่ยมที่เป็น SIGNATURE ของโฮชิตั้งแต่เปิดร้าน ปลาแซลมอน ปลาไหล กุ้งทะเลปรุงสุก โรลที่อัดแน่นความอร่อยไว้ในคำเดียว การผสมผสานของปลาไหลเกรดพรีเมียมมาด้วยซอสแบบชุ่มฉ่ำและกุ้งทะเลปรุงสุกชิ้นใหญ่ที่ทอดสีเหลืองทอง แซลมอนเบิร์นหอมกลิ่นโชยุที่เอ่อล้นออกมา ตามด้วยราดด้วยซอสสไปซี่สูตรพิเศษของทางร้านทำให้ได้สัมผัสอันยอดเยี่ยม ไม่ว่าจะด้วยความกรอบของกุ้งทะเลปรุงสุก ความนุ่มของละมุนของปลาไหล ความมันของแซลมอนที่เบิร์นกำลังพอดีทำให้โรลนี้เป็นโรลยอดเยี่ยมตลอดมา



サーモン、うなぎ、えび天巻
SALMON UNAGI EBI TEM ROLL
 ปลาแซลมอน ปลาไหล กุ้งทะเลปรุงสุก (5 ชิ้น)
385.-



うなぎ巻
UNAGI ROLL
 ปลาไหลโรล (8 ชิ้น)
390.-



サーモン、明太子巻
SALMON MENTAI ROLL
 ปลาแซลมอนซอสเมนไตโรล (8 ชิ้น)
310.-



サーモン火山ロール
SALMON VOLCANO ROLL
 ปลาแซลมอนลาวา โรล (6 ชิ้น)
 แซลมอนชิ้นหน้าพันข้าวซูชิเป็นรูปภูเขาไฟ ซอสเมนไตทะเลลึกลับเหมือนลาวา ปรุงรสชาติหวานเค็มของตัวซอสเมนไต ความหอมของแซลมอนเบิร์น เพิ่มสัมผัสความกรอบของกากงาปรุงสุกทานคู่พร้อมกับได้รสชาติที่ลงตัว ราดด้วยซอสเทรียกิเพื่อเพิ่มรสชาติในแต่ละคำ



えび天巻
EBI TEM ROLL
 กุ้งทะเลปรุงสุก (8 ชิ้น)
 กุ้งทะเลปรุงสุกชิ้นใหญ่ทอดสีเหลืองกรอบ สอดไส้ข้าวซูชิที่ห่อด้วยโชยุที่เคลือบจะมองไม่เห็นข้าว กุ้งเนื้อแน่น เต่ง บวกกับโชยุที่เข้มข้นให้สัมผัสที่กรอบในทุกคำ ที่ทานราดด้วยซอสเทรียกิรสชาติหวานเค็มแบบกลมกล่อม



カリフォルニア巻
CALIFORNIA ROLL
 แคลิฟอร์เนียโรล (8 ชิ้น)
 โชยุเกรดพรีเมียมสัมผัสสดปกคลุมข้าวซูชิที่สอดไส้ด้วยปูอัด ไทหวาน แตงกวา และอะโวกาโด บองตาเปล่าแทนไม่เห็นข้าวซูชิ โชยุให้สัมผัสที่กรุบกรอบเมื่อทานไปเรื่อยๆจะหยุดทานไม่ได้และที่สำคัญต้องสั่งเพิ่ม



アボカドロール
AVOCADO ROLL
 อะโวกาโด โรล (8 ชิ้น)
 โชยุปลูกผักและผลไม้ด้วยตัวเองทำให้ปลอดสารพิษหนึ่งในนั้นคืออะโวกาโด สีสวยสด มีรสชาติที่หวานตามธรรมชาติ และสัมผัสที่มัน ทานคู่กับแตงกวา และโชยุหวานคบายด้วยปูอัด ท็อปปังมายองเนสเพื่อเพิ่มความกลมกล่อมในแต่ละคำที่ทาน สายรักสุขภาพห้ามพลาด

サーモンえんがわロール
SALMON ENGAWA ROLL

ปลาแซลมอน ครีบปลาตาเดียว โส้ (8 ชิ้น)

370.-



サーモン巻
SALMON ROLL
ปลาแซลมอนโร้ (8 ชิ้น)

275.-



スパイシー赤身ロール
SPICY TUNA ROLL
สไปซี่ทูน่าโร้ (8 ชิ้น)

350.-



スパイシークランチロール
CRUNCHY SPICY ROLL
ข้าวปั้นทอดหน้าปลาแซลมอน ทุ่น่า โส้ (5 ชิ้น)

390.-

DON

BARA DON ที่รวมสุดยอดวัตถุดิบสุดพรีเมียมที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น เชฟโฮชิได้คัดสรรแต่ละสุดยอดปลาญี่ปุ่นไม่ว่าจะเป็นแซลมอน ปลาฮามาจิที่โด่งนามานานว่าเป็น 1 ในสุดยอดปลาญี่ปุ่น และทูน่าที่ได้ฉายานามว่าเป็นจักรพรรดิแห่งท้องทะเล สีสันสดดั่งอัญมณีที่หายาก หนวดหมึกยักษ์สีขาวนวลปนม่วง หอยปีกนกสีแดงอมส้มตั้งพระอาทิตย์ที่มอบความอบอุ่น เชฟคำนึงถึงสัมผัสและรสชาติในแต่ละส่วนของลูกค้าทุกท่าน จึงได้รวมสัมผัสและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ในแต่ละสุดยอดปลาใน BARA DON

サーモンバラちらし丼

BARA DON

ข้าวหน้าปลาดิบรวม หั่นเต๋า

480.-



うなぎしらち丼 玉子温泉丼
UNAGI ONSEN DON
ข้าวหน้าปลาไหลโอบอนเซ็น

535.-



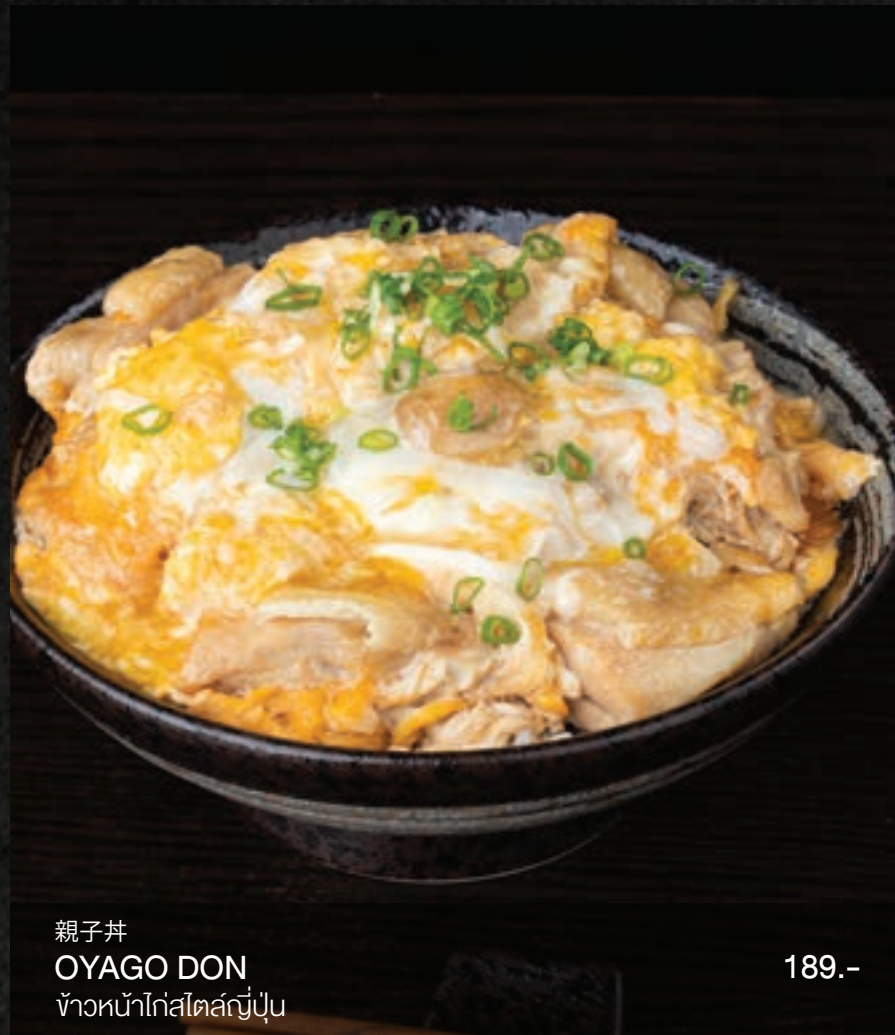
本マグロちらし丼
HON MAGURO DON
ข้าวหน้าออน มากุโร้

790.-



豚焼肉丼
BUTA YAKINIKU DON
ข้าวหน้าหมูผัดกระเทียมร้อน

200.-



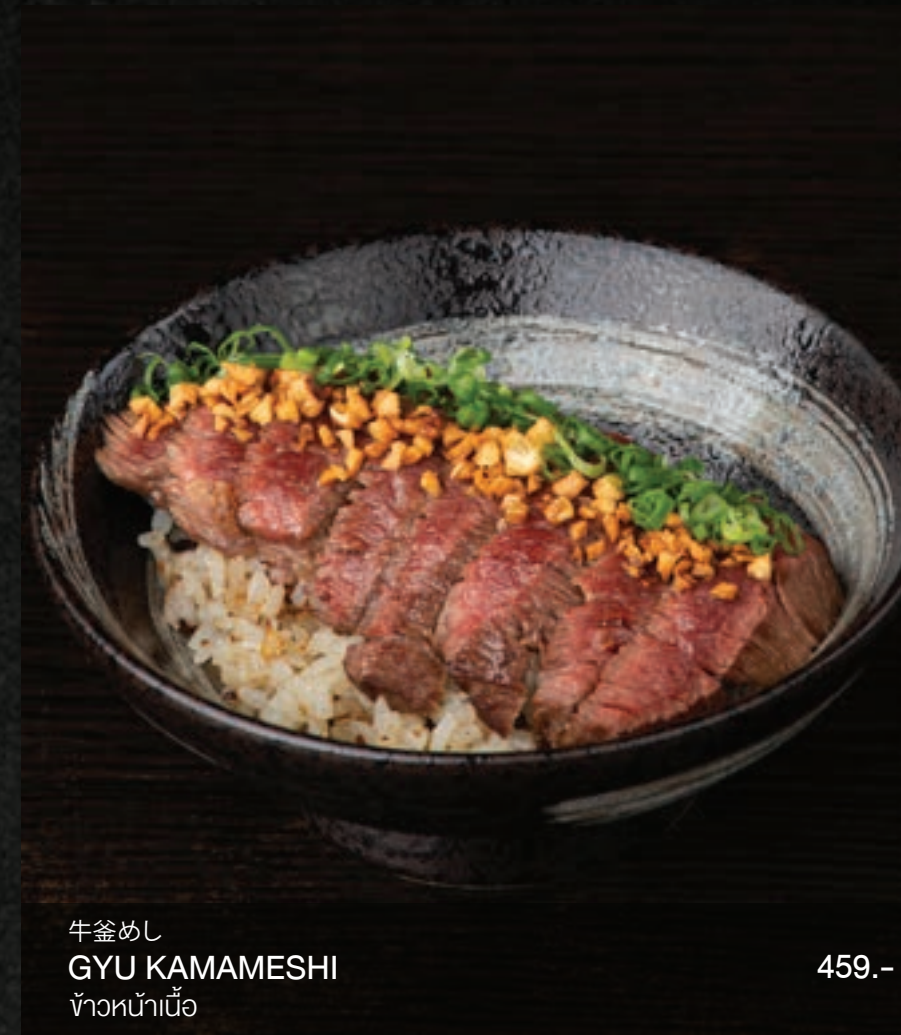
親子丼
OYAGO DON
ข้าวหน้าไก่โตสไข่ญี่ปุ่น

189.-



焼肉丼
YAKINIKU DON
ข้าวหน้าเนื้อผัดกระเทียมร้อน

295.-



牛釜めし
GYU KAMAMESHI
ข้าวหน้าเนื้อ

459.-



カツ丼
KATSU DON
ข้าวหน้าหมูทอด

260.-



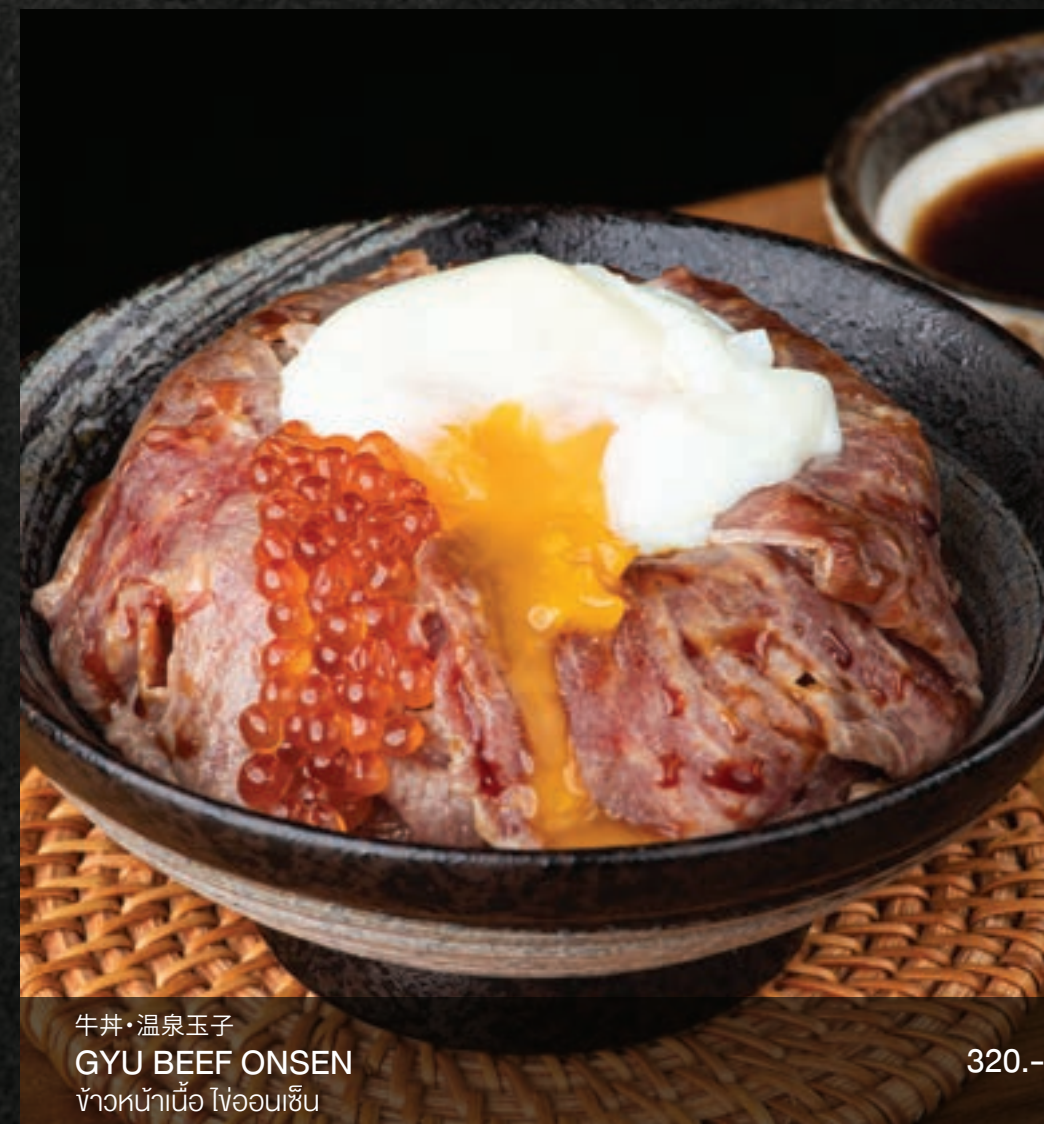
カツカレー
KATSU CURRY RICE
ข้าวหน้าหมูทอดกะหรี่

280.-



鶏そぼろ丼
TORI TWO DON
ข้าวหน้าไก่ ไก่คน

180.-



牛丼・温泉玉子
GYU BEEF ONSEN
ข้าวหน้าเนื้อ ไข่อ่อนเซ็น

320.-



特選ちらし丼
KAISEN DON
ข้าวหน้าปลาดิบรวมพรีเมียม

520.-



サーモンちらし丼
SALMON DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน

350.-



うなぎちらし丼
UNAGI DON
ข้าวหน้าปลาไหล

510.-



サーモン西京ちらし丼
SALMON SAIKYO DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน ซอสโซเทียว

390.-



サーモン帆立ちらし丼
SALMON HOTATE DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับหอยเชลล์สุกโทโกโต

520.-



サーモンうなぎちらし丼
SALMON UNAGI IKURA DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับปลาไหลและไข่ปลาแซลมอน

490.-



にんにくチャーハン/鮭チャーハン
GARLIC FRIED RICE / SALMON FRIED RICE
ข้าวผัดกระเทียม/ข้าวผัดแซลมอน

55.-/150.-



サーモンいくら、えんがわちらし丼
SALMON IKURA ENGAWA DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน ไข่ปลาแซลมอน และครึ่งปลาตาเดียว

420.-



サーモンいくらちらし丼
SALMON TORO IKURA DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอน ท้องแซลมอนและไข่ปลาแซลมอน

450.-



サーモンハマチちらし丼
SALMON HAMACHI IKURA DON
ข้าวหน้าปลาแซลมอนกับปลาฮามาจิและไข่ปลาแซลมอน

490.-



いくらちらし丼
MINI IKURA DON
ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอน

420.-

BEVERAGES



ピーチソーダ
PEACH SPARKLING
พีช สปาร์กกิ้ง



ゆずソーダ
YUZU SPARKLING
ยuzu สปาร์กกิ้ง



レモンソーダ
LEMON SPARKLING
เลมอน สปาร์กกิ้ง



緑茶
ORIGINAL GREEN TEA
ชาเขียวต้นตำรับ
35.-

温かい緑茶 (おかわり)
HOT GREEN TEA REFILL
ชาเขียวร้อน (รีฟิล)
50.-



烏龍茶
OOLONG TEA
ชาอู่หลง
35.-

アイスグリーンティー リフィル
ICE GREEN TEA REFILL
ชาเขียวเย็น (รีฟิล)
50.-



レモン・スムージー
LEMON SMOOTHIE
น้ำมะนาวปั่น
89.-

スイカ・スムージー
WATERMELON SMOOTHIE
น้ำแตงโมปั่น
89.-

パイナップル・スムージー
PINEAPPLE SMOOTHIE
น้ำสับปะรดปั่น
89.-

はちみつレモン緑茶
GREEN TEA HONEY LEMON
ชาเขียว รสน้ำผึ้งมะนาว
35.-

飲水
WATER
น้ำดื่มไอซ์
20.-

SAKE & ALCOHOL



- ① THE TAMAGAWA 300 ML 490.-
- ② BORN JUNSUI 650.-
- ③ TANIGAWADAKE GINJO 300 ML 470.-
- ④ TOROTORO NO UMESHU 900.-
- ⑤ TANIGAWADAKE GINJO (1800 ML) 1,190.-
- ⑥ SUNTORY 1,890.-

SINGHA SINGHA SMALL BOTTLE 129.-

ASAHI ASAHI (GLASS) 109.- ASAHI SMALL BOTTLE 139.-

DESSERTS



ブラン・マンジェ
BLANCMANGE 89.-
บรามันเจะ

信玄餅 黒蜜添え
SHINGEN MOCHI 89.-
โมจิหอยค่น้ำ

三色団子
SANSHOKU DANGO 89.-
ดั่งโงะสามสี

抹茶アイス
MATCHA ICECREAM 79.-
ไอศกรีมชาเขียว

バニラアイス
VANILLA ICECREAM 79.-
ไอศกรีมวานิลลา

チョコアイス
CHOCOLATE ICECREAM 79.-
ไอศกรีมช็อกโกแลต