

IRODORIⁱ

Japanese Ramen Cafe
MENU

CONCEPT

MODERN-CLASSIC

伝統製法のラーメンをカフェスタイルで。

当店の「熟成醤油そば」は、岐阜県飛騨高山地方の「高山中華そば」をベースにアレンジを加えた、オリジナルの醤油ラーメンです。

伝統製法のラーメンを、少しだけオシャレに。

1人でも、家族でも、グループでも楽しめるよう、パフェを筆頭にデザートも各種取り揃えております。少し空いた時間にお立ち寄りいただければと思います。



Enjoy traditional ramen in cafe style.

Our "Jukusei Shoyu Soba" is an original soy sauce ramen based on "Takayama Chuka Soba" from the Hida Takayama region of Gifu Prefecture.

Make traditional ramen a little more fashionable.

We have a variety of desserts, including parfaits, so that you can enjoy it alone, with your family, or with a group. I would appreciate it if you could come by when you have a little free time.



AGED ONION SOUP



当店のスープは通常の豚骨ベース、鶏ガラベースではなく、野菜、主に玉ねぎをベースにし、長時間熟成させた[熟成玉ねぎスープ]を使用しております。

ウナギのタレのように継ぎ足して寝かせることにより、野菜ベースの独特の甘みや旨味を引き出し、ラーメンのスープとして使用しております。

「あっさりだけどコクがある」
ありきたりな表現ですが、毎日食べられるように調整しております。

Our soup is not the usual pork bone or chicken bone base, but rather a vegetable, mainly onion, healthy onion soup that has been aged for a long time.

By adding and letting it rest like eel sauce, we bring out the unique sweetness and umami of the vegetable base and use it as a ramen soup.

"Light but full-bodied"

It's a common expression, but we have adjusted it so that you can eat it every day.

SMOKED CHASHU ROAST

チャーシューはスモークローストしてあります。一般的な煮豚よりも旨味が逃げず、豚の旨味がより味わえ、薫香により味に奥行きのあるチャーシューに仕上げてあります。

Our Chashu is made by marinating raw pork in a sauce and slowly grilling it in the oven at a low temperature. You can enjoy the umami of the pork even more than the general simmered pork.



SIGNATURE
&
TOP SELLER!

SHOYU SOBA

玉ねぎをメインに使用した熟成スープを使い、ブレンドした醤油を合わせた醤油ラーメン。野菜、鶏ガラ、魚介節をバランスよくミックスした化学調味料無添加の体に優しい醤油ラーメンです。

麺量130g:細麺

A soy sauce ramen made with a blended soy sauce, using an aged soup that mainly uses onions. A unique soy sauce ramen with a well-balanced mix of vegetables, bones, and seafood.

Noodle quantity 130g: thin noodles

250B

No-MSG include shoyu-lover!



RECOMMEND

TOKUSEI +150B

(Chef special toppings
Pork chashu, chicken chashu, Japanese leek,
thick bamboo shoot, and half boiled egg)



OMORI
(EXTRA NOODLE)
+40B



Ajitama +40B



Menma
Thick bamboo shoot
+50B



Spicy soboro don
+130B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%



Taiwan Ramen

NAGOYA STYLE
SHOYU SOBA

NAGOYA SOBA

醤油ラーメンにピリ辛ミンチをのせた名古屋風ラーメンです。ピリ辛ミンチとニンニクが醤油スープとあわせり、旨味が増幅します。

Nagoya-style shoyu-soba, topped with spicy minced meat and chives. Spicy minced meat and garlic combine with the soy sauce soup to amplify the umami.

270B

RECOMMEND

 TOKUSEI +150B

(Chef special toppings
Pork chashu, chicken chashu, Japanese leek,
thick bamboo shoot, and half boiled egg)



Pork chashu
+120B



Ajitama +40B



Rice
120g/ 40B 180g/ 60B



Yuzu Oroshi Chashu
Don +150B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

NATURAL TASTE

MISO SOBA

スープの甘みと味噌の甘みが調和した味噌ラーメンです。

野菜ベースのスープは、濃厚かつあっさりした味わいです。

麺量140g : 中太麺

Miso ramen with a harmony of the sweetness of the soup and the sweetness of the miso. The vegetable-based soup has a rich yet light taste.

Noodle quantity 140g:
medium-thick noodles

270B



RECOMMEND

 TOKUSEI +150B

(Chef special toppings
Pork chashu, chicken chashu, Japanese leek,
thick bamboo shoot, and half boiled egg)



OMORI
(EXTRA NOODLE)
+40B



Ajitama +40B



Menma
Thick bamboo shoot
+50B



Spicy soboro don
+130B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%



SPICY MISO 

KARA MISO SOBA

甘みのあるスープに辛味ダレを添加することにより、味が引き締まります。
ご飯との相性も抜群。

By adding a spicy sauce to the sweet soup, the taste is tightened. Excellent compatibility with rice.

270B

RECOMMEND

TOKUSEI +150B

(Chef special toppings
Pork chashu, chicken chashu, Japanese leek,
thick bamboo shoot, and half boiled egg)



Pork chashu
+120B



Ajitama +40B



Rice
120g/ 40B 180g/ 60B



Yuzu Oroshi Chashu
Don +150B

NAGOYA STYLE
SOUPLESS NOODLE

NAGOYA

MAZE-SOBA

名古屋名物台湾まぜそば。
甘辛く炒めた豚ミンチと、極太麺が相性
抜群です。最後は追い飯で！

麺量160g：極太麺
大盛無料！（240g）

Nagoya style soup-less ramen topped with
spicy pork mince, chives, spring onion,
seaweed, bonito powder and egg yolk.
Noodle quantity 160g: thick noodles

280B



FREE EXTRA NOODLE

SORRY! ONLY FOR MAZESOBA

まぜそばは大盛無料です。
食べ残しの無いようにお願いいたします。

Mazesoba is free with a large size.
For environmental protection,
please do not leave any leftovers.



Cheese +50B



Ajitama +40B



Menma
Thick bamboo shoot
+50B



OI MESHI
Oi meshi +60B
(rice & ramen soup for
Mazesoba)

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

Original Mazesoba



NO PAKUCHI
NO LIFE



PAKUCHI MAZE SOBA

名古屋まぜそばにパクチーをトッピング。
最後はレモンでさっぱりと。
大盛無料! (240g)
食べ残しのないようお願いいたします。

Nagoya mazesoba with fresh
coriander and lemon topping.

300B

FREE EXTRA NOODLE

SORRY! ONLY FOR MAZESOBA

まぜそばは大盛無料です。
食べ残しのないようお願いいたします。

Mazesoba is free with a large size.
For environmental protection,
please do not leave any leftovers.



OIMESHI 60B

SORRY! ONLY FOR MAZESOBA

残ったタレにご飯とスープをいれて雑炊風
にして楽しむオリジナル追い飯。スープは
醤油か味噌を選べます。
※まぜそばご注文の方に限ります

An original rice dish that you can enjoy
as rice porridge by adding rice and
soup to the leftover sauce. You can
choose soy sauce or miso soup.
*Limited to customers ordering
Mazesoba





IRODORI
MAZESOBA

IRODORI MAZE SOBA

もやし、ねぎ、チャーシュー、メンマ、海苔、フライドガーリック、卵黄がのったベーシックなまぜそば。

辛いのが苦手な方はこちら！
大盛無料です。

Soupless noodle original style.
Pork chashu, bean sprout,
bamboo shoot, leek, fried garlic,
seaweed, lemon, and egg yolk.

280B

FREE EXTRA NOODLE SORRY! ONLY FOR MAZESOBA

まぜそばは大盛無料です。
食べ残しのないようお願いいたします。

Mazesoba is free with a large size.
For environmental protection,
please do not leave any leftovers.



OIMESHI 60B

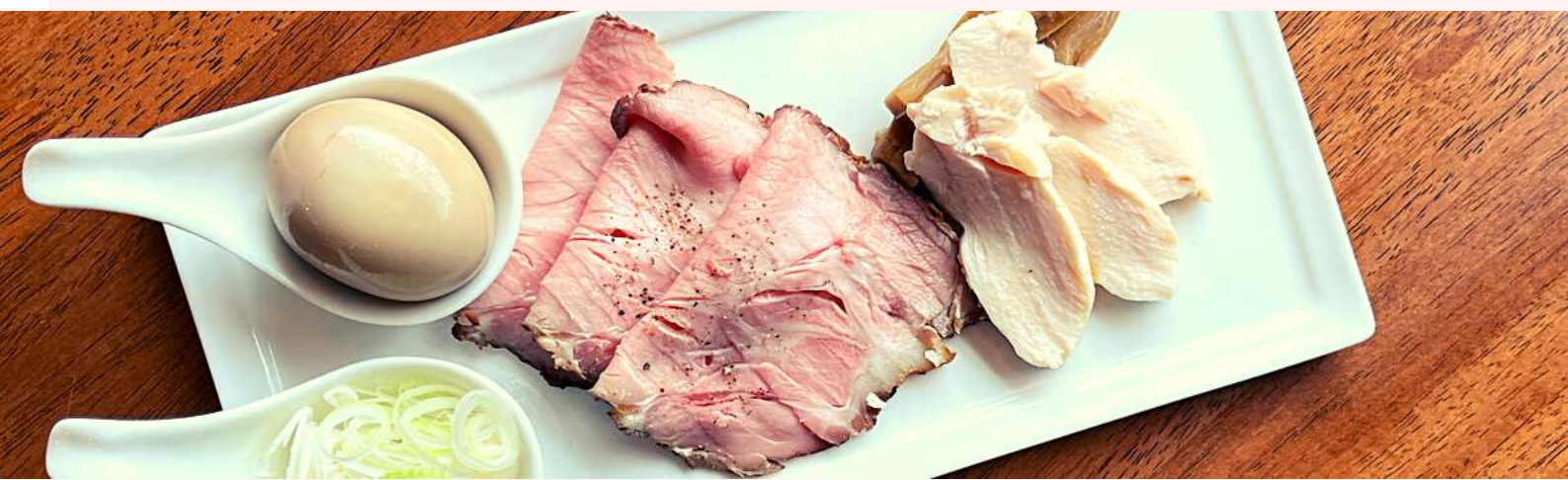
残ったタレにご飯とスープをいれて雑炊風にして楽しむオリジナル追い飯。スープは醤油か味噌を選べます。
※まぜそばご注文の方に限ります

SORRY! ONLY FOR MAZESOBA

An original rice dish that you can enjoy as rice porridge by adding rice and soup to the leftover sauce. You can choose soy sauce or miso soup.
*Limited to customers ordering Mazesoba



TOPPING



TOKUSEI(special topping SET)

- Roasted pork Chashu
- Sous vide chicken Chashu
- Half boiled egg Ajitama
- Thick bamboo shoot Menma
- Sliced Japanese leek Negi

150B

other

- Roasted pork Chashu (about 4 slice) 120B
- Sous vide chicken Chashu (about 6 slice) 100B
- Ajitama, Half boiled egg 40B
- Menma, thick bamboo shoot 50B
- Shredded cheese(recommend for Mazesoba) 50B
- Nori, seaweed 40B
- Negi, Japanese leeks 30B
- Extra soup (Shoyu/ Miso) 80B



KARA-NIRA 🌶️🌶️ 20B

和久で人気だった辛ニラが復活。かなり辛めです！

Marinated chives with spicy garlic sauce. add spicy taste every dish.

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

RICE



銀河のしずく

Ginga no Shizuku

OUR RICE IS
GINGA NO SHIZUKU
FROM
IWATE JAPAN.

NIRA SHOYU TKG

Raw egg rice bowl with homemade
marinated chives shoyu sauce.

100B



YUZU OROSHI CHASHU DON

Rice with pork chashu, grated radish,
japanese leeks, and yuzu peel.

150B

SPICY SOBORO DON

Rice with spicy pork minced, chives,
Japanese leeks, seaweed and
mayonnaise.

130B



Rice (120g)

40B

Omori
Large rice (180g)

60B



ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

TEISHOKU



KARAAGE TEISHOKU

IRODORIの唐揚げを定食にしました。生姜とニンニク、醤油でしっかり味をつけた手作りの唐揚げ。ご飯、味噌汁、日替わり小鉢、サラダがセットになっています。

Deep fried chicken Japanese style.

Set meal with rice, miso soup, salad and daily side dish.

260B



KARAAGE YUZU OROSHI TEISHOKU

大根おろし、ポン酢、ゆずでさっぱりといただけます。

Grated radish and sweet sour soy-sauce(ponzu) with yuzu peel and yuzu pepper.

280B

KARAAGE TARTAR SAUCE TEISHOKU

みんな大好きタルタルソースがついた唐揚げ定食。

Deep fried chicken karaage with tartar-sauce.



300B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

TEISHOKU

MAPO TOFU TEISHOKU



バンコクでは数少ない四川風痺れる麻婆豆腐の定食。ラーメンスープを使用し、ちょうどよい痺れに仕上げた一品です。ご飯、味噌汁、小鉢、サラダ付き

Sicuan style bean curd with ramen soup.

set 330B
a la carte 260B



SARA- NAGOYA TEISHOKU



名古屋ローカルフードの「皿台湾」をアレンジ。炒めたもやし、ニラ、台湾ミンチをタレと和えた麵に乗せています。ごはん、味噌汁、サラダ、小鉢付き。

Nagoya's local food An arrangement of "Sara Taiwan". Stir-fried bean sprouts, chives, and Taiwanese minced meat on noodles with sauce. Served with rice, miso soup, salad and daily side dish.

set 320B
a la carte 250B

TEISHOKU



AJI-FRY TEISHOKU

大きなアジフライが2つついたアジフライ定食。ウスターソースとタルタルソース、レモンでいただきます。

Fried horse mackerel set meal with two large fried horse mackerels. Served with Worcestershire sauce, tartar sauce and lemon.

set 280B
a la carte 210B



EBI CREAM CROQUETTE TEISHOKU

優しい味の海老クリームコロッケ。ウスターソースとレモンでどうぞ。

Homemade shrimp cream croquettes. Served with Worcestershire sauce and lemon.

set 260B
a la carte 190B



TEISHOKU

LIMITED
AMOUNT!

Sous vide TONKATSU TEISHOKU

真空調理したチャーシューをとんかつに仕上げました。

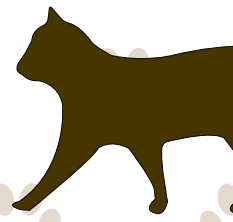
生から揚げるよりも油の吸い込みが少ないため、とんかつでありながら軽めであっさりしておりヘルシーです。数量限定！

Deep fried Low-temperature cooked pork loin. It absorbs less oil than raw pork loin, it is lighter and healthier.

set 380B
a la carte 310B



Promotion!



Until Sep 30



**Smoke
potato salad**

**IRODORI
HIGHBALL**

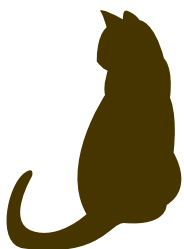
smoked chashu pork with
mashed potato.

ローストチャーシューを合わせた燻
製ポテトサラダ。
ハイボールとよく合います。

EARL GREY INFUSED
WHISKY HIGHBALL

紅茶を漬け込んだ
ウイスキーハイボール。
香りがよく飲みやすい

薫香と紅茶の香りが楽しめるおすすめの組み合わせ。
Recommended combination of smoky and black tea aroma.



set price 260B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%



A LA CARTE

SMOKE POTATO SALAD

smoked chashu pork with
mashed potato.

ローストチャーシューを合わせた燻
製ポテトサラダ。
ハイボールとよく合います。

140B



IRODORI KARAAGE

Fried chicken thighs Japanese Style.
recommend add grated radish, yuzu
peel and ponzu sauce.

3pcs 120B

5pcs 180B

Yuzu oroshi ponzu +30B

Tartar sauce +50B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%



SHIO-KARA CREAMCHEESE

イカの塩辛とクリームチーズのディップ。
濃厚な旨味とクリームチーズ。おつまみに最
適です。

Salted squid guts mixed
with cream cheese. 180B

Extra cracker +20B



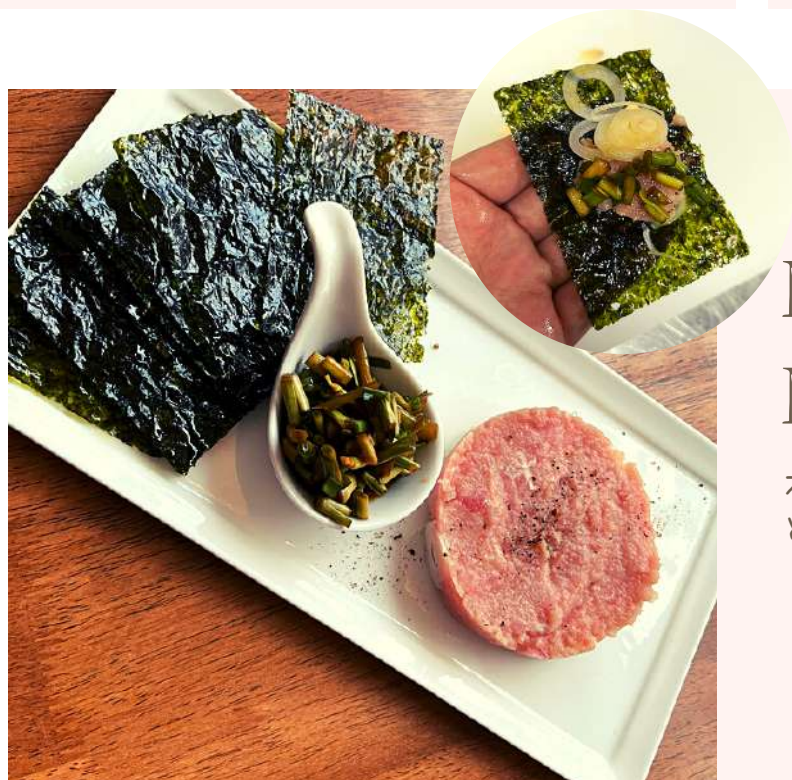
CHICKEN SALAD

CAESAR DRESSING

ブロッコリーとレンコン、低温調理し
た鶏胸肉を合わせたデリ風サラダ

STEAMED VEGETABLE AND SOUS
VIDE CHICKEN BREAST SALAD
WITH CAESAR DRESSING

Half 120B
regular 180B



NEGITORO NORI-MAKI 220B

ネギトロを韓国のりに乗せ、自家製ニラ醤油
と一緒に巻いていただきます。

Minced raw tuna are placed on Korean
seaweed and roll it with homemade chive
soy sauce and eat it.

NIRA YAKKO 90B

自家製ニラ醤油をかけたお豆腐。
おつまみにどうぞ

Tofu with homemade chive soy
sauce.



OTSUMAMI NEGI MENMA 120B

Thick bamboo shoot with
Japanese leek.
Mixed with sesame oil.

SMOKE SAUSAGE 210B

Grilled sausage with grain mustard



AGEDASHI TOFU 150B

Deep fried tofu with our shoyu ramen soup
醤油そばのスープを使った揚げ出し豆腐

A LA CARTE

MAPO TOFU

本場中国産四川山椒と、
玉ねぎスープの麻婆豆腐。
バンコクでは数少ない痺れる
タイプです。

Sicuan style mala bean
curd use ramen soup.

260B



SARA NAGOYA

名古屋ローカルフードの
「皿台湾」をアレンジ。炒めたもやし、ニラ、台湾ミンチをタレと和えた麺に乗せています。

ビールとめちゃうちゃ合います！

Nagoya's local food
An arrangement of "Sara Taiwan".
Stir-fried bean sprouts, chives,
and spicy minced pork on noodles
with sauce.

Also good as a snack!

250B



COOK AT HOME

FROZEN MAZESOBA

- A set of noodles, sauce, mince, seaweed, and fish powder.
- Freeze everything except the noodles!
- The noodles should be refrigerated and consumed within 5 days.
- If you don't eat it right away, you can also freeze it.
- Chives, green onions and raw eggs are not included in the set.

2 SERVE 350THB



FROZEN MARINATED FRIED CHICKEN

- Frozen chicken thighs that have been cut and seasoned.
- Betagro SPURE chicken thigh marinated in homemade sauce.
- It is vacuum-packed. Same as the one used in the store.
- Please try IRODORI's fried chicken at home!
- Prepare tapioca flour (katakuriko), eggs, and frying oil.

1KG/PACK 580THB

S★Pure 100-1000
ใช้ชีวิตที่เลือก



- THE NUMBER IS LIMITED.
- IF YOU NEED DELIVERY, PLEASE ORDER FROM LINEMAN.
- WE ALSO ACCEPT BULK ORDERS. RESERVATIONS CAN BE MADE FROM THE OFFICIAL LINE ACCOUNT. (JAPANESE, ENGLISH, THAI)



LINE
Official
Account



ALL PRICES EXCLUDE VAT 7%

おうちで作る！

お土産冷凍まぜそば

- ・ 麺、タレ、ミンチ、のり、魚粉のセット
- ・ 麺以外は全て冷凍！
- ・ 麺は冷蔵で5日以内を目安にお召し上がりください。
- ・ すぐに食べない場合は冷凍保存も可能です。
- ・ ニラ、ネギ、生卵はセットに含まれておりません。

2食入り 350THB



おみやげにどうぞ

冷凍漬け込み唐揚げ

- ・ カットして下味をつけた冷凍鶏ももにくです。
- ・ BETAGRO SPURE 鶏モモ肉を自家製タレに漬け、真空パックしてあります。
- ・ 店舗で使用しているものと同じものです。
- ・ お家でぜひIRODORIの唐揚げをお試してください！
- ・ タピオカ粉（片栗粉）、卵、揚げ油をご用意ください。
- ・ ホームパーティなどに便利です。もちろん晩御飯用にも！

1KG/PACK 580THB

S★Pure 100-1000
ใช้ชีวิตที่เลือก



- ・ 数に限りがございます。売切れ時はご容赦ください。
- ・ 配送が必要な場合はLINEMANからご注文ください。
- ・ あらかじめご予約いただければ確実にお渡しできます。
- ・ 大量注文も承ります。ご予約はオフィシャルラインアカウントより承ります。（日本語で大丈夫です）



LINE
Official
Account



ALL PRICES EXCLUDE VAT 7%

HOMEMADE DESSERT

IRODORI自慢のソフトクリームをはじめ、自家製ケーキ、プリンをご用意しております。

甘さを通常より抑え、飽きの来ないテイストに仕上げてあります。

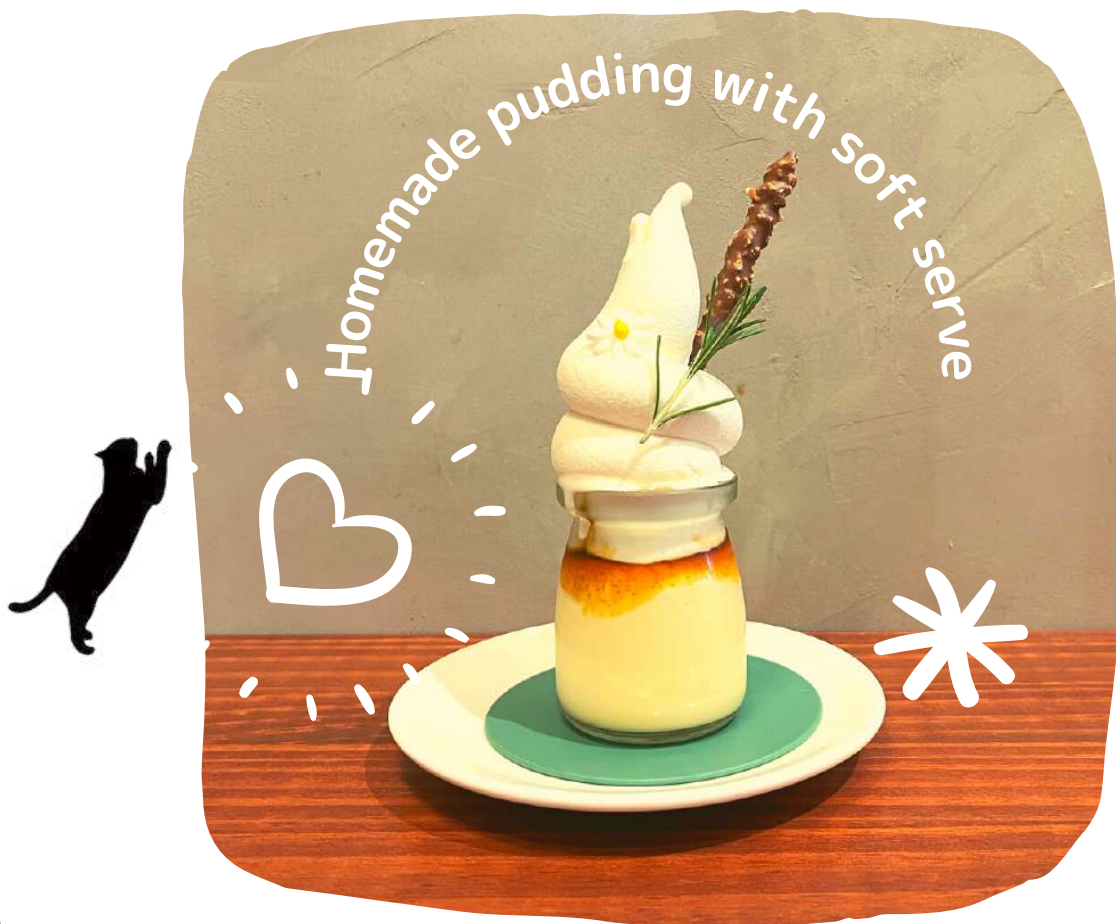
We offer IRODORI's proud soft serve ice cream, as well as homemade cakes and puddings. It is less sweet than usual and has a taste that you won't get tired of.

機械清掃のため、ソフトクリームのデザートは20:00ラストオーダーとさせていただきます。

**DUE TO MACHINE CLEANING,
SOFT ICE CREAM DESSERT WILL
BE SERVED UNTIL 20:00.**



Signature dessert!
Pudding
Soft Cream 190 B



Original pudding
(without soft serve)

120 B



HOKKAIDO MILK FLAVOR



FRESH STRAWBERRY

POKKY

ORIGINAL PARFAIT!



YOGURT

CHEESE CAKE



HOKKAIDO STRAWBERRY PARFAIT

serial, yogurt, cheese cake, fresh strawberry, pokky and rich taste milk flavor soft serve.

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

300B



CHOCOLATE STRAWBERRY PARFAIT

serial, whipping cream, fresh strawberry, homemade chocolate cake, and rich taste chocolate flavor soft serve.

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

300B

CREAM ZENZAI

Home made red beans

and

Shiratama-mochi

with

original soft serve

230B



ALL PRICES EXCLUDE VAT & SERVICE CHARGE 3%

Basque style cheese cake

お店で焼いたシンプルなバスケット
ケーキです。苦味と甘味が合
わさった大人の味。
小麦粉は使っていません。

Burnt basque cheesecake is a
speciality dessert from the Basque
region of Spain. Unlike New York-
style cheesecake, which is pale,
dense, and creamy, burnt basque
cheesecake comes out super dark
and caramelized.

130B

Ginger ale float

Melon soda float

Coffee float



soft serve float

なつかしのクリームソーダをはじめ、自家製ジンジャ
エール、水出しコーヒーをフロートにしました。

In Japan, most popular and basic ice cream float is called [Cream soda] but is very different from what Cream soda is in the States or in other country. It is actually a float made using melon soda, vanilla ice cream, and usually topped with a cherry.

180B



- Sakura soda
 - Blue Hawaii soda
- 80B

signature drink

Homemade Ginger Ale

自家製ジンジャーシロップを使ったジンジャーエール。生姜とハーブの香り、ピリッとした辛味が特徴です。

Homemade ginger ale. Ginger syrup made with sliced ginger and several herbs which comes out good flavors and a bit spicy taste.

100B



**→Ginger hot tea
is
also available**

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%



COFFEE

Drip coffee / Cold brew Black coffee	100B
Cafe-Latte Hot/Iced With milk	110B
Vienna coffee Hot/Iced With whipped cream and chocolate	120B

ENGLISH TEA

Earl grey Hot/Iced	100B
--------------------	------

SOFT DRINK



Drinking water	20B
Coke	40B
Green tea. HOT/ICED	50B
SODA	20B
Melon Soda	80B
Honey Lemon Soda	100B
手作りレモンのはちみつ漬けを使ったレモンソーダ。レモンも食べられます。 <i>Homemade honey lemon mixed with soda.</i>	

RECOMMEND!



IRODORI HIGHBALL

EARL GREY INFUSED
WHISKY HIGHBALL

紅茶を漬け込んだ

ウイスキーハイボール

飲みやすく女性にオススメ

160B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

Alcohol drink



signature cocktail Gin Buck

自家製ジンジャーエールシロップに相性抜群のジン、SUIを合わせました。SUIのショウガやゆずの香りが、自家製シロップのハーブとショウガの辛味とあわせり今までにない味に仕上がっております。

We combined Japanese gin SUI, which goes perfectly with homemade ginger ale syrup. The aroma of ginger and yuzu in SUI blends with the herbal and spicy taste of homemade syrup, creating a unique flavor.

180B

Gin soda

Gin x soda

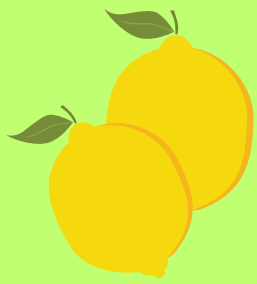
150B



SUNTORY GIN



ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%



レモンサワーはじめました Lemon Sour

(Japanese Sho-chu lemon cocktail)

alcohol drink* **150B**

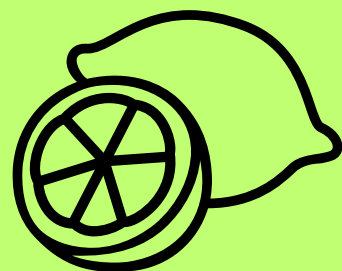


凍らせたレモンが
丸ごと一個！！
レモンが溶けるごとに
風味がアップ

からあげ、肉料理に合います。

一杯ではもったいない！
レモンそのまま中身だけお代わりできます

Can be refilled with lemon left as it is.



NAKA (refill) 80B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

ALCOHOL DRINK

BEER

SAPPORO
SMALL BOTTLE(330ML)

160THB

JAPANESE CRAFT BEER

ALL 280 THB



HITACHINO WHITE ALE(330ML)

THE WHEAT BEER TO WHICH CORIANDER, ORANGE PEEL AND NUTMEG, ETC. HAVE BEEN ADDED. THE SOFT TASTE IS CHARACTERISTIC IN THE REFRESHING FRAGRANCE.



HITACHINO WEIZEN(330ML)

IMPURE BEER WITH THE LEAVEN TAUGHT OUT OF THE WHEAT MALT. THE TASTE WHICH USES THE LEAVEN WHICH CAUSES THE SHOWY FRAGRANCE, AND IS REFRESHING WITH THE FRAGRANCE LIKE THE BANANA IS THE FEATURE.



HITACHINO DAIDAI(330ML)

THE FRUITY AND REFRESHING FRAGRANCE WITH THE HOP OF THE CITRUS SYSTEM WHICH MAKES AN ORANGE AND ITS FRAGRANCE STAND OUT SINCE BLESSINGS WHICH IS MADE IN THE BASE IN MOUNT TSUKUBA AND YASATO AND THE FLAVOR ARE IPA OF THE FEATURE.



HITACHINO ESPRESSO STOUT(330ML)

THE MELLOW AND THICK COFFEE BEER WHICH WAS BREWED USING COFFEE BEANS OF A SHIN ROAST ROAST BASED ON THE IMPERIAL STOUT LOVED BY A RUSSIAN EMPEROR.

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%

ALCOHOL DRINK

HIGH BALL

SUNTORY KAKU HIGH BALL 160 THB

GINGER HIGH BALL 180 THB
ginger ale syrup with whisky & soda



SAKE BTL



AZUMARYU JUNMAI 300ML 360 THB

Dragon once believed to protect buddha and bring rain to the farmer. Drink in room temperature or cold to feel mellow taste. alcohol 15-16%



HOURAISEN BESHI 300ML 480 THB

It has a light sourness and a plain flavor. It has the characteristic of plain type Jumai sake with aromatic scent. It is a number one seller of Houraisen. alcohol 15-16%

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 3%