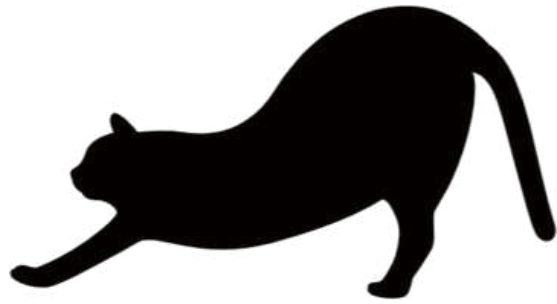




IRODORI^{}**i**

Japanese Ramen Cafe
MENU

CONCEPT

MODERN-CLASSIC

SHOYU RAMEN FROM TAKAYAMA GIFU PREFECTURE



伝統製法のラーメンをカフェスタイルで。

2017年にスクンビットソイ51に開業した、「熟成醤油そば和久」のラーメンを当店で同じ製法でご提供しております。

飛騨高山の「高山中華そば」をベースにした、昔ながらの魚介風味の醤油ラーメンです。

また、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、おつまみも取り揃えております。食事、軽食、カフェ、居酒屋としてどのような用途でもご来店いただければと思います。

Enjoy Traditional Ramen in a Café-Style Setting

At our establishment, we offer ramen prepared with the same traditional methods as "Ramen Wakyu," which first opened in 2017 on Sukhumvit Soi 51.

Our ramen is inspired by the classic flavors of Takayama Chuka Soba from Hida-Takayama, featuring a rich soy sauce broth with a nostalgic seafood aroma.

In addition to ramen, we have a selection of desserts, including parfaits, and snacks to suit any occasion—whether you're dining solo, with family, or in a group. Whether you're here for a meal, a light snack, a café experience, or even an izakaya-style evening, we welcome you to make the most of your visit!



SIGNATURE
&
TOP SELLER!

YAKIBUTA SHOYU-SOBA

焼き豚醤油そば

300B

ADD EX PORK CHASHU
BAMBOO SHOOT
SPRING ONION
SEAWEED

飛騨高山醤油ラーメン

SHOYU-SOBA

standard Shoyu-ramen

240B

AJI-TAMA SHOYU-SOBA

standard Shoyu-ramen with half
boiled egg topping

280B

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

RAMEN HALF SIZE AVAILABLE -40B



OMORI
(EXTRA NOODLE)
+40B



PORK CHASHU
+100B



Ajitama +40B



Menma
Thick bamboo shoot
+50B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

名古屋台湾ラーメン

NAGOYA YAKIBUTA-SOBA



名古屋焼き豚そば 320B

ADD EX PORK CHASHU
BAMBOO SHOOT
SPRING ONION
CHIVE
SPICY PORK MINCE

NAGOYA-SOBA

Shoyu-ramen with spicy pork
minced 260B

AJI-TAMA

NAGOYA-SOBA

Shoyu-ramen with spicy pork
minced topped with Ajitama (half boiled egg) 300B

醤油ラーメンにピリ辛ミンチをのせた名古屋台湾ラーメンです。ピリ辛ミンチとニンニクが醤油スープとあわさり、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.

RAMEN HALF SIZE AVAILABLE -40B



Rice
120g/ 40B 180g/ 60B



PORK CHASHU
+100B



Ajitama +40B



Menma
Thick bamboo shoot
+50B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%



MISO YAKIBUTA SOBA 320B

味噌焼き豚そば

ADD EX PORK CHASHU
BAMBOO SHOOT
SPRING ONION
BEAN SPROUT
SPICY PORK MINCE
SEAWEED

MISO-SOBA 260B

standard Miso-ramen

AJI-TAMA MISO-SOBA 300B

standard Miso-ramen with half
boiled egg topping

MISO CORN BUTTER 300B

standard Miso-ramen with sweet
corn and butter

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

RAMEN HALF SIZE AVAILABLE -40B



Rice
120g/ 40B 180g/ 60B



Ajitama +40B



Menma
Thick bamboo shoot
+50B



corn butter topping
+40B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

KARA MISO 辛味噌焼き豚そば YAKIBUTA SOBA 320B

ADD EX PORK CHASHU
BAMBOO SHOOT
SPRING ONION
BEAN SPROUT
SPICY PORK MINCE
SEAWEED



KARA MISO-SOBA
standard spicy Miso-ramen **260B**

AJI-TAMA
KARA MISO-SOBA
standard spicy Miso-ramen with
half boiled egg topping **300B**

KARA MISO
CORN BUTTER
standard Miso-ramen with sweet
corn and butter **300B**

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.

RAMEN HALF SIZE AVAILABLE -40B



Rice
120g/ 40B 180g/ 60B



Ajitama +40B



Menma
Thick bamboo shoot
+50B



Kara-Nira
+20B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

**SIGNATURE
SOUPLESS NOODLE**



PAKUCHI MAZESOBA 300B

FRESH CORIANDER
LEMON
SPRING ONION
CHIVE
SEAWEED
SPICY POCK MINCE
BONITO POWDER
EGG YOLK

SPRING ONION
CHIVE
SEAWEED
SPICY POCK MINCE
BONITO POWDER
EGG YOLK



NAGOYA MAZESOBA 280B

名古屋台湾まぜそば



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。台湾まぜそばに相性抜群の
パクチーまぜそばおすすめです。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, bonite powder and egg yolk.
Noodle quantity 160g: thick noodles



ONLY FOR
MAZESOBA

OI MESHI +60B
(SHOYU/MISO)



Ajitama +40B



Menma
Thick bamboo shoot
+50B



Kara-Nira
+20B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

**SOUPLESS NOODLE
NON SPICY**

IRODORI MAZESOBA 280B

BEAN SPROUT
BAMBOO SHOOT
SPRING ONION
SEAWEED
PORK CHASHU
BONITO POWDER
EGG YOLK

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, and egg yolk.

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.

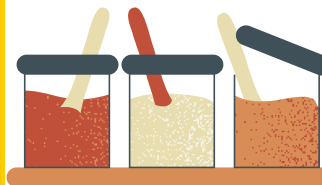


🐾 まぜそばの楽しみ方 - IRODORI



1. まずはそのまま！
よく混ぜて、まぜそば本来の
味をお楽しみください。

1. Enjoy It as It Is!
Mix well and savor the
original flavor of
Mazesoba.



2. 自分好みの味にカスタマイズ
お好みで付属の調味料を追加！
(マヨネーズ、酢、四川山椒、カレー
粉、刻みニンニク)

2. Customize to Your Liking
Enhance the taste by adding your
choice of condiments!
(Mayonnaise, Vinegar, Sichuan
Pepper, Curry Powder, Minced
Garlic)



3. 追い飯で最後の一口
まで満足！
食べ終わったら、残った
タレにご飯を入れて味わ
う「追い飯」がオススメ
です。+60B

3. After finishing the
noodles, add rice to
the remaining sauce for
a flavorful experience,
known as Oimeshi.
(+60b)



4. 雑炊でしめてもOK！
ご飯と一緒にスープ（醤油or味
噌）を加えて、雑炊スタイルでも
楽しめます。追い飯にスープが付
くのは当店だけ！

4. Combine rice with soup
(Soy Sauce or Miso) for a
comforting zosui-style dish.
Our restaurant is the only
one offering soup with
Oimeshi!

**NON ANIMAL PRODUCTS
OR FISH INCLUDED**

VIGAN TANTAN-MEN 300B

BEAN SPROUT
BAMBOO SHOOT
SPRING ONION
CORIANDER
CHIVE
NUTS

豆乳と練りごまのスープに自家製のラー油と中国産四川山椒を合わせて仕上げました。肉類、卵、魚介は一切使用しておりません。パクチーが入ります。

A rich and creamy soup made with soy milk and sesame paste, topped with our house-made chili oil and aromatic Sichuan peppercorns.



KIDS RAMEN SET 160B

化学調味料無添加の小サイズ醤油そばと、ジュース、お菓子、手作り小鉢をセットにしました。スープは薄め、少し冷ましてご提供します。

A set of small size Shoyu soba (no chemical seasonings), juice, sweets, and a daily side dish. The soup is not too hot and bit diluted.

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

TOPPING

- Pork Chashu 100B
- Ajitama, Half boiled egg 40B
- Menma, thick bamboo shoot 50B
- Nori, seaweed 40B
- Negi, Japanese leeks 30B
- Kara-Nira(spicy marinated chives) 20B
- Extra soup (Shoyu/ Miso) 80B



**LINE MAN
DELIVERY
AVAILABLE**



IRODORIBKK

**PLEASE FOLLOW
OFFICIAL
INSTAGRAM**

プロモーション、限定ラーメンなど、最新情報はインスタグラムで発信しています。

RICE



銀河のしずく

Ginga no Shizuku

OUR RICE IS
GINGA NO SHIZUKU
FROM
IWATE JAPAN.

DX TAMAGO-KAKE GOHAN 120B

CHASHU
SPRING ONION
BONITO FLAKE
RAW EGG

刻みチャーシュー、ねぎ、花かつおの乗った豪華な卵かけご飯。ラーメンと相性抜群です

Raw egg mini rice bowl with pork chashu, spring onion, bonito flake. rice 150g



SPICY SOBORO DON

台湾ミンチ、ネギ、海苔、辛ニラが乗った小丼。
辛いのが好きな方おすすめ

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

120B



Rice (120g)

40B

Omori
Large rice (180g)

60B



TEISHOKU



KARA AGE 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



KARA AGE YUZU OROSHI TEISHOKU 280B



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-sausce(ponzu) with
yuzu peel and yuzu pepper.

TEISHOKU



SPICY MOTSU-NABE TEISHOKU

醤油ラーメンのスープを使ったオリジナルもつ鍋。ニンニクと相性抜群。

An original offal hot pot made with shoyu ramen broth,
perfectly paired with garlic

400B

1 SERVING 350B

A LA CARTE 2-3 SERVING 650B



CHICKEN NANBAN TEISHOKU

黒酢とタルタルソースのチキン南蛮

Deep fried chicken with sweet
sour sauce and tartar-sauce.

300B

A LA CARTE

240B

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

TEISHOKU

MAPOTOFU 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



cheese MAPOTOFU TEISHOKU

麻婆豆腐にチーズをトッピング。
辛さが和らぎコクが出ます。

Mapo-tofu topped with cheese.

set 360B
a la carte 290B

牛ホルモン
麻婆豆腐



HORUMON MAPO-TOFU

IRODORIの麻婆豆腐に牛ホルモンを合わせたオリジナル麻婆豆腐。
Mapo tofu with beef intestine

TEISHOKU SET 420B
A LA CARTE 380B



IRODORI 

Japanese Ramen Cafe

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

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



KANI CREAM CROQUETTE TEISHOKU

優しい味のカニクリームコロッケ。ケチャップ、レモン、ウスターソースがついています

Homemade crab cream croquettes. Served with Worcestershire sauce, tomato ketchup, and lemon.

set 280B
a la carte 210B



TEISHOKU

SABA SIOYAKI TEISHOKU

ノルウェー産の脂ののったサバを、国産の藻塩を使って焼いています。

良質なたんぱく質と血液がさらさらになるオメガ3脂肪酸が多く含まれています。

Grilled Norwegian mackerel, rich in fat, using sea salt. It's packed with high-quality protein and omega-3 fatty acids that help keep your blood flowing smoothly.

set 260B
a la carte 210B



TEISHOKU

อาหารชุดเป็นรูปแบบการรับประทานอาหารที่สมดุล โดยมีข้าวเป็นอาหารหลัก โปรตีนจากปลาหรือเต้าหู้เป็นอาหารจานหลัก ผักเป็นเครื่องเคียง และซุป ทำให้ได้รับวิตามินและแร่ธาตุอย่างครบถ้วน นอกจากนี้ อาหารชุดมักมีอาหารหมักดอง ซึ่งมีประโยชน์ต่อการปรับสมดุลของจุลินทรีย์ในลำไส้

A Japanese set meal (Teishoku) is a well-balanced meal consisting of a staple food, a main dish, side dishes, and soup, making it highly nutritious. Rice serves as the staple, while protein sources such as fish or tofu are used for the main dish. The side dishes often include vegetables, providing essential vitamins and minerals. Additionally, fermented foods like miso commonly included, which help support gut health.

RECOMMEND A LA CARTE



KARA AGE

3PCS 120B
5PCS 180B

Fried chicken thighs Japanese Style.

recommend add grated radish, yuzu peel and ponzu sauce.

Yuzu oroshi ponzu +30B

Tartar sauce +50B



RECOMMEND

MA-LA SUI GYOZA 6PCS 120B

手作り水餃子をゴマダレ麻辣ソースで
homemade boiled Gyoza dumpling with
spicy sesame ma-la sauce.

**NEGI DARE
SUI GYOZA
6PCS
100B**

手作り水餃子をネギニンニクソースで
homemade boiled Gyoza dumpling with
spring onion and garlic sauce.



AJI FRY

1 4 0 B / 1 PC
2 1 0 B / 2PCS

タルタルソース付き

Deep fried horse
mackerel



BIG KUSHIKATSU

8 0 B / pcs

1 本 1 本手仕込みの食べ応えのある串カツ

Homemade deep-fried skewered
pork loin with onion



TEBASAKI NIKOMI

甘辛ダレでじっくり煮込んだ手羽煮込み
simmered chicken wing with sweet
soy sauce.

1 5 0 B



GRILLED SAUSAGE

アルトバイエルン使用! 1 8 0 B



AGEDASHI TOFU 1 5 0 B

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



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.



CORN DOG

80B/2pcs



FRENCH FRIES

100B



EDAMAME 80B

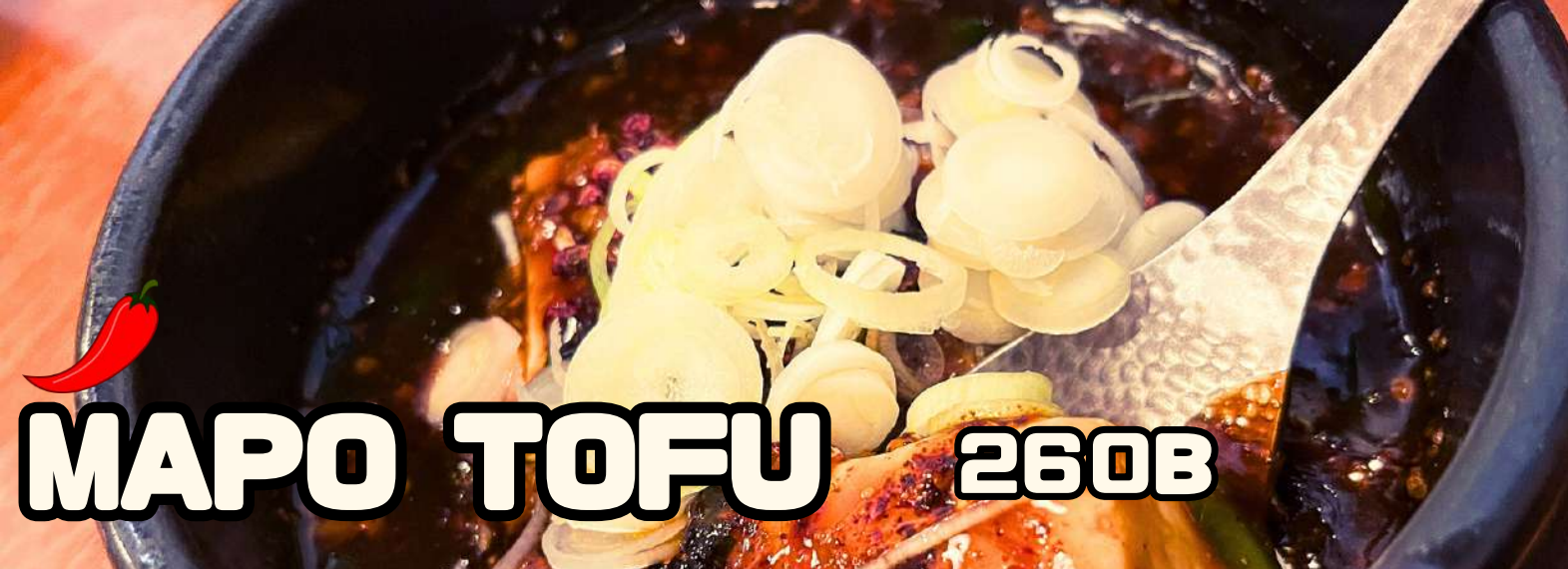
Boiled green soybeans



CORN BUTTER

100B

みんな大好きコーンバター
Pan fried sweet corn with
soy sauce and butter



MAPO TOFU 260B

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.



CHEESE MAPO TOFU 290B



チーズ入りマーボー豆腐
Mapo-tofu with shredded cheese



HORUMON MAPO TOFU 380B

牛腸入りマーボー豆腐
Mapo-tofu with beef intestine

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

モツ鍋始めました！

醤油そばのスープを使い、台湾ミンチを乗せたピリ辛オリジナルもつ鍋！生の牛小腸を通常より細かくカットし、食べやすくしてあります。ニンニクをたっぷり入れてお楽しみください。

締めには中華麺、もしくはチーズリゾットがおすすめです！

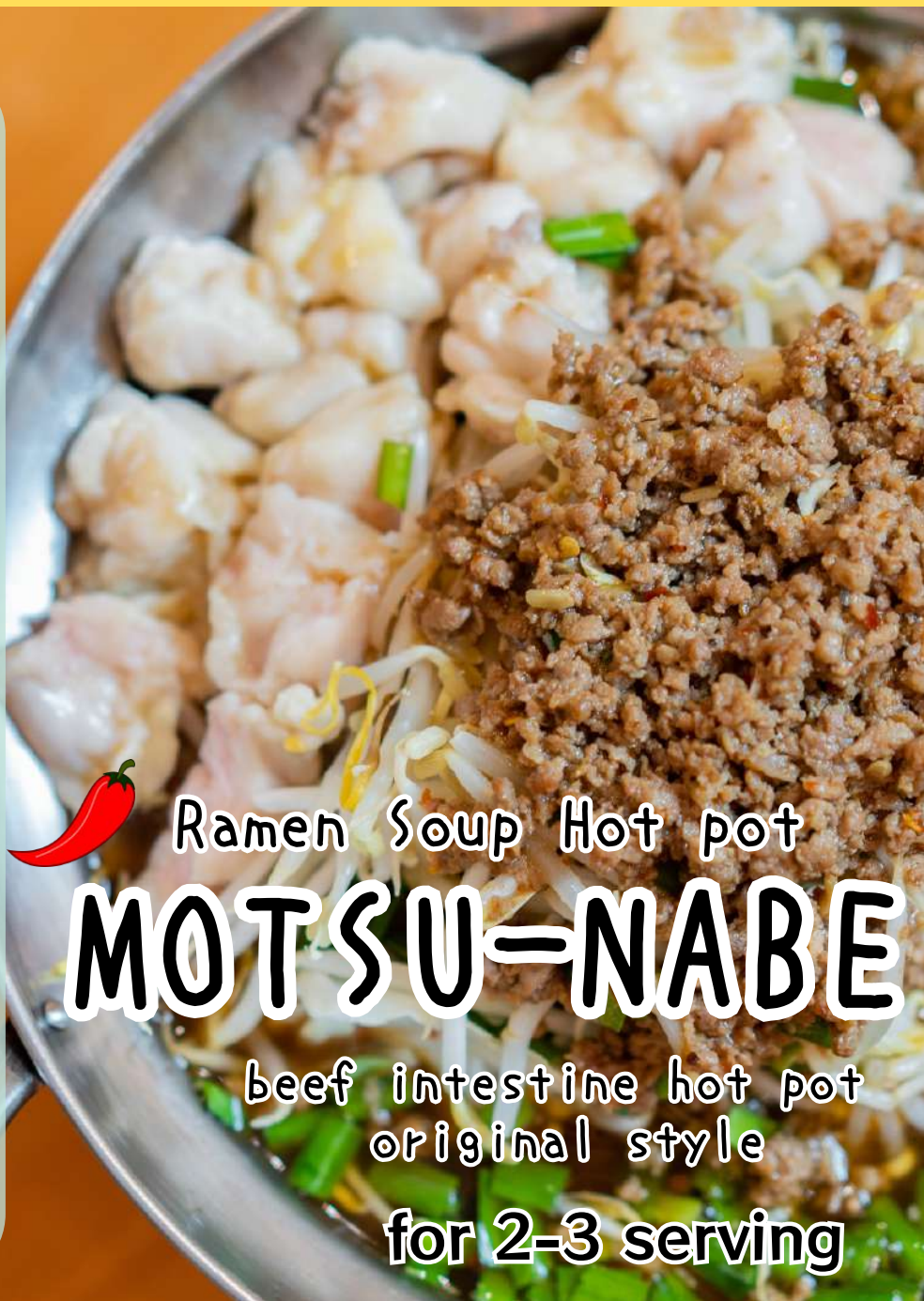
お家でできる冷凍パッケージもありますので、お家でも同じ味が楽しめます！（お野菜のみご準備ください）

Original spicy motsu nabe (beef intestine hot pot) with soy sauce soba noodle soup and pork minced on top! Raw beef small intestine is cut into smaller pieces than usual to make it easier to eat.

Add plenty of garlic and enjoy! Ramen noodles or cheese risotto is recommended for the end!

We also have a frozen package that you can make at home so you can enjoy the same taste at home! (Please prepare vegetables only)

650B



Ramen Soup Hot pot
MOTSU-NABE

beef intestine hot pot
original style

for 2-3 serving

topping for Motsu-Nabe



Extra intestine 200g
200B



Extra vegetable
100B



noodle
(thin or medium thick)
60B



cheese risotto set
(rice, raw egg, cheese)
100B

お土産にどうぞ！ LINEMANでもオーダーできます



Takeaway Frozen Motsu-Nabe

topping for Motsu-Nabe

お家でできるもつ鍋冷凍パッケージ！

スープ、モツ、台湾ミンチ、生麺まで
ついたお買い得セット。
お家でも同じ味が楽しめます！
(お野菜のみご準備ください)

冷凍保存できますので、お好きなとき
にお店と同じ味ができます。

モツのみ、麺のみ追加できますので、
お好みに合わせてどうぞ

Frozen package of Motsunabe at home!

A set includes soup, motsu(beef
intestine, Taiwanese minced meat, and
even fresh noodles.

You can enjoy the same taste at home!
(Please prepare only vegetables).

It can be frozen and stored, so you
can enjoy the same taste as at the
restaurant whenever you like.

You can add only motsu or only
noodles, depending on your preference.

450B



Frozen
intestine 200g
200B



Raw noodle
(thin or medium thick)
60B



Frozen
pork mince 90g
1Pack 80B



Frozen
shoyu soup 400g
150B

COOK AT HOME

FROZEN MAZESOBA

- 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



- 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.

- - ชุดประกอบด้วย เส้น น้ำซอส หมูบด สาหร่าย และผงปลา
- - ทุกอย่างยกเว้นเส้น ถูกแช่แข็ง!
- - เส้นควรเก็บในตู้เย็นและรับประทานภายใน 5 วัน
- - หากยังไม่รับประทานทันที สามารถเก็บเส้นในช่องแช่แข็งได้
- - ชุดนี้ไม่รวมกุยช่าย ต้นหอม และไข่ไก่สด

YOUTUBEで作り方
動画載せてます！



เรามีวิดีโอสอนวิธีทำ
ใน YOUTUBE



MOVIE URL



ORDER VIA LINEMAN

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7%

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。

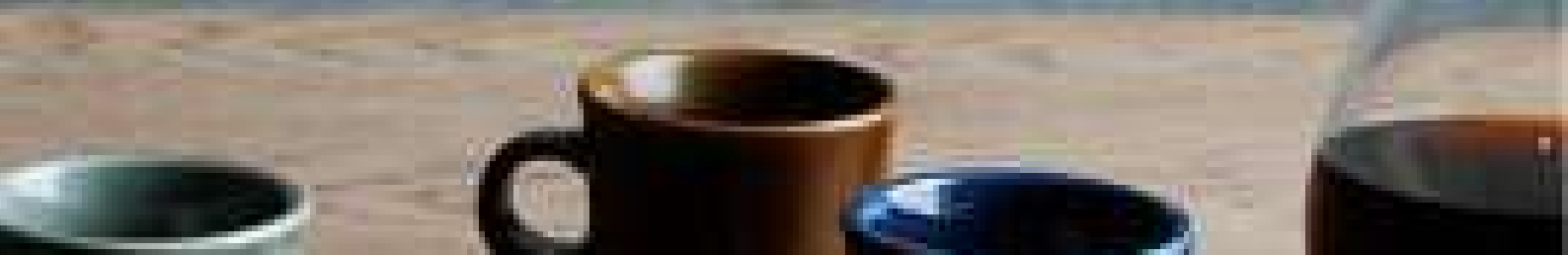
Homemade ginger ale. Ginger syrup made with sliced ginger and several herbs which comes out good flavors and a bit spicy taste.

100B



**→Ginger hot tea
is
also available**

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%



COFFEE



• Americano	HOT/ICED	100B
• Latte	HOT/ICED	110B
• Vanilla Latte	HOT/ICED	120B
• Cappuccino	HOT/ICED	120B
• Caramel Macchiato	HOT/ICED	130B
• Espresso	HOT	90B
• Soft serve Affogato		160B

Espresso with soft serve

TEA

• Earl grey	HOT/ICED	100B
• Honey Lemon Earl grey	HOT/ICED	110B
• Clear Matcha(Non sugar)	HOT/ICED	90B
• Matcha Latte	HOT/ICED	120B
• Matcha Caramel Macchiato	HOT/ICED	130B
• Soft serve Matcha Affogato		170B

Matcha with soft serve



SOFT DRINK



- **Homemade Ginger Ale** 100B
Made from fresh ginger and mixed spice
- **Ginger Hot Tea** 100B
Made from fresh ginger and mixed spice
- **Honey Lemon Soda** 100B
Homemade honey lemon mixed with soda.
- **Drinking Water** 20B
- **Coke** 40B
- **Ice Green Tea(bottle 500ml)** 60B
- **Hot Green Tea(pot)** 60B
made by Japanese tea leaf
- **Orange juice** 80B
- **Soda** 20B
- **Melon Soda** 80B

Affogato

Honey lemon soda

caramel macchiato



浄水器を通した日本の製氷機で作った清潔な氷を使用しております。

WE USE CLEAN ICE MADE WITH A JAPANESE ICE MACHINE THAT HAS BEEN PASSED THROUGH A WATER PURIFIER.

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

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



STRAWBERRY PARFAIT

Please choose from
Milk / Acai Yogurt / Mix

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

Recommend milk flavor.

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

300B



Blue berry PARFAIT

Please choose from
Milk / Acai Yogurt / Mix

serial, yogurt, cheese cake, fresh blue berry, pokky and rich
taste soft serve. Recommend yogurt flavor.

ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

270B

CREAM ZENZAI 230B

Home made red beans
and
Shiratama-mochi
with
original soft serve



Basque style cheese cake

お店で焼いたシンプルなバスク
チーズケーキです。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



Melon soda float



Ginger ale 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

ALL PRICES EXCLUDE VAT & SERVICE CHARGE 5%

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



140B



レモンサワーはじめました Lemon Sour

(Japanese Sho-chu lemon cocktail)

alcohol drink*



凍らせたレモンが
丸ごと一個！！
レモンが溶けるこ
とに風味がアップ

からあげ、肉料理
に合います。

150B



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

SUNTORY SUI

Gin x soda

150B

Gin x GINGER ALE

180B



SUNTORY GIN



ALL PRICES EXCLUDE VAT 7% & SERVICE CHARGE 5%

ALCOHOL DRINK

BEER

SMALL BOTTLE 330ML

SAPPORO

140THB

SINGHA

95THB

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 5%

ALCOHOL DRINK

HIGH BALL

SUNTORY KAKU HIGH BALL 160 THB

IRODORI HIGH BALL 140 THB
earl grey infused whisky highball

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



日本の製氷機を使った氷を使用しておりますので、キリっとした炭酸が楽しめます。

WE USE CLEAN ICE MADE WITH A JAPANESE ICE MACHINE THAT HAS BEEN PASSED THROUGH A WATER PURIFIER.

SAKE BTL



AZUMARYU JUNMAI 300ML 480 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 550 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 5%