

<b>ไดโกกุเทสติ้งเมนู</b>	daikoku tasting menus
เมนูคัดสรรพิเศษจากเชฟ	<b>chef's selection of a la carte and seasonal dishes</b>
ออเดิร์ฟขั้นต่ำ 2 เซ็ท ต่อโต๊ะ	only available as a choice for the whole table, minimum of 2 guests
<b>ซิกเนเจอร์เมนู</b>	signature
4200 ต่อคน	4200 per person
ถั่วญี่ปุ่นนึ่งโรยเกลือทะเล	<b>steamed edamame with sea salt (v)</b>
มิโซะซุปลั้หัวหอม	<b>white miso soup with spring onions</b>
ปลากระพงแล่บางราดซอสยuzuหีดทรัฟเฟิลและไขแฉลมอน	<b>thinly sliced sea bass with yuzu, truffle oil and salmon roe</b>
สลัดอะโวคาโดซอสมะนาวรสเค็มโรยเกล็ดเทมปุระ	<b>avocado salad with tenkasu, spicy lemon dressing (v)</b>
ก๊วยช่าเนื้อวากิวพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิลมายองเนส	<b>wagyu gyoza with yuzu truffle dip</b>
ซูชิและซาซิมิรวมจากเชฟ	<b>chef's selection sushi and sashimi</b>
ปลาแซลมอนย่างซอสเทอริยากิเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง	<b>teriyaki salmon fillet with pickled cucumber</b>
เนื้อสันในย่างราดซอสเค็มโรยงา	<b>spicy beef tenderloin with sesame, red chili and sweet soy</b>
ข้าวโพดหวานย่างซอสเนยซีโตะ	<b>sweet corn with shiso butter (v)</b>
ของหวานและผลไม้หลากชนิด	<b>deluxe dessert platter</b>
<b>เมนูพรีเมียม</b>	premium
5300 ต่อคน	5300 per person
หอยเชลล์ย่างซอสเนยบ๊วยและไข่ปลา	<b>grilled scallops, umeboshi butter and mentaiko</b>
เฮามาจิแล่บางโรยพริกเขียวสับและกระเทียมคองราดซอสพอนชู	<b>sliced yellowtail, green chili relish, ponzu, pickled garlic</b>
เนื้อวากิวราดซอสเห็ดทรัฟเฟิลพอนชู	<b>japanese wagyu tataki, truffle ponzu</b>
ปูนึ่งทอดเสิร์ฟพร้อมวาซาบิมายองเนส	<b>fried softshell crab with wasabi mayonnaise</b>
ซูชิและซาซิมิพรีเมียมจากเชฟ	<b>premium chef's selection sushi and sashimi</b>
ปลาแบล็คคอดหมักมิโซะทอโบโซมะ	<b>miso marinated black cod wrapped in hoba leaf</b>
เนื้อสันหลังวากิวราดซอสทรัฟเฟิลและพอนชูรสเค็ม	<b>japanese a4 wagyu sirloin with truffle sauce and chili ponzu</b>
ข้าวโพดหวานย่างซอสเนยซีโตะ	<b>sweet corn with shiso butter (v)</b>
มิโซะซุปลั้	<b>white miso soup with spring onions</b>
ของหวานและผลไม้หลากชนิด	<b>deluxe dessert platter</b>

(v) vegetarian

all prices are in thai baht and subject to a 10% service charge and 7% government tax for information on any allergen and dietary requirements please ask your server

all items are seasonal and subject to change

<b>เมนูใหม่</b>	new dishes
เนื้อวากิวราดซอสเห็ดทรัฟเฟิลพอนชู	<b>japanese wagyu tataki, truffle ponzu</b> 920
ซีโครงหมูย่างซอสถั่วเหลืองใส่ขิงโรยเม็ดมะม่วงหิมพานต์	<b>pork ribs with sweet ginger soy and crushed cashew nuts</b> 920
ก๊วยช่าเนื้อวากิวพร้อมซอสเห็ดทรัฟเฟิลมายองเนส	<b>wagyu gyoza with yuzu truffle sauce</b> 590
กุ้งมังกรอบซอสเนยซีโตะ	<b>roasted lobster with garlic, shiso and ponzu butter</b> 1080 / 2050
<b>ของว่าง</b>	snacks
ถั่วญี่ปุ่นนึ่งโรยเกลือทะเล	<b>steamed edamame with sea salt (v)</b> 230
ถั่วญี่ปุ่นผัดซอสกระเทียมขิงรสเค็ม	<b>stir fried edamame with chili and garlic</b> 230
ปูนึ่งทอดเสิร์ฟพร้อมวาซาบิมายองเนส	<b>fried softshell crab with wasabi mayonnaise</b> 570
ปลาหมึกทอดกรอบโรยด้วยพริกสดเสิร์ฟพร้อมมะนาว	<b>crispy fried squid with green chili and lime</b> 380

### เมนูเย็นและสลัด

ปลากระพงแล่บางราดซอสยuzuซุนามันเห็ดทรัฟเฟิลและไขแฉลมอน	<b>thinly sliced sea bass with yuzu, truffle oil and salmon roe</b> 780
ปลาฮามาจิแล่บางโรยพริกเขียวสับและกระเทียมคองราดซอสพอนชู	<b>sliced yellowtail with green chili relish, ponzu and pickled garlic</b> 630
เต้าหู้ทอดรสเค็มพร้อมอะโวคาโดราดซอสสมุนไพร	<b>spicy fried tofu, avocado and japanese herbs (v)</b> 410
อะโวคาโดพร้อมซอสเลมอนรสเค็มโรยเกล็ดเทมปุระ	<b>avocado salad with tenkasu, spicy lemon dressing (v)</b> 520
ยอดผักโขมนึ่งคดुकซอสงาขาว	<b>steamed spinach with sesame sauce (v)</b> 410
ทาฮาร์ทูน่าและแซลมอน	<b>salmon and tuna tartare with crackers</b> 780
มะเขือเทศและมะเขือม่วงย่างราดด้วยน้ำสลัดขิงสด	<b>tomato with roasted eggplant and ginger dressing (v)</b> 450

### เมนูเทมปุระ

กุ้งขาวเสิร์ฟพร้อมมายองเนสรสเค็มและมะนาว	<b>white shrimp with chili mayonnaise and lime</b> 510
กุ้งมังกรพร้อมวาซาบิมายองเนสและพอนชู	<b>lobster with ponzu and wasabi sauce</b> 1080
กุ้งลายเสือเสิร์ฟพร้อมซอสเทนซุย	<b>black tiger prawn</b> 760

### โรมาตะอาหารทะเล

ปลาแบล็คคอดหมักมิโซะทอโบโซมะ	<b>miso marinated black cod wrapped in hoba leaf</b> 1820
แซลมอนย่างซอสเทอริยากิเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง	<b>teriyaki salmon fillet with pickled cucumber</b> 740
แก้มปลาฮามาจิย่างเกลือเสิร์ฟพร้อมซอสพอนชู	<b>grilled hamachi kama with lemon and ponzu sauce</b> 620

### โรมาตะเนื้อ

เนื้อวากิวสันในย่างราดซอสเค็มหวานโรยต้นหอม	<b>spicy beef tenderloin with sesame, red chili and sweet soy</b> 1890
เนื้อสันหลังวากิวราดซอสทรัฟเฟิลและพอนชูรสเค็ม	<b>japanese wagyu sirloin a4 grade, with truffle sauce and chili ponzu</b> 4250
เนื้อริบอายย่างราดซอสวาฟูโรยด้วยกระเทียมทอดกรอบ	<b>ribeye steak with wafu sauce and garlic crisps</b> 1470
ซีโครงแกะหมักซอสมิโซะรสเค็ม	<b>spiced lamb cutlets with hatcho miso</b> 850
ไก่เลี้ยงพิเศษหมักมิโซะชาวมาร์เลย์อบบนไม้ซีดาร์	<b>barley miso marinated baby chicken, oven roasted on cedar wood</b> 1270

### โรมาตะเสียบไม้

หอยเชลล์ย่างซอสเนยบ๊วยและไข่ปลา	<b>grilled scallops, umeboshi butter and mentaiko</b> 880
ปีกไก่เสียบไม้ย่างสาเก	<b>chicken wings with sea salt and lime</b> 450
ไก่เสียบไม้พร้อมต้นหอมญี่ปุ่นย่างซอสยากิโทริ	<b>chicken yakitori with baby leek</b> 470
เนื้อแองกัสและพริกญี่ปุ่นย่างกับซอสเค็มหวาน	<b>angus beef with soy, garlic, ginger and chili</b> 590

### โรมาตะผักย่าง

มันหวานญี่ปุ่นราดซอสเทอริยากิเข้มข้น	<b>sweet potato with teriyaki glaze (v)</b> 420
ซูกินีกับซอสพอนชูเนย	<b>zucchini with soy butter (v)</b> 360
ข้าวโพดหวานย่างซอสเนยซีโตะ	<b>sweet corn with shiso butter (v)</b> 420
หน่อไม้ฝรั่งราดซอสวาฟูและงา	<b>asparagus with wafu sauce (v)</b> 420

### เครื่องเคียงและซุปลั้

มิโซะซุปลั้	<b>white miso soup with spring onions</b> 250
ข้าวผัดผัดคองสไตส์ญี่ปุ่น	<b>takana fried rice (v)</b> 500
ข้าวญี่ปุ่น	<b>steamed rice (v)</b> 210

(v) vegetarian

all prices are in thai baht and subject to a 10% service charge and 7% government tax for information on any allergen and dietary requirements please ask your server

all items are seasonal and subject to change