

やまや

博多天ぷり



職人こだわりの薄衣でサクサクの軽い食感の揚げたての天ぷらを、厳選国産素材6種を配合したやまやの『うまだし』を使用したコク深い天つゆと、厳選したお塩でお楽しみください。
おかわり自由の辛子明太子、辛子高菜と共に心ゆくまで九州・博多の味をご賞味ください。

We are committed to serving freshly fried tempura with a light and crispy batter, served with Yamaya's rich tempura sauce made from "Umadashi" a blend of six carefully selected ingredients from Japan, and carefully selected salt.
For set meals, you can enjoy the flavors of Kyushu and Hakata to your heart's content with unlimited refills of spicy cod roe and spicy takana.

เรามุ่งมั่นที่จะเสิร์ฟเทมปุระที่ทอดสดใหม่ แป้งบางกรอบ ไม่อมน้ำมัน เสิร์ฟพร้อมซอสเทมปุระรสเข้มข้นของ ยามาเยะที่ทำจาก "อุเมดาสึ" ซึ่งทำมีส่วนผสมของ วัตถุดิบจากประเทศญี่ปุ่น 6 ชนิดและเกลือที่คัดสรร มาอย่างพิถีพิถัน

ลูกค้าที่สั่งเซตเทมปุระของเราสามารถเพลิดเพลิน กับรสชาติของคิวกูและอาคาตะได้เต็มที่กับไขปลา เบนโทโกะและทาคานะที่เติมได้ไม่อั้น

Tempura YAMAYA

Location

Sapporo

Tokyo

Osaka

辛子明太子

創業以来守り続けている漬け込み液「匠のたれ」に168時間じっくりと付け込まれた、やまやの辛子明太子。九州産の柚子を使用し、ふわっと柚子が香るまろやかでコクのある辛子明太子。

Karashi Mentaiko

Yamaya's karashi mentaiko is aged in original recipe "Takumi no Sauce" for 168 hours which give is richness, umami and a fresh scent of Kyushu's yuzu citrus.

การาชิเมนไทโกะของยามาเยะ ถูกบ่มใน "Takumi no Sauce" ซึ่งได้รักษาสูตรให้คงเดิมไว้ตั้งแต่ก่อตั้ง อย่างพิถีพิถันเป็นเวลากว่า 168 ชั่วโมง ทำให้ได้รสชาติเข้มข้นและมีกลิ่นหอมของยูซุจากคิวชู





天ぷら定食
TEMPURA SET
MENU

おかわり自由 ※定食・天丼をご注文の方のみ

For set & Tendon menu in this grand menu
will come with free refill rice / miso soup /
mentaiko / takana

*Only for set & tendon menu

สำหรับเซตอาหารในเมนูเล่มนี้
สามารถเติมข้าว ซุปมิโซะ เมนไทโกะ ทาคานะได้ฟรี
*สำหรับเมนูเซตและเท็นดังเท่านั้น



Mentaiko
明太子
ไข่ปลาเมนไทโกะ



Takana
高菜
ผักทาคานะ



Rice
ご飯
ข้าว



Miso
味噌
มิโซะ

豪華天定食
TEMPURA
SET
MENU

Premium
Tempura Set
เซต เทมปุระพรีเมียม
1,199.-

Wagyu Tenderlion A4	Unagi	Uni Oba	Nori Salmon roe
和牛ヒレA4	うなぎ	うに大葉	のりいくら
เนื้อวากิว A4	ปลาไหล	อูนิ&ใบโอบะ	ไข่ปลาแซลมอน สาหร่าย
Japanese scallops	Camembert cheese	Mix Vegetable	
ホタテ(日本産)	カマンベールチーズ	かき揚げ	
หอยเชลล์ญี่ปุ่น	คามองแบร์ชีส	ผักรวน	



*ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% /
All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

かき定食

TEMPURA SET MENU

Oyster Set
เซ็ท หอยนางรม
429.-



Shrimp	Oyster x2
海老	かき x2
กุ้ง	หอยนางรม x2
Egg	Vegetable 2 pcs
半熟卵	野菜 2 品
ไข่	ผัก 2 ชนิด



魚定食

TEMPURA SET MENU

Fish Tempura Set
เซ็ท ปลาเทมปุระ
589.-



Shrimp	Japanese scallops	Shrimp cakes & Green perilla
海老	ホタテ (日本産)	海老しんじょう
กุ้ง	หอยเชลล์ญี่ปุ่น	กุ้งบด&ใบโอบะ
Unagi	Sand Whiting Fish	Vegetable 2 pcs
うなぎ	キス	野菜 2 品
ปลาไหล	ปลาคัส	ผัก 2 ชนิด

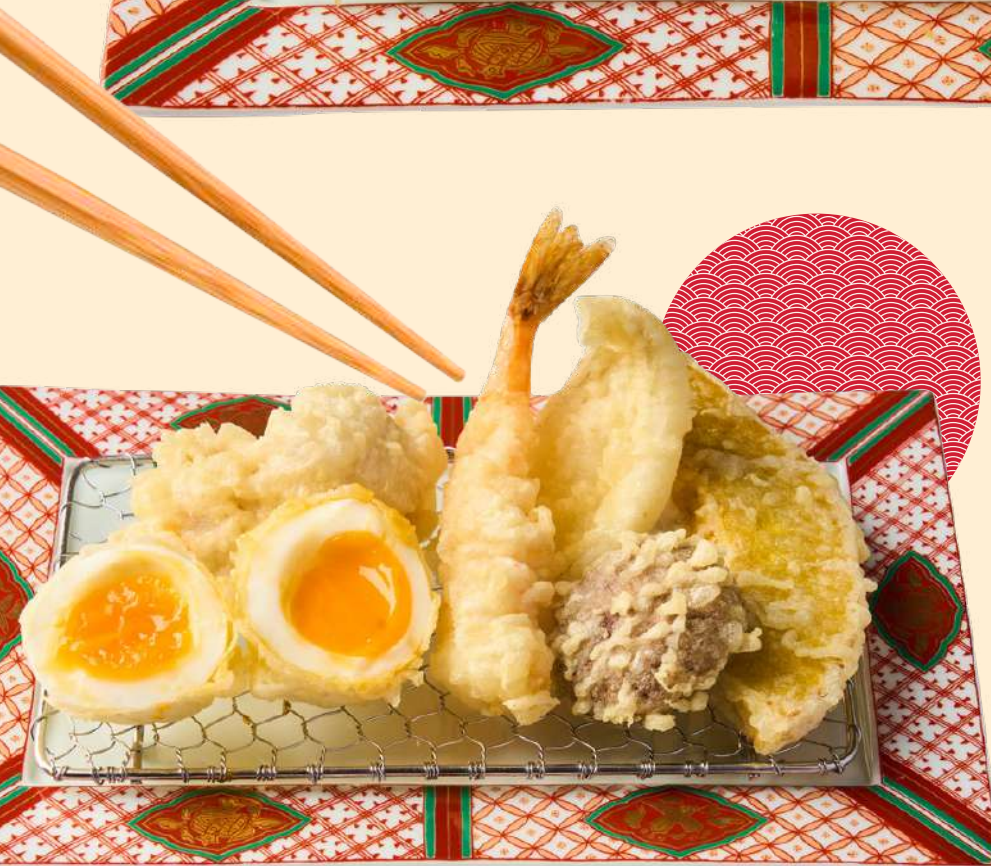


*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

海老天定食

Shrimp Tempura Set
เซ็ท กุ้งเทมปุระ
369.-

3 shrimp	Vegetable 2 pcs
海老3本	野菜 2 品
กุ้ง 3 ชิ้น	ผัก 2 ชนิด
Shrimp cakes & Green perilla	
海老しんじょう	
กุ้งบด & ใบโหระพา	



やまや定食

Yamaya Set
เซ็ท ยามาเยะ
349.-

Shrimp	Vegetable 2 pcs	Chicken Thighs
海老	野菜 2 品	鶏もも
กุ้ง	ผัก 2 ชนิด	สะโพกไก่
Egg	Sand Whiting Fish	
半熟卵	キス	
ไข่	ปลาคัส	



TEMPURA SET MENU

肉天定食

Meat Tempura Set
เซ็ท รวมเนื้อเทมปุระ
399.-

Chicken Thighs	Chicken Breast	Pork
鶏もも	鶏むね	豚
สะโพกไก่	อกไก่	หมู
Vegetable 2 pcs		Egg
野菜 2 品		半熟卵
ผัก 2 ชนิด		ไข่



野菜天定食

Vegetables Tempura Set
เซ็ท ผักรวมเทมปุระ
319.-

Carrot	Corn	Shiitake Mushroom	
にんじん	とうもろこし	しいたけ	
แครอท	ข้าวโพด	เห็ดหอม	
Pumpkin	Onion	Eggplant	Lotus Root
かぼちゃ	たまねぎ	なす	れんこん
ฟักทอง	หัวหอม	มะเขือม่วง	รากบัว



Yamaya Mix Set
เซ็ท ยามาเยะรวม
399.-

MIX SET

Shrimp	Sand whiting fish	Chicken Thigh	Pork
海老	キス	鶏もも	豚
กุ้ง	ปลาคัส	สะโพกไก่	หมู
Vegetable 2 pcs		Shrimp cakes & Green perilla	
野菜 2 品		海老しんじょう	
ผัก 2 ชนิด		กุ้งบด & ใบโหระพา	



やまやミックス天定食

*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

TEMPURA SET MENU

Salmon set
เซต แซลมอน
เทมปุระ
429.-

Salmon	Nori Salmon roe	Egg	Shrimp cakes & Green perilla	Vegetable 2 pcs
サーモン天ぷら	のりいくら	半熟卵	海老しんじょう	野菜 2 品
แซลมอน	ไข่ปลาแซลมอนสำหรับ	ไข่	กุ้งบด & ใบโอบะ	ผัก 2 ชนิด



*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

博多
やまや
Tempura
AMAYA



辛子高菜

九州産、三池高菜を使用し、みっちりとした大きく厚い葉と太い茎が特徴、シャキシャキとした歯切れの良さは三池高菜だからこそ生まれる食感。塩とウコンでじっくり乳酸発酵させる事で深い味わい。やまや特製の唐辛子と九州産本醸造醤油を使用し6種類の国産だしで味付け、旨みたっぷりです。

Karashi Takana

Made with Kyushu-grown Miike Takana, it is characterized by its large, thick, dense leaves and thick stems, and its crisp, crunchy texture is unique to Miike Takana. It is aged with salt, turmeric, special chili peppers and Kyushu soy sauce, and Yamaya's Umadashi to create a deep flavor rich with umami.

การาชิ ทากานะ

ทำโดยใช้ผักกาดเขียวมิอิเกะจากคิวชู โดดเด่นด้วยใบใหญ่หนาและก้านหนา และเนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มในยังมีรสชาติที่เข้มข้นและเต็มไปด้วยอูมามิจากการหมักด้วยเกลือ ขมิ้น โชยุจากคิวชู พริกและอะมิดาชิสูตรพิเศษของยามายาที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่น



TENDON MENU

ข้าวญี่ปุ่นร้อนๆหน้าเทมปุระ
สไตล์ฮากาตะ ที่บางกรอบ
ไม่มน้ำมัน ทานคู่กับซอสเทมดิง
สูตรพิเศษของทางร้าน
รสชาติหวานเค็มกลมกล่อม
อูมามิเต็มคำ

かき天丼

Oyster Tendon เทมดิงหอยนางรม 539.-

Shrimp	Oyster x2
海老	かき x2
กุ้ง	หอยนางรม x2
Japanese scallops	Vegetable 2 pcs
ホタテ (日本産)	野菜 2 品
หอยเชลล์ญี่ปุ่น	ผัก 2 ชนิด



海老天丼

Ebi Tendon เอบิเทมดิง 449.-

Shrimp x2	Vegetable 2 pcs
海老 x2	野菜 2 品
กุ้ง x2	ผัก 2 ชนิด
Shrimp Cakes & Green Perilla	Black Tiger Prawn
海老しんじょう	大海老
กุ้งบด & ใบโอบะ	กุ้งลายเสือ



天丼

Tendon เทมดิง 349.-



Shrimp	Sand Whiting Fish	Vegetable 2 pcs
海老	キス	野菜 2 品
กุ้ง	ปลาคัส	ผัก 2 ชนิด
Egg	Shrimp Cakes & Green Perilla	
半熟卵	海老しんじょう	
ไข่	กุ้งบด & ใบโอบะ	

特上天丼

Special Tendon โทคุโจเทมดิง 599.-

Vegetable 1 pc	Unagi	Seaweed	sand whiting fish
野菜 1 品	うなぎ	のり	キス
ผัก 1 ชนิด	ปลาไหล	สาหร่าย	ปลาคัส
Shrimp cakes & Green perilla	Japanese scallops	Egg	
海老しんじょう	ホタテ (日本産)	半熟卵	
กุ้งบด & ใบโอบะ	หอยเชลล์ญี่ปุ่น	ไข่	



サーモン天丼

Salmon Tendon サーモン天丼 แซลมอนเทมดิง 419.-



Salmon	Nori Salmon roe	
サーモン天ぷら	のりいくら	
แซลมอน	ไข่ปลาแซลมอน สาหร่าย	
Egg	Ooba	Lotus Root
半熟卵	大葉	れんこん
ไข่	ใบโอบะ	รากบัว

*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

うどん SOBA



うどん (暖・冷)
Udon (Hot / Cold)
うどん (ร้อน / เย็น)
149.-

そば (暖・冷)
Soba (Hot / Cold)
โซบะ (ร้อน / เย็น)
149.-



天ぷらうどん

Tempura Udon Set
(Hot / Cold)
เซตอุด้งเทมปุระ (ร้อน / เย็น)
349.-

- Shrimp 海老 튀ง
- Vegetable 2 pcs 野菜 2 品 ผัก 2 ชนิด
- Shrimp cakes & Green perilla 海老しんじょう 튀งบดใบโอบะ

UDON

S O B A

Tempura Soba Set
(Hot / Cold)
天ぷらそば (暖・冷)
เซตโซบะเทมปุระ (ร้อน / เย็น)
349.-

- Shrimp 海老 튀ง
- Vegetable 2 pcs 野菜 2 品 ผัก 2 ชนิด
- Shrimp cakes & Green perilla 海老しんじょう 튀งบดใบโอบะ



DONBURI

サーモンいくら丼天ぷら盛り

Salmon Ikuradon & Tempura Set
เซต แซลมอนอิคุระดั้งและเทมปุระ
659.-

- shrimp 海老 튀ง
- Ooba 大葉 ใบโอบะ
- sand whiting fish 키스 ปลาคัส
- Sweet Potato さつまいも มันหวาน



*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



DONBURI

うな丼 天ぷら盛り

**Unadon
& Tempura Set**

เซต อุนาทิดัง
และเทมปุระ

539.-

Ooba
大葉
ใบโอบะ

shrimp
海老
กุ้ง

sand
whiting fish
キス
ปลาคัส

Sweet
Potato
さつまいも
มันหวาน



**KID'S
MENU**



お子様定食

Kid's Set (Rice)

เซตคุณหนู

189.-



**Mentai
Omelet**

めんたい玉子焼
ไข่หวานเมนไทโกะ



Shrimp

海老
กุ้ง



Salad

サラダ
สลัด



Shrimp Ball

海老ボール
ทอดมันกุ้ง



**Rice Ball /
Udon (+10B)**

おにぎり・うどん
(+10B)
ข้าวปั้น



Crab Stick

かにかま
ปูอัด

*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%

*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

こんぷら単品

EXTRA TOPPING



Wagyu
Tenderlion A4
和牛ヒレA4
เนื้อวากิว A4
349.-



Nori Salmon roe
のりいくら
ไข่ปลาแซลมอนสำหรับ
119.-



Black Tiger
Prawn
大海老
กุ้งลายเสือ
129.-



Japanese Oyster
カキ (日本産)
หอยนางรมญี่ปุ่น
89.-



Unagi
うなぎ
ปลาไหล
149.-



Sea Urchin &
Green Perilla
うに大葉
อูนิ & ใบโอบะ
199.-



Japanese Scallops
ホタテ (日本産)
หอยเชลล์ญี่ปุ่น
179.-



Mentaiko
明太子
ไข่ปลาเมนไทโกะ



Takana
高菜
ผักกาดดอง



Rice
ご飯
ข้าว



Miso
味噌
มิโซะ

RICE REFILL SET
ご飯セット
250.-

単品ご注文のお客様用
For order without set menu
สำหรับลูกค้าที่ไม่ได้สั่งเซต

EXTRA TOPPING 39.-



Eggplant
なす
มะเขือม่วง



Lotus Root
れんこん
รากบัว



Onion
たまねぎ
หัวหอม



Pumpkin
かぼちゃ
ฟักทอง

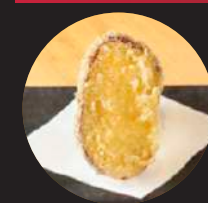


Shiitake Mushroom
しいたけ
เห็ดชิตาเกะ (เห็ดหอม)

39.-

49.-

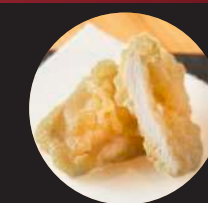
55.-



Sweet Potato
さつまいも
มันหวาน



Kanikama
Tempura
かにかま天ぷら
เทมปุระปูอัด



Chicken Breast
鶏むね
อกไก่

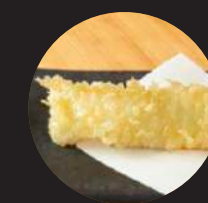
EXTRA TOPPING 69.-



Shrimp
海老
กุ้ง



Pork
豚
หมู



Squid
イカ
ปลาหมึก

EXTRA TOPPING 59.-



Soft-Boiled Egg
半熟卵
ไข่



Chicken Thighs
鶏もも
สะโพกไก่



Shrimp cakes &
Green perilla
海老しんじょう
กุ้งบด & ใบโอบะ



Sand Whiting
Fish
キス
ปลาคัส

EXTRA TOPPING 99.-



Salmon Tempura
サーモン天ぷら
เทมปุระแซลมอน



Nori Mentaiko
のり明太子
เมนไทโกะสำหรับ



Camembert Cheese
カマンベールチーズ
คามองแบร์ชีส

Mix Vegetable
かき揚げ
ผักรวม
149.-



*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

TOPPING COMBO SETS

トッピング

Shrimp
Combo L
海老 x5
กุ้ง x5
299.-

Shrimp
X5

Shrimp
X3

Shrimp
Combo
海老 x3
กุ้ง x3
179.-

コンボ
A
Combo A
เซ็ท คอมโบ เอ
159.-

Combo
A

Shrimp	Sand Whiting Fish	Egg
海老	คิส	半熟卵
กุ้ง	ปลาคัส	ไข่



コンボ
B
Combo B
เซ็ท คอมโบ บี
139.-

Combo
B

Shrimp	Shrimp Cakes & Green Perilla	Lotus Root
海老	海老しんじょう	れんこん
กุ้ง	กุ้งบด & ใบโหระพา	รากบัว



豪華盛り合わせ

Premium Combo
พรีเมียมคอมโบ
1,099.-

Camembert cheese	Nori Salmon roe	Wagyu Tenderlion A4	
คามอนเบร์ชีส	นอริいくら	和牛ヒレA4	
คามองแบร์ชีส	ไข่ปลาแซลมอนสำหรับ	เนื้อวากิว A4	
Mix Vegetable	Unagi	Japanese scallops	Uni Oba
かき揚げ	うなぎ	ホタテ (日本産)	うに大葉
ผักรวม	ปลาไหล	หอยเชลล์ญี่ปุ่น	อูนิ & ใบโหระพา



*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

天ぷら盛り合わせ

Tempura Platter
เมนู:
499.-

Shrimp	Sand whiting fish	Chicken thighs	Egg	Shrimp cakes & Green perilla
海老	キス	鶏もも	半熟卵	海老しんじょう
กุ้ง	ปลาคลี	สะโพกไก่	ไข่	กุ้งบด & ใบโอบะ
Pumpkin	Eggplant	Crab sticks	Shiitake Mushroom	Nori Mentaiko
かぼちゃ	なす	かにかま	しいたけ	のり明太子
ฟักทอง	มะเขือม่วง	ปูอัด	เห็ดชิตาเกะ	เมมโตะโกะสำหรับ



一品メニュー

APPETIZER

サラダ
สลัด รสสด
129.-



サーモンサラダ

Salmon Salad
สลัดแซลมอน
239.-

*ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

サ
ー
モ
ン

**NORWEGIAN
SALMON
SASHIMI**



 **Norwegian
Salmon
Sashimi**
サーモン刺身
ซาซิมิ แซลมอนนอร์เวย์
269.-



APPETIZER



Fried Tofu
揚げ出し豆腐
เต้าหู้ทอด
99.-



Cold Tofu
冷やし豆腐
เต้าหู้เย็น
99.-



**Mentai
Omelet**
めんたい玉子焼
ไข่หวานเมนไทโกะ
149.-



**Mentaiko
French Fries**
明太ポテトフライ
เฟรนช์พรายซ์เมนไทโกะ
149.-

デ
ザ
ー
ト

**DESSERT
MENU**

Ice Cream (Matcha)
アイスクリーム (抹茶)
ไอศกรีม (ชาเขียว)
79.-



Ice Cream Lychee
アイスクリーム (ライチ)
ไอศกรีม (ลั่นจี่)
79.-



Ice Cream (Yuzu)
アイスクリーム (ゆず)
ไอศกรีม (ยuzu)
79.-



Ice Cream Mango
アイスクリーム (マンゴー)
ไอศกรีม (มะม่วง)
79.-

*ราคาปียังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / All prices exclude Service charge 10% and VAT 7%
*ภาพถ่ายเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

デザート

DESSERT MENU



Mochi Ice cream
(Thai Tea, Choco, Mango)
餅アイス
ไอศกรีมโมจิ
149.-



Ice Cream Strawberry
アイスクリーム (ストロベリー)
ไอศกรีม (สตอร์เบอรี่)
79.-



Ice cream Chocolate
アイスクリーム (チョコ)
ไอศกรีม (ช็อกโกแลต)
79.-

ドリンク

DRINK

เครื่องดื่ม



Water
水
น้ำเปล่า
30.-



Soda
ソーダ
โซดา
35.-



Coke
コーラ
โค้ก
35.-



Sprite
สปรายท์
สไปรท์
35.-



Apple Juice
アップルジュース
น้ำแอปเปิ้ล
40.-



Coke Zero
コーラゼロ
โค้กซีโร่
35.-



Swheeps
Manao Soda
No Sugar
มานาวโซดา
ชเวปส์ มะนาวโซดา
35.-



Tea (Refill)
お茶
ชา (รีฟิว)
50.-