第11章

Meal

食



Index

《日本料理》
庵寺 357
あずま 358
兄貴 359
伊勢 360
一芯 361
大戸屋 362
かんてきや 363
原始焼(スクンビット@26店) 364
原始焼(スクンビット@31店) 365
虹翁 366
写楽 367
水琴 368
すえひろ&さかな屋 369
鮨凛 370
寿司十番 372
世界の山ちゃん 373
蕎麦十番 374
中トロ牛 375
寺岡餃子&京ロール園 376
呑 377
なぎ屋 314
菜の花 378
なんじゃもんじゃ 379
花かるた 380
濱岡 381
浜勝 382
ひな家 383
美春 384
大和庵 385
よかよか 388
ろっこん 386
BENIHANA 389
CMC(チキン・マスターズ・カフェ) 390
ENAMI GROUP 391
《すき焼き・しゃぶしゃぶ》
鍋ぞう 392
MO-MO-PARADISE 394
《焼肉》
スタミナ苑 396
銀座堂 400
SUKISHI 398
《ラーメン》
内田家 401
うま馬 402
たけいち 403
ばんからーめん 404
NARUTO 405
RINGER HUT 406
《インターナショナル》
CREPES & CO. 407
《タイ料理》
BAAN YING 408
COCA 409
KRAM 410
LOVE EAT BISTRO 411
SAVOEY SEAFOOD 412
SUPANNIGA&EAT& SOMTUM DER 413
《イタリア料理》
ばーる 414
BASILICO 415
LIMONCELLO 416
L'OPERA ITALIAN RESTAURANT 417
《フランス料理》
LE BOEUF 418
LYON 419
《スイス料理》
CHESA 420
《ベトナム料理》
LE DALAT 421
《バー》
PAINTBAR BANGKOK 422
RESERVA WINE BAR 423
WOOD BALL 424
《カフェ・ベーカリー》
BAKE CHEESE TART 425
SHUGAA 426
THE THREE WISHES 427
《宅配弁当》
キッチンさいあむ 430
ORANGE HOUSE 428
《サプライヤー》
YAMAMORI 431
YAMASA 432

ガオー!

やっぱり!

旨いっ!

天下一 なぎ屋

焼きとん　焼き鳥

東京
8店舗
（他業態含む）

バンコク
7店舗
（他業態含む）

大好評の営業時間変更

日本街店 土・日・祝日 11時から開店
エカマイ店 ランチタイム16時まで



宴会コース
全9品1名様
500B(4名様以上~)

人数、ご予算に合わせて宴会コース承ります。
ご遠慮なくお電話ください。

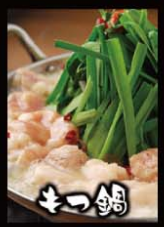
プラス500Bで飲み放題

市場直送
日本産鮮魚

旬に合わせた魚を仕入れています。













トンローソイ13店
金・土 深夜3時まで

2名～最大40名迄団体カラオケもOK
コース料理＋飲み放題ご相談承ります!

団体カラオケも



ファミリー会も

女子会も

カラオケルームあります

食べて!!飲んで!!歌って!!

なぎ屋ならバンコクライフもおいしい!! 楽しい!!

食べたらわかる!! こだわりの味!! この旨さっ!!

トンロー通り店のHAPPY HOUR
毎日15-19時
アサヒ生60B ハイボール80B グラスワイン100B

カラオケルームも完備 トンローソイ13店

トンロー ソイ13
87. Soi Akkapat (Thonglor 13), Sukhumvit 55 Rd,
02-185-2363
Open：17:00～24:00
金・土 17:00～27:00



喫煙席がさらに！充実！ 日本街店

スクムビット ソイ26
115 Room 105-106
Soi Sukhumvit 26, Sukhumvit Rd,
02-258-2790
Open：17:00～24:00
土・日・祝 11:00～24:00



夜空の見えるテラス席 トンロー通り店

トンロー ソイ14-16
Jアベニュー向かい
440/12 Sukhumvit 55 Rd,
02-392-1690
Open：15:00～27:00
金・土 15:00～29:00



駅直結、ランチあります EKAMAI GATEWAY店

エカマイ ゲートウェイ内
Gate Way Ekamai 982/22
Unit M122 Sukhumvit Rd,
02-108-2823
Open：10:00～22:00



喫煙席、個室多数 アソーク通り店

アソーク通り
スクムビットソイ21
Sukhumvit 21 Rd,
XX-XXX-XXXX
Open：11:00～24:00
金・土 11:00～26:00

5月OPEN
全120席予定

専用駐車場20台 プラカノン通り店

プラカノン通り
Sukhumvit 71 Rd,
02-381-1976
Open：17:00～24:00
金・土・日・祝 11:00～24:00

5月OPEN
全140席予定
1フロアで100人宴会可能

日本直送の絶品マグロ
豊富なランチも提供









1マグロの魅力を堪能できる「鮪寿司皇帝盛り」は宴会向け 2 日本近海の天然鮮魚も日替わりで入荷。「刺身特盛り」は外せない 3 ちょい飲みには「晩酌セット」 4 ごまドレッシングでさっぱりといただける「海鮮サラダ」

日本から週2回直送する本マグロと、豊富な魚介類が好評の「和食庵寺」。連日客足が途絶えない人気の日本料理店です。

赤身、トロ、炙りなどマグロのうまさを余すところなく味わえる「鮪寿司皇帝盛り」は必食の一品。ホタテやイクラなど鮮度の高い刺身が並ぶ「刺身特盛り」もお得な逸品です。11:30〜14:00には豊富なランチも提供。ビジネスマンだけでなく奥様方にも人気です。

4月にオープンしたラマ9店では、「和食庵寺」と同じ味が楽しめます。本店の1階には懐に優しい居酒屋「ダイニング庵寺」もあり、宴会、接待、ランチ会まで、さまざまなシーンで利用できます。



和食庵寺（本店）
T 02-714-8367
M 094-560-1455（日本語）
住 3rd Fl., Ekkamai Power Center, 78/2 Sukhumvit Soi 63
営 11:30〜22:30（L.O.22:00）
休 なし P あり 地 E-8
税 7%（ランチセット込）
サ 10%（ランチセット込）
H www.aji.co.th
Japanese Taste Aji

ダイニング庵寺
M 099-412-4999（日本語）
住 1st Fl., Ekkamai Power Center, 78/2 Sukhumvit Soi 63
営 11:30〜22:30（L.O.22:00）
休 なし P あり 地 E-8
税 7%（ランチセット込）
サ なし

和食庵寺（ラマ9店）
T 061-723-3311（日本語）
住 1st Fl., Unilever House, Room G25-27, 161 Rama 9 Rd.
営 11:30〜22:30（L.O.22:00）
休 なし P あり 地 B-6
税 7%（ランチセット込）
サ 10%（ランチセット込）

食事

メニュー

【庵寺本店/ラマ9店】

金目鯛干物	370B
晩酌セット	380B
海鮮サラダ	380B
酢牡蠣（5個/広島産）	480B
中トロ赤身握り盛込み（5貫）	480B
刺身特盛り	1,980B
鮪寿司皇帝盛り	2,380B

【ダイニング庵寺】

トマトつけ麺	240B
ハンバーグステーキ	270B
焼き鳥8本セット	340B
じゃんじゃん焼	780B

生そば あずま

3玉まで同一価格！
安くておいしい本格そば









1 食欲を刺激する海老天丼とそばのセット 2 （手前から時計回りに）「明太焼ラーメン」「博多屋台の豚ばら串」「ばり旨!!おろし丸天」など本場・博多の味を揃える 3 家族でゆっくりくつろげる掘りごたつ式の個室 4 カウンター席は単身者に人気。17時以降、一品料理を90B、140B、190Bの3つの価格で提供

九州の大手外食チェーン「ウエスト」が手掛けるそば居酒屋。本格そばを気軽に楽しめると、週末は家族連れで賑わい、1日300人以上が訪れます。リーズナブルな価格設定ながら、東京の老舗製粉会社のそば粉を店頭で製麺する本格派で、ヒゲタ醤油の特製かえしを使い、関東風に仕上げています。丼ものとそばを一緒に楽しめるセットも評判で、3玉まで同一価格で、子どもの分を取り分けるのも可能。個室も5部屋完備し、家族が安心してくつろげます。

博多の味を楽しめる居酒屋料理、子どもが好むメニューも多数用意。人気店なので、予約がおすすめです。



T 02-259-5190
M 097-141-0496（日本語）
住 9/1-2 Sukhumvit Soi 33
営 11:00〜23:00（L.O.22:30）
休 なし P あり 地 D-6
税 7% サ 10%
生そば あずま

食事

メニュー

ばり旨!!おろし丸天	90B
博多屋台豚ばら串	100B
盛りそば	180B
明太焼ラーメン	190B
かき揚げ丼セット	220B
梅ぶっかけ	230B
海老天丼セット	250B
山芋ぶっかけ	250B
鴨つけ	280B
秘密の夜定食	300B
【ドリンク】	
生ビール	110B
ハイボール	110B

兄貴

400種の豊富なメニュー
うまくて安い創作居酒屋









1 明るく元気な笑顔で出迎えてくれるスタッフたち 2 見た目も美しい創作料理から、郷愁を誘う味まで取り揃える
3 変わり種のネタもある「お試しオリジナル軍艦セット」 4 これぞ家庭の味!「兄貴バーグ」



トンロー本店
Ⓣ 02-392-1853
住 2nd Fl., Anechvanich Bldg., Sukhumvit Soi 55
営 17:00〜24:00 (L.O.23:30)
休 なし Ⓟ あり 地 E-7
税 7%
サ 10%
バンコク 居酒屋 兄貴 トンロー

スクンビット33店
Ⓣ 02-262-0556
住 7/21-7/22 Sukhumvit Soi 33
営 17:00〜26:00 (L.O.25:30)
休 なし
Ⓟ お問い合わせください
地 D-6
税 7%
サ 10%

約 400種類の品数を誇る人気の居酒屋「兄貴」。和・伊・仏の飲食店を手掛けてきたシェフと、居酒屋好きの店主による「自分たち“オヤジ世代”が本当に食べたいものを」という思いを形にしたメニューは、創作料理からおふくろの味まで一挙に味わえるユニークな品が揃います。客席は大小の個室、掘りごたつ、テーブル席があり、さまざまな宴会にも対応でき、最大30名まで可能です。

「今後もお客様の意見からメニューを増やしていきたい」と店主。女性スタッフのきめ細やかな接客も評判の同店で、おいしい料理に舌鼓を打ちながら、居心地のいい時間をぜひ。

メニュー

じゃこネギやっこ	140B
兄貴の明太レンコン	140B
豚キムチ炒め	150B
肉味噌ライス温泉たまご乗せ	150B
兄貴のサーモンロール	160B
兄貴のとんかつ巻き	160B
豚トロ塩レモン	160B
懐かしナポリタン	160B
兄貴バーグ	180B
和牛懐かし焼肉	350B
お試しオリジナル軍艦セット	350B

食事

Restaurant 伊勢

伊勢

絶品の親子丼ならここ！
新鮮地鶏を使った鶏専門店






1 店内の「美味しい親子丼の食べ方」を参考にして食べる 2 オリジナルの鶏ガラスープ3種をブレンド。(手前)「海老ラーメン」「鶏白湯ラーメン」 3 希少部位の(左から)「ソリ、ふりそで、モミジ、心残り、アキレス、背肝、ちょうちん」 4 その日にさばいた鮮度抜群の「地鶏レバ刺し」

東京・神田にある老舗鶏焼専門店の味を引き継ぐ「伊勢」は、普段使いで気軽に足を運べる一軒。その日の朝に締めた新鮮な地鶏料理が味わえます。「地鶏レバ刺し」が提供できるのも、優れた鮮度の証。

同店の看板メニュー「親子丼」は、バンコクNo.1との呼び声も高く、訪れた人の多くが注文する人気の一品。焼鳥も1本30Bからで、「ちょうちん」などの希少部位を含む50種以上を揃えています。そのほか鶏料理以外にも豊富なラインナップが魅力です。

鶏専門店だからこそできる、鶏をまるごと使ったアイデア料理に、お腹も心も満たされること必至です。



Ⓣ 02-662-6422
Ⓜ 081-726-2346(日本語)
住 1st Fl., 39 Complex, 28/1 Sukhumvit Soi 39
営 毎日 11:30～14:00
月～金 17:30～24:00 (L.O.23:30)
土 17:30～23:00 (L.O.22:30)
日祝 17:30～22:30 (L.O.22:00)
休 なし Ⓟ あり
地 D-6
税 7%
サ 7%(ディナーのみ)

メニュー

串焼 希少部位	1本58B～	鶏はらみポン酢炒め	158B	鶏魚介つけ麺	200B
ペーパーチキン	1個68B	鶏白湯ラーメン	180B	海老ラーメン	200B
砂肝とほうれん草のサラダ	148B	ササミの胡麻ユッケ	188B	親子丼	230B
		地鶏レバ刺し	188B	スープカレー定食(ランチ)	280B
		鶏チリ	188B	鶏鍋(1人前)	380B

食事

賑わいそば

かき揚げ入りの冷たい賑わいそばは看板メニュー

410B～



そば米饅頭
200B～



そば米汁（雑炊）
150B～



そばがきコロッケ
150B～



そばしゅうまい
140B～



和のこころ、本物の蕎麦を味わう

日本産直輸入のそば粉を使った手打ちそばは、バンコクで暮らす食通たちを魅了しており、刺身や関西風鰹だしのさぬきうどんも大人気。そば粉を使った単品メニューの充実ぶりはそば割烹ならでは。

そばがき味噌焼き
180B～



そばがきお焼き
150B～



そばまんじゅう
各50B～

そば割烹 一芯

スクンビット通り
BTSプロンポン駅
エンポリアム
ソイ24
一芯
地図 E-6

個室最大20名様



☎02-204-3034~5/081-850-4209（日本語）

住 16 Sukhumvit Soi 24 営 11:30～14:15（L.O.14:00）/17:45～22:15（L.O.21:45） 休 なし（年末年始・無休）

予 要 カード 可 税 7% サ 7% P あり 席 全90席、小上がり3室、個室2室（最大20名） ✉ info@isshin-soba.com

www.isshin-soba.com

充実の定食メニュー
世界で愛される食事処








1「沖目鯛の醤油麹漬け炭火焼き」2「醤油麹漬け豚ロース炭火焼き」3「チキンかあさん煮」
4「鶏と野菜の黒酢あん」5「炭火焼きバジルチキンサラダ」6 セントラルワールド店には畳席も有り

世界中で愛される定食の「大戸屋ごはん処」。タイで47店舗を展開する信頼の食事処です。

「カラダにいいものを届ける」をコンセプトに安心・安全の厳選食材を使用し、店内のキッチンで丁寧に調理。出来たての味を提供します。

日本の味をタイでもご提供。醤油麹のコクと香りが食欲をそそる「沖目鯛の醤油麹漬け炭火焼き」や定番の「チキンかあさん煮」など人気の品が多数揃い、毎日通っても飽きないほど。定食のご飯は白米・五穀米から選べて、おかわり自由。

デリバリーサービスも行っており、同店の味が自宅でも気軽に楽しめます。

食事

メニュー

炭火焼き鶏の親子重	189B(159B)
チキンかあさん煮	259B(199B)
炭火焼きバジルチキンサラダ	289B(229B)
醤油麹漬け豚ロース炭火焼き ～ほうれん草と蕪ソース～	289B(229B)
鶏と野菜の黒酢あん	299B(239B)
沖目鯛の醤油麹漬け炭火焼き	399B(339B)

※ () 内は単品価格



セントラルワールド店
T 02-613-1371
住 6th Fl., Central World
営 10:00～22:00 (L.O.21:30)
地 C-3

Jアヴェニュー店
T 02-712-6827
住 2nd Fl., J Avenue, Thonglor Soi 15
営 11:00～23:00 (L.O.22:30 日～22:00)
地 D-7

Kヴィレッジ店
T 02-676-7190～1
住 2nd Fl., K Village, Sukhumvit Soi 26
営 11:00～22:00 (L.O.21:30)
地 F-6

ターミナル21店
T 02-108-0885
住 4th Fl., Terminal 21, Sukhumvit Soi 19
営 月～金11:00～22:00 土日 10:00～22:00
地 D-5

タニヤ店
T 02-632-7690
住 3rd Fl., Thaniya, BTS Wing, 62 Silom Rd.
営 11:00～22:00
地 E-3

全店共通
休 なし
P あり
税 込 サ 10%
H www.ootoya.co.th/ja
Ootoya

デリバリー
T 02-663-3888
営 10:00～21:00

3店舗 駐車場あります！

คันเตคิยะ
かんてきや
kan-teki-ya
Japanese Dining

Promotion
ハイボール・ビール
入店から1時間 50B

本鮪
毎週火曜日、アソーク店・トンロー店どちらかの店舗で
マグロ解体ショー開催！

生本マグロ
週1回
日本より直送

サラダバー
食べ放題!!

バンコク初!!
福岡名物
辛子明太子
食べ放題!!



本鮪三昧盛り合わせ
（大トロ、中トロ、赤身） 960B

ランチセットのご注文に限らせていただきます
※トンロー店のみ昼夜ランチセットをご注文可能です

アソーク店 ジャスミン
02-661-6490





トンロー店 Jアベニュー
02-712-6469





プロンポン店 02-259-3178





個室多数あり・
全130席!
駐車場あり

要予約 日本語ご予約番号 061-503-0203（3店舗共通）

営業時間 11:00～16:00 / 17:00～24:00(L.O.23:30) 【カード】VISA、MASTER 【サービス料】10%(込) 【VAT】7%(込) 【休日】なし

HOKKAIDO GENSHIYAKI 北海道原始焼 @ SUKHUMVIT 26

和洋のマリアージュ
プライベートや宴会にも









1 漁師いわく、焼き魚を一番うまく食す「原始焼き」 2 税サ込み1,000Bの飲み放題（2名様～）は評判も高い。初めての方も歓迎 3 新店となるエカマイ・ソイ12の3号店でもチーズパスタあり。ご賞味あれ 4 テーブルの前で仕上げる「巨大ホールチーズパスタ」は看板メニュー

2号店では「巨大ホールチーズパスタ」やパエリアなど洋食も充実。北海道厚岸のカキをはじめ、タラバやズワイガニ、イクラなど高品質の食材が安く常に手に入るのも、「北海道原始焼」との共同仕入れと生産者との信頼の証。贅沢な食材を提供しながら驚きのコスパを誇ります。

2～15名収容可能な個室完備し、人気料理をセレクトした宴会コース、税・サ込みの飲み放題コースも豊富に揃います。メニュー選びに迷ったら、まずはコースで同店の魅力を味わって。5月には、新たにご当地釜飯や完全個室が多数完備された3号店が、エカマイ・ソイ12に誕生です。



T 02-001-8680
M 080-783-9915（日本語）
住 83 Sukhumvit Soi 26
営 月～土17:00～23:00（L.O.）
日 16:00～22:00（L.O.）
休 なし P あり 地 E-6
税 7% サ 10%
北海道レストラン原始焼き
genshiyaki26
genshiyaki26

食事

メニュー

ほたて三種フレーバー焼き	1枚55B
原始焼きで焼く焼き魚	150～680B
ミニいくら丼	180B
北海道産紅ズワイ蟹足の浜茹で	380B
巨大ホールチーズパスタ	380B
【コース】	
レストラン原始焼きお気軽コース	1,000B

※全7品、飲み放題付き、税サ込

HOKKAIDO GENSHIYAKI 北海道原始焼 @SUKHUMVIT 31

新鮮魚介の炉端焼きで北海道の恵みを堪能！







1 日本直送の新鮮な魚介類が揃う 2 「名物原始焼き」は必食の一品 3 ズワイガニやサンマなど北海道の味覚を感じられるメニューも豊富 4 「北海道堪能コース」は2時間飲み放題付きで税サ込の1,500Bというお値打ち価格。ほかに飲み放題付きコースは2種類用意。どちらも1,000B（税サ込）

魚介類を囲炉裏で焼き、うま味を閉じ込める“原始焼き”。外はパリッと、中はジューシーに焼き上げる職人技の妙は、ここでしか味わえません。仕入れは週に3〜4回行い、ほとんどが北海道産です。良心的な価格とコスパの良さは、北海道にある店舗との共同仕入れだからこそ実現。その仕入れ力を生かした、ほかでは食べられないユニークな品や、日替わり品もあり、毎日通っても飽きないほど。

日本酒や焼酎も充実、税・サ込みの飲み放題コースも揃います。5月にはエカマイ・ソイ12に3号店がオープン。宴会や飲み会と、食と心を満たしてくれる一軒がまた新たに誕生です。



T 02-662-0469
M 061-430-2786（日本語）
住 25 Sukhumvit Soi 31
営 月〜土17:00〜23:30（L.O.）
日 16:00〜22:30（L.O.）
休 なし 地 D-6
P お問い合わせください
税 7% サ 10%
原始焼 Genshiyaki
genshiyaki31

食事

メニュー

北海道産ホタテの炭火焼 39B	北海道産秋鮭白子の燻製 120B	北海道産ズワイガニのかに味噌甲羅焼き 350B
自家製かぼちゃ豆腐 90B	名物原始焼き 150B〜	刺身盛り合わせ 380B〜
いかごろのルイベ 100B	自家製イカ塩辛 180B	のっけ寿司 650B
	北海道産鮭とば 260B	北海道産毛ガニの浜茹で 720B

虹翁 Cozy

雰囲気良い個室は接待に ランチもお得に楽しめる









1 オーナーおすすめの（手前から時計回りに）「刺身盛り合わせ（大）」「鮪のユッケ」「アボカドと蟹のサラダ」2 お酒がすすむ（奥）「舌平目の一夜干し」「牛肉炙り」3 お得なランチセットで人気の「海鮮カレー定食」4 落ち着いた雰囲気の個室は2〜12名収容可

エカマイ・ソイ3に佇む日本料理「虹翁（コージー）」。モスクワのグランドハイアットでエグゼクティブ・シェフを務めた増田氏が満を持してオープンさせた料亭風の一軒。店内の細部にまでこだわり、グラスや和食器もオリジナルのものを揃えます。

食材は日本直送の鮮魚をはじめ、タイ全土から選び抜いた旬の地物を仕入れ、巧みなアレンジで至極の一皿に。増田氏の手にかかれば、すべてが繊細な一品に仕上がります。ランチも毎日提供しており、「海鮮カレー定食」などを提供。個室は6部屋あり、離れの畳部屋もあるので、子連れでのランチ会も安心です。



T 02-711-4504〜5
M 098-275-6909（日本語）
住 87 Ekamai Soi 3, Sukhumvit 63 Rd.
営 11:30〜14:00
17:30〜23:00
（L.O22:30）
休 日 P あり 地 E-8
税 7% サ 10%
Cozy Restaurant

食事

メニュー

さば塩焼きor 照り焼き定食（ランチ）	200B	白海老唐揚げ	258B	牛肉炙り	398B
舌平目の一夜干し	228B	豚角煮定食（ランチ）	280B	アボカドと蟹のサラダ	398B
		鮪のユッケ	348B	刺身盛り合わせ（大）	1,480B
		海鮮カレー定食（ランチ）	350B	【スイーツ】 抹茶クレームブリュレ	148B

京都発の居酒屋ダイニング
200種の料理＆各種個室







1 季節のコース料理は飲み放題付き1,000Bから用意 2 （手前から時計回り）「海老マヨネーズ」「鶏肉の明太子炒め」「串焼き3本」 3 掘りごたつ席は最大24名収容可 4 カウンターや半個室も完備する 5 厳選鮮魚のお造り盛合わせ（松）

京都発の居酒屋「写楽」。“食べたいものが必ず見つかる店”をコンセプトに、料理200種以上、日本酒・焼酎も充実の品揃えです。寿司・刺身のほか、同店人気No.1「海老マヨネーズ」や絶妙の火入れで焼きあげる「串焼き」、明太子とチキンのマリアージュ「鶏肉の明太子炒め」など創作和食が人気。接待・会食には飲み放題付きコース（1,000B～）も用意し、ランチセットも好評です。

2～24名の個室完備で、プライベート感重視の宴席にも最適。アソークのソイ・カウボーイ近くで、落ち着いた邸宅風が特徴です。隣接カフェ「Iwane」のテラス席も利用可。



T 02-664-0348
M 083-776-2272（日本語）
住 14 Sukhumvit Soi 23
営 11:00～14:30
(L.O.14:00)
17:00～25:00
(L.O.24:00)
休 なし P あり 地 D-5
税 7% サ 10%
SharakuRestaurant

食事

メニュー

串焼き3本	100B～
鶏肉の明太子炒め	200B
たこ唐揚げ	200B
ほたてバター	230B
海老マヨネーズ	250B
ランチセット	250B～
サイコロステーキ わさびソース	350B
お造り盛合わせ 松	1,480B

水琴

和食の真髄“だし”と出会う
折り重なる香りと味の織物









1 こだわり豆腐とそばを中心に多彩な秀逸料理に加え、すべてのコースに佐賀牛が入る「蕎麦豆腐おまかせコース」 2 テーブル席や半個室のほか、完全個室は全9室(6〜45名) 3 「オーダー必須の豆腐4種盛(嶺岡・胡麻・湯葉・掬い)」 4 JAさが認定種のみが呼称を許される「佐賀牛」

自家製そばと手作り豆腐で、来店者を魅了してやまない「水琴」。すべての料理の根幹となる“鰹だし”に使われるのは、一匹の原魚から2本の節しか作られない「本節 薩摩産本枯節本節二年物」。この濃厚でありながら雑味がない上品な“だし”が、すべての料理の基本。まずは、その日に使う分だけを手打ちで仕込んだ“そば”と、朝夕作る「掬い豆腐」「嶺岡豆腐」といった多彩な豆腐を食し、美酒に酔う。ほかにもJAさが認定の佐賀牛や日本直送の鮮魚など、国内外の厳選素材を技巧秀でる料理人が織りなす豊富な逸品料理に、もはや言葉は不要でしょう。



T 02-252-2002
M 098-257-8779(日本語)
住 Embassy Place Plaza, 548/7 Ploenchit Rd.
営 11:30〜14:00 (L.O.13:45)
月〜土18:00〜22:00(L.O.)
日 17:00〜21:30(L.O.)
休 なし P あり
地 C-4
税 7% サ 10%

食事

メニュー

豆乳チーズケーキ	90B
そば・うどん	160B〜
豆腐4種盛(嶺岡、胡麻、湯葉、掬い)	180B
本日のおすすめランチセット	200B〜
特選!海鮮丼セット(ランチ)	280B
佐賀朴葉味噌焼き	580B
蕎麦豆腐おまかせコース	1,600B
(1,200B、2,000B、2,500B〜のコースあり)	

鮮魚店だからこそ新鮮な魚介類と低価格の飲食店を実現！



豊富なメニュー

刺身　寿司　一品　定食

すえひろ







さかな屋
SAKANA-YA

卸売

飲食店様

日本産・タイ産魚介類お任せ下さい！
海産物も豊富に取り揃えておりますので、
お気軽にお問い合わせを



すえひろ 本店

038-339-196
営 11:30~21:30 (L.O. 21:00)
休 第1・3月曜日
住 Easy Point 2 (J-PARK隣)
個室4部屋完備 (6~18名)

シラチャ地図 D-2



すえひろ シラチャ店

038-313-144
営 11:30~22:30 (L.O. 22:00)
休 第2・4月曜日
住 Choem Chompon Soi 1

シラチャ地図 B-2



すえひろ バンコク店 2F

02-233-0565　営 11:30~22:30 (L.O. 22:00)　休 無休
個室2部屋完備 (4~22名)

さかな屋 1F

02-634-2761　営 8:30~18:30
住 Pornphiwat Bldg., 149/27-28 Soi Angloplaza, Surawong Rd.

地図 E-2



鮨 SUSHI RIN 凛

日常使いの“本格寿司”



おまかせ寿司　10貫　1,880B

- 日本人オーナーシェフ常駐
- ゆったりとしたカウンターと個室完備
- 築地市場から空輸した食材



日本人オーナーシェフ常駐



接待にも使える個室あり

ディナーメニュー（一例）

おまかせ寿司 10貫	1,880B
おまかせ寿司 6貫	1,280B
凛にぎり（寿司7貫、巻物1本）	880B



桜 会席 一八〇〇B

桜会席全８種類のコース。食事は３種の丼からお選びください（①名物本マグロ漬け丼②ばらチラシ丼③ねぎとろ３色丼／写真は③）

おまかせ会席もございます

3コースをご用意

2,700B | 3,500B | 5,000B

◎ メインはいずれも極上握り寿司 ◎

和牛



和牛ヒレサイコロ焼き

サシがきれいに入った日本直送の厳選した和牛です。食べやすいようにサイコロ状に切って、お出しします

MENU

和牛の肉豆腐	480B
和牛ヒレサイコロ焼き	980B
和牛サーロイン焼き	1,280B

ランチ



バラチラシ

200Bからご用意するお得なランチセットです。土日も平日と変わらないメニューを提供しています

MENU

バラチラシ	290B	親子丼	200B
あじ丼	350B	鳥からあげ	230B
ネギトロ三色丼	520B	豚みそ焼き	280B

全２０種類を用意しています

鮨 SUSHI RIN 凛

TEL:02-662-2602 | 092-921-5729(日本人直通)

スクンビット・ソイ31　RSU TOWER 4階　地図:D-6

営業時間:【ランチ】11:30～14:00

【ディナー】平日18:00～22:30、土日17:30～22:00

定 休 日 :月曜日　鮨凛 SUSHI RIN

タワー内駐車場あり | 個室5部屋完備 | チャイルドシート完備



五感を刺激する
江戸前寿司と藁焼の名店






1 カツオとビントロ、サーモンの「藁焼三点盛り」 2 藁焼は余計な水分を飛ばし、香ばしさがプラスされる 3 ネタの色つやから鮮度の高さを感じる「寿司十番特選八貫盛り」、一品につき粗汁が付く 4 自慢のカウンターは全23席、個室も用意されており10〜12名まで対応可能

寿司と藁焼の二枚看板を引っ提げて昨年10月にオープンした「寿司十番」。入口からうかがえる隠れ家的な印象とは対照的に、一歩足を踏み入れると吹き抜けの天井と広々とした空間が広がっています。鮮魚は日本の旬に合わせて築地より直送。「本日の鮮魚おすすめ」は特筆すべきで、刺身や握りなど素材のおいしさを一番引き立てる調理法で提供します。藁焼はハマチやビントロ、炙り明太子、カマンベールチーズなどの変わり種も用意。独特の香ばしさがあり、濃厚な味わいを堪能できます。視覚や嗅覚も刺激され、より満足できるひと時を楽しむことができる名店です。



T 02-258-2813
M 063-225-4115
住 120/26 Prasamit, Sukhumvit Soi 23
営 17:30〜23:30 (L.O.23:00)
休 月 P あり 地 C-6
税 7% サ 10%
f 寿司十番 SUSHI JUBAN

メニュー

きゅうり一本漬け	80B	炙り明太子藁焼	220B	まぐろ藁焼	420B
もずく酢	110B	カマンベールチーズ藁焼	260B	藁焼三点盛り	720B
みょうが天ぷら	200B	はまち藁焼	270B	寿司十番特選八貫盛り	980B
		かつお藁焼	290B	寿司十番特選十二貫盛り	1,600B
		ビントロ藁焼	290B	本日の鮮魚おすすめ	時価

食事

世界の山ちゃん

名古屋名物の手羽先と
お料理を是非ご堪能ください。



宴会・歓送迎会ご予約承り中!!

最大20名様まで可能です。





YAMACHANTHAILAND

WWW.YAMACHANTHAILAND.COM

Sukhumvit 39 タイ本店



02 662 5541

Thaniya タニヤ店



02 632 8338

打ちたて十割そばに舌鼓
贅沢な肴に杯が重なる店







1 サクサクの衣を纏ったえび天と、相性抜群のそばを海老天せいろでどうぞ 2 「みょうが味噌焼き」「板わさ」「焼き味噌」など、酒に合う贅沢な肴が楽しめる
3 カウンターで熟練の職人技を見ながら、うまい肴で一献 4 6〜10名収容可能の個室を4部屋完備。会話も弾む有意義な時間

絶品の酒肴を用意するバンコクのそば居酒屋「蕎麦十番」。香り高いチェンライ産のそば粉を使用した“十割そば”と酒に合う料理が“粋人”を惹きつけてやみません。

15年来の熟練職人がカウンター前のそば打ち場で、その日の気温や湿度によって、打ち方や茹で時間を変えて、香り立つ十割そばを毎日打っています。「最高の状態で楽しむには、打ってから3時間以内です」とオーナーの渡辺氏。

通に倣い「みょうが味噌焼き」や「板わさ」など約50種揃う肴に合わせ、杯を傾け締めにそばを食す。大人の粋な時間を、同店で。



T 02-262-0584
M 092-283-1072
住 4/16 Sukhumvit Soi 33 (ザ・ばーる向かい)
営 17:30〜23:30 (L.O.23:00)
休 なし
P あり(UBCIIビル利用可)
地 D-6
税 7% サ 10%
蕎麦十番 Soba Juban

メニュー

揚げ蕎麦	100B	焼き味噌	120B	蕎麦がき	250B
きゅうりの一本漬け	100B	ざる豆腐	130B	胡麻だれせいろ蕎麦	290B
板わさ	110B	蕎麦屋の出し巻卵	160B	鴨せいろ	360B
		みょうが味噌焼き	180B	鴨ロースト	390B
		蕎麦屋の焼き鳥(たれ)	200B	海老天せいろ	390B

食事

中トロ牛（ちゅうとろぎゅう）

中トロといえば「中トロ牛」
牛ヒレ、牛タンも絶品







1 日本産クロマグロの背トロ、または腹トロを使った刺身。これだけのために訪れる価値あり　2 牛ヒレのステーキは肉本来のうまみを堪能できる　3 常連人気No.1の牛タン塩焼きは必食　4 炭火で焼いた焼きとりは、火の通し方も完璧。「砂肝が特においしい」と常連談　5 大小個室8部屋を完備する

トンロー・ソイ14を入って20mほどにある「中トロ牛」。日本直送のクロマグロを使用した刺身や握り、霜降りの牛ヒレ、厚切りの牛タン、さらに炭火の焼きとりが自慢です。

店主が自信を持っておすすめする中トロは、日本産ならではのコク、脂身のバランスのよさが秀逸。サシが美しい牛肉は、絶妙な焼き加減がうまみを引き立たせます。店主が試行錯誤を重ねたオリジナルのつまみにも注目。チーズの味噌漬けが入った盛り合わせやハマグリの沖漬けなどは他店では味わえません。個室も充実し、幅広い用途で利用可能。ゆったりと粋な肴を食したいときは、ぜひ同店を訪れてください。



Ⓣ 02-714-7536
Ⓜ 092-269-9323（日本語）
住 416/6-7 Thonglor Soi 14, Sukhumvit 55 Rd.
営 17:00〜24:00
休 日 Ⓟ あり 地 D-7
税 7% サ 10%

食事

メニュー

手羽先スパイシー揚げ	120B	JJサラダ	140B	イカゲソ刺身	220B
フランスパン風チーズ	140B	チーズ2種盛り合わせ	160B	アジみょうが和え	240B
ハマグリ沖漬け	140B	牛タン塩焼き	180B	サーモンかぶと煮	300B
		納豆ラーメン	200B	ハマチ刺身	350B
		焼きとり 4本セット	220B	牛ヒレステーキ(100g)	390B





本店@The EmQuartier（B階）
Siam Paragon（G階）｜Siam Square 1（4階）
La Villa Ari（2階）｜Central Pinklao（G階）
Don Mueang Airport Terminal 2（4階）
Central Festival Pattaya Beach（G階）
Tel: 02-610-7676、081-909-3287（日本語）
www.teraoka-gyoza.com | teraokagyoza







呑 DON

DON Japanese Attractive Tasty Club
DON คลับญี่ปุ่นอร่อยที่น่าสนใจ

江戸前寿司30年の職人「穂坂」が
日本直送の最高級食材を
丹精込めて握ります










歓送迎会、打上パーティにご利用ください!!

パーティプラン 2,000B/人

2名様～

前菜4種 / 刺身3点盛り / 煮魚 / 土瓶蒸し
天ぷら盛り合わせ / 自家製つくね / 寿司8貫 /+ α

※質重視、ボリューム重視など、リクエストに応じてアレンジ可能。予約時にお知らせください。
※ご予算に応じて3,000B、5,000Bのプランもご用意しています。詳細はお気軽にお問い合わせください。

アサヒ生ビール 飲み放題 2時間付

ご予約・お問い合わせはこちらから **年中無休! お仕事の後、遅い時間のご来店も大歓迎!**

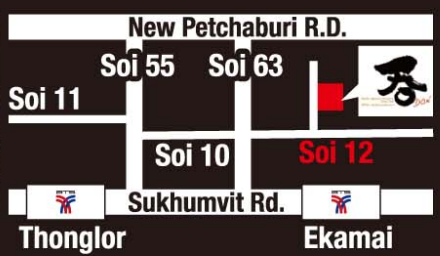
日本人専用 受付番号 092-663-1001
店の番号が変わりました 02-714-3003
店主直通 080-776-9900
日本語,英語 095-292-0090

個室7部屋完備 3名様～30名様 + α

営 18:00～25:00 (L.O.24:30) 住 23/1 Ekamai Soi 12 地図 D-8
最新プロモーションはFacebookでも! Don.Sushi.Restaurant.Bangkok

大小個室完備(最大30名様) 駐車場完備(敷地内)


担当 清水



大阪料理 菜の花
Japanese Restaurant NANOHANA





春夏





秋冬







バンコクを代表する和食店 四季折々の逸品を堪能する

在タイ日本人に愛されて18年の「菜の花」。関西の料亭で料理長を務めた井崎氏が、週5回日本より直送される鮮魚や京野菜、大阪の地の物など、厳選食材を用いた四季折々の料理でもてなしてくれる。

細やかな手仕事から生まれるのは、〝関西の粋〟が息づく洗練された味。料理に対する飽くなき探求を続ける井崎氏が、絶えず未だ見ぬ食材や調理法を研究し、伝統を取り入れつつも斬新なメニューを提供する。四季折々に応じた逸品で、日本の心意気を感じてほしい。毎年受け付けているおせち料理も好評。個室も完備しており、接待から特別な日にも、ぜひ利用したい。

menu

創作おまかせ料理	1,500B
寿司会席	2,800B
鯛めし会席	3,300B
すき焼き	
和牛 1,500B / 佐賀牛	2,800B
しゃぶしゃぶ	
和牛 1,500B / 佐賀牛	2,800B
寄せ鍋コース	1,350B
鰤しゃぶしゃぶコース	1,500B

他アラカルト各種

02-712-9462~3　個室やコースなどのご予約は　095-739-9317（日本語）

営 11:30~14:00 / 17:30~22:30（L.O.22:00）　住 2nd Fl., J Avenue, Thonglor Soi 15 <地図 D-7>

www.nanohanabkk.com　大阪料理 菜の花 / Nanohana Osaka Cuisine

個室9部屋

年中無休

本場関西、粉もんの味！ランチメニューも充実









1 客の目の前で焼き上げる関西風お好み焼き 2 和モダンテイストで落ち着いた店内 3 （写真手前から時計回りに）「豆腐明太チーズ焼」「若鶏ガーリック」「ゴボウから揚げ」など、お酒に合う品も充実 4 香りが食欲をそそる「イカゲソバター」

創業から10年。日本と変わらない味で、本格的なお好み焼きを提供する店「なんじゃもんじゃ」。山イモをふんだんに使用したカツオだし香る生地は、外はカリッ、中はふんわりとした焼き上がり。キャベツがたっぷりと入った一枚で、多くの在タイビジネスマンの支持を得ています。

なかでも「豚もだん焼」は一番人気で、おたふくソースで炒めた太麺のそばと、オーガニックの豚バラ肉とのコラボがたまらない逸品です。

お得なランチセットメニューも多種多彩で、ボリューム満点の日替わりセットも用意。仲間と、家族と、使い勝手のよい一軒です。



T 02-676-7190～1
住 1st Fl., Ascott, South Sathorn Rd.
営 11:30～14:30、17:30～22:30（L.O.）
休 なし P あり 地 F-2
税 7%（ランチセット込）
サ 10%（ランチセット込）
Nanjya Monjya

食事

メニュー

ゴボウから揚げ	150B
豚バラ味噌漬	180B
イカゲソバター	180B
まぐろアボカドわさびマヨ和え	200B
若鶏ガーリック	200B
もんじゃ焼 梅	220B
豆腐明太チーズ焼	280B
海鮮ホイル焼	300B
豚もだん焼	340B
焼きそばMIX	340B
もんじゃ焼 明太もち	360B
刺身盛り合わせ	600B

HANAKARUTA

花かるた

日本食&酒BAR

JAPANESE FOODS & SAKE BAR

バンコクNo.1の品数!

当店は銘柄焼酎と日本酒、
洋酒やリキュールまで、多種多彩なお酒をご用意しております。
相性抜群の逸品とともにお楽しみください。

スクンビット39店

☎02-662-7339
📱089-783-3534（水谷）
営18:00～26:00　年中無休
36/4 Sukhumvit Soi 39　地図 D-6



㊡ 全60席 / 個室3部屋（最大20名）



サトーン店

☎02-635-1239
📱097-140-7403（山下）
営18:00～26:00　年中無休
28/1 Silom Soi 9　地図 E-2



㊡ 全104席 / 個室2部屋（最大20名）



濱岡
JAPANESE DINING
HAMAOKA

季節の恵み広がる匠の技
完全個室で大切なひと時を



1 春の新メニュー「枝豆豆腐」「季節魚の昆布〆大和蒸し 桜若布餡掛け」 2 夏には涼やかな「ハモとじゅんさいのお吸い物」や「季節魚のたで味噌焼き」を
3 秋の恵みは「かぼちゃ豆腐」「いちじくとクリームチーズのサラダ」で 4 冬は脂の乗った魚介類がオススメ。「特大天然ぶりかま塩」「焼き季節魚の塩釜梅香り焼き」

和食歴25年以上の店主が丹精込めて作り上げる料理に、常連となる客が後を絶たない人気店「濱岡」。接待や会食にと、ビジネスマンから絶大な支持を受けています。

食材は毎日日本から直送。四季折々の素材の良さを最大限に引き出し生み出されるひと皿は、一口食べるごとに心に深く染みわたります。独創性に富んだ料理は常時120種以上。日本酒、焼酎、ワインなどの酒類も豊富に揃います。また、人数や予算に応じてコース料理の対応も可能です。

大小の個室11部屋完備（4〜18名）。日本流のおもてなしにあふれた同店で、日本の四季を感じてください。



T 02-714-1117
M 081-146-0620（日本語）
住 2nd Fl., The Horizon, Sukhumvit 63 Rd.
営 17:00〜23:00 (L.O.22:30)
休 なし P あり 地 F-8
税 7% サ 10%
H www.hamaoka.co.th

メニュー

鶏肝ワイン煮	150B	煮蛤とカラスミ茶漬け	280B	牡蠣と海老のアヒージョ	380B
焼き茄子素麺仕立て	180B	黒胡麻豆腐	280B	季節魚の杉板焼き	480B
豚トロと長芋の山椒焼き	250B	牛スジ土手煮	280B	フォアグラ西京焼き	580B
		海鮮月見ユッケ	350B	本マグロステーキ	780B
		かに味噌シュウマイ	350B	和牛ステーキ	1,800B

食事

とんかつ HAMAKATSU

ジューシー＆サクサクッ！ 九州発のとんかつ専門店









1 SPF豚を使用したとんかつは、柔らかくて肉汁たっぷり。衣には、新鮮な生パン粉を使っている 2 ガラス張りで広々と明るい店内 3 日本と同じく、ご飯（白飯/麦飯）・味噌汁（赤みそ/白みそ）・キャベツ・お漬物はお替わり自由 4 デザートビュッフェも好評

1962年に長崎で創業した「浜勝」。現在、日本国内で100店舗以上を展開し、2015年、タイに進出したとんかつ専門店です。

素材にこだわり、とんかつメニューにSPF豚（特定病原菌無菌豚）、お替わり自由のキャベツには日本産を使用。かつは、注文を受けてからパン粉をつけて揚げるため、サクサク&ジューシーで、出来たてを楽しめます。また、かつ以外にも鹿児島産のうなぎを使ったお重や丼、一品料理も用意。日本の味をとことん楽しめます。

日本人スタッフ・日本語対応スタッフが常駐し、個室も完備。友人との食事会のほか、接待や宴会にも最適です。



T 02-712-7843
住 The Taste Thonglor, 235 Sukhumivt 55 Rd.
営 10:45～22:30 (L.O.22:00)
休 なし P あり 地 D-7
税 7% サ 10%
Hamakatsu Thailand
hamakatsu_thailand

メニュー

出し巻玉子	100B
手作り唐揚げ（5ケ）	150B
お子様セット	190B
サーモン刺身	200B
チキンかつ定食	275B
生姜焼き定食	295B
角煮定食	295B
ロースかつ丼	380B
浜勝ロースかつ定食（L）	395B
浜勝ヒレかつ定食（L）	415B
鰻丼（ひつまぶし）	780B

ひな家

Japanese Restaurant & Grill Chicken HINAYA

とことん鶏のおいしさを堪能できる人気店






1「極旨水炊き」の締めは雑炊で、二度おいしい 2 店内1階はテーブル席、2階には小上がり席も用意されている
3 香り高い「骨付鳥」は注文必須 4 特製タルタルソースが決め手の一番人気「チキン南蛮」



ゲートウェイ店
Ⓣ 02-108-2870
Ⓜ 063-212-8990（日本語）
住 M Fl., Gateway Ekamai, 982/22 Sukhumvit Rd.（BTSエカマイ駅直結）
営 11:00～22:00（L.O.21:15）
休 なし Ⓟ あり 地 F-8
税 7% サ 10%

プロムナード店
Ⓣ 02-010-4885
住 3rd Fl., The Promenade, Room 1119, 587, 589, 589/7-9 Ramindra Rd.
営 10:00～22:00（L.O.21:15）
休 なし Ⓟ あり 地 地図外
税 7% サ 10%
Ⓗ www.hinayathailand.com
hinayathailand

鶏料理が自慢のカジュアルダイニング「ひな家」。オススメは6時間煮込んだ「極旨水炊き」で、鶏のうま味を存分に堪能できる逸品です。ほかにも皮はパリパリ、中身はジューシーな「骨付鳥」や自家製タルタルソースと鶏肉との相性が抜群な「チキン南蛮」など、“煮る、焼く、揚げる”の鶏三昧を楽しめます。

BTSエカマイ駅直結という便利な立地に加えて、セットメニューの豊富さが特徴です。日本人スタッフが常駐し、料理のアレンジも可能。24名までの小上がりも完備しているので、パーティなどでも利用しやすいお店です。郊外のプロムナード店もどうぞ。

メニュー

手羽先旨煮	129B
チキン南蛮	149B
巣ごもりサラダ	169B
骨付鳥	169B
鶏そぼろ丼セット	199B
親子丼セット	199B
鶏塩焼きセット	219B
鶏黒酢あえセット	239B
極旨水炊き（M・3～4人前）	599B
【コース】	
ひな家コース	800B
にぎわいコース（飲み放題付き）	1,000B

※セットメニュー全40品

スタイリッシュな和空間で極上料理に舌鼓を打つ

Miharu Japanese Eatery






1 美しいサシが入った博多和牛をたっぷりの野菜と一緒に 2 心落ち着く和食から、日本風洋食まで幅広いラインナップ 3 大トロ・中トロだけの贅沢過ぎる「本マグロの刺身」は握りにも変更可 4 日本産プレミアム牛を使用した「博多和牛の鉄板焼き」。口の中で溶けるやわらかい肉に舌鼓

シーロム・サトーン界隈で正統派日本料理が手頃な価格で楽しめる「美春」。この道30年以上の須原料理長が腕をふるう料理は、築地直送の鮮魚の刺身・寿司などから居酒屋料理まで多彩な品揃えです。

熱々の鉄板で自分好みに焼く「博多和牛の鉄板焼き」、大トロ・中トロのみ盛り付けた「本マグロの刺身」など、月変わりのお得な特別メニューも用意。さらに、ボトル持込料は無料、17時半～20時にはアサヒ生ビールを1杯頼むと2杯目が無料になります。

40種以上のバラエティ豊かなランチ（149B～）も好評。ランチに、ディナーに、使い勝手の良さも抜群です。



T 02-633-8388
住 14/9-14/10 Saladaeng Soi 1, Silom Rd.
営 11:00～14:30 (L.O.14:00)
17:30～22:30 (L.O.22:00)
休 日 地 E-3
P あり（ウーチュリアンビル利用可）
税 7% サ 10%
Miharu Japanese Eatery

メニュー

チキン南蛮ランチセット	179B	鴨の陶板焼き	259B	白魚から揚げサラダ	390B
海老天チリソースランチセット	229B	うなぎ柳川	279B	美春タルタル	499B
		博多和牛の鉄板焼き	299B	和牛しゃぶ	799B
		カルビ丼ランチセット	339B	本マグロの刺身（10貫）	1,500B
		サーモンマグロ山葵丼	350B		

食事

大和庵
Japanese Restaurant YAMATO AN

全国の地酒・焼酎が充実
採算度外視の宴会コースも









1 おまかせ10品と2時間飲み放題付きで1,000Bポッキリ。前日までに要予約 2 小さめサイズの「〆のラーメン」
3 人気ランチ「鳥から揚げ定食」 4 最大30名収容できる個室。週末は予約殺到なので電話確認が必須

昼夜問わず客足が途絶えない、プロンポンの人気居酒屋「大和庵」。常時300種以上の料理を揃えており、ランチメニューだけでも30種以上をラインナップ。昼時ともなれば、サラリーマンや子ども連れの女性で店内はにぎわいます。

夜は日本全国から取り寄せた地酒・焼酎を目当てに、お酒が好きな大人たちが集まってきます。特に人気の「宴会コース」(1,000B、2時間飲放題付き・税込み)は、採算は度外視のご奉仕メニュー。提供される8品以上の料理は日替わりで、飽きがこないと評判です。飲んだ締めには、同店自慢のラーメンが最適でしょう。



本店
T 02-662-4714
住 1/38-39 Sukhumvit Soi 39
営 11:00〜15:00 (L.O.14:30)
17:00〜24:00 (L.O.23:30)
休 なし P あり 地 D-6
税 7%
サ 10%(ランチセットなし)
H aroijapan.com/restaurant/yamatoan/home/j
f 大和庵

シラチャ店
T 038-312-876
M 092-895-2829
住 377/13 Moo 2, Sriracha Land & House 2 Soi 2, Surasak
営 月〜金17:00〜24:00
土日 11:30〜24:00
休 なし P あり
地 シラチャ地図D-3
税 7%
サ 3%
f 大和庵 Sriracha

メニュー

枝豆	60B	〆のラーメン	120B	あじなめろう	260B
梅きゅー	80B	鳥から揚げ定食(ランチ)	180B	本マグロ中トロにぎり(2貫)	280B
冷やしトマト	100B	豚生姜焼き定食(ランチ)	180B	鯖の一本焼き	300B
		トンカツ	180B	お刺身盛り合わせ(梅)	600B
		カツ丼	220B	宴会コース(前日までに要予約)	1,000B

食事

美味そうで美味い料理

ろっこん

Japanese Restaurant

一品料理もお手頃価格で
日常使いから接待まで
お楽しみいただけます

コース料理 1,500B～





チキン南蛮
自家製タルタルソース
250B



じゃがバターと
いか塩辛
250B



里いもコロッケ
150B



名物鯛めし（2人前～）
350B／人



オクラとろろ 90B



アオリイカ造り
290B





ごぼうとパクチーかき揚げ
150B

法蓮草おひたし 120B





かわり冷奴 120B

アジ造り 290B



湯どうふ
出汁仕立て
130B



造り盛合せ
580B／人



豆腐とカリカリじゃこのサラダ
280B

※写真は3人前

日曜日もご予約お待ちしております

02-714-0090
096-137-0094（永田）
11:30～23:00 不定休
エカマイ・ソイ4 map E-8
rokkonbkk 個室完備 駐車場完備



土日は アサヒビール シンハビール 無料で飲み放題!
※期間限定の為、詳細はお問い合わせ下さい ※瓶ビールのみ ※ディナーのみ

ランチセット 各380B（税別）
※ランチはサービス料をいただいておりません。



九州台所 よかよか

洗練されたルアムルディで ゆったり本場の九州料理を









1（写真手前から時計回りに）「佐賀牛、博多和牛もつ鍋（4人前）」、「熊本名物からし蓮根」、「長崎サラダ」 2 テーブル個室は10名まで利用可 3 木目を生かした、明るい空間の1階席 4 2階はシックな雰囲気を演出

九州各地の名物料理が楽しめる「よかよか」。福岡出身で九州料理20年の家下シェフが腕を振るう、どこか懐かしさを感じる本場の味を提供。余裕のあるゆったりとしたスペースが特徴的なモダンな店内は、スクンビット界隈とは一味違う、くつろげる空間を演出しています。

昼から夜まで通し営業で、ランチの後に自家製のスイーツを楽しみながら、ゆっくりおしゃべりするのに最適です。11時～15時は、お得なランチセットも用意。座敷の個室もあるので、子連れや家族でも安心。買い物や日本大使館での用事のついでに、気軽に利用してみてください。



Ⓣ 02-255-1144
住 20/26-29, Ruamrudee Village, Soi Ruamrudee, Ploenchit Rd.
営 日～水11:00～23:00 (L.O.22:15)
木～土11:00～23:00 (L.O.22:45)
休 なし Ⓟ あり 地 C-4
税 7% サ 10%
YOKA YOKA
yokayokarestaurant

食事

メニュー

豚足の塩焼き	150B	熊本名物からし蓮根	160B	明太子出汁巻き卵	220B
博多酢もつ	150B	九州甘辛 うまかっ手羽	200B	博多和牛もつ鍋（4人前）	800B
長崎サラダ	160B	長崎皿うどん（細麺・太麺）	200B	佐賀牛ステーキ	1,580B
		長崎ちゃんぽん	200B		
		よかよか流チキン南蛮	200B		

BENIHANA
THE JAPANESE STEAKHOUSE

魅せる鉄板パフォーマンス
食のエンターテイメント






1 圧巻のパフォーマンス。鉄板焼きは、チリ、マスタード、ジンジャーの3種のソースをお好みで 2 独創性あふれるアラカルト 3 黒胡椒のピリ辛がカニの甘さを引き立てる「Alaskan King Crab」 4 カリカリのアーモンドと、トロリとしたバナナのコントラストが楽しい「Banana Tempura」

日本橋に本店を構え、米国を中心に海外展開も行う鉄板焼きの名店「BENIHANA」。シェフが目の前で焼き上げるパフォーマンススタイルを確立したパイオニアです。

A4ランクの神戸牛、北海道産のホタテなど食材は大半を日本から輸入。シェフの磨き上げられた技術とサービス精神旺盛なパフォーマンスで、舌だけでなく心も魅了します。

モダンジャパニーズのスタイリッシュな店内には、テーブル席、カウンター席ほか個室3室を完備。接待やパーティ、記念日のお祝いなどに最適です。食とエンターテイメントを追求した“eatertainment”で素敵な夜を。



T 02-718-2000
住 2nd Fl., AVANI Atrium Bangkok, 1880 New Petchburi Rd.
営 18:00～22:30 (Weekend Brunch 土日12:00～15:00)
休 なし P あり 地 B-6
税 7% サ 10%

食事

メニュー

Hibachi Rice	120B
Angry Tuna	400B
Alaskan King Crab	700B
Japanese Scallops	800B
Teppanyaki Meat Strip Loin(250g) (オニオンスープ、サラダ、野菜、エビ、ご飯付き)	3,700B
【スイーツ】	
Banana Tempura	160B
【ドリンク】	
Benihana Punch	290B

CMC
CHICKEN MASTERS CAFE

横浜からタイに上陸!
鶏料理の進化形がココに









1「骨付鳥半身揚げ」は二度揚げすることで驚きのクリスピー感を実現 2 複雑なスパイスの風味がクセになる「北海道本格チキンスープカレー」
3「唐揚げ」は三種の薬味で楽しんで 4 スタイリッシュな店内。2階には半個室、3階には6〜8名の個室を完備

横浜発のフードトラック「チキン・マスターズ・カフェ」初の店舗型ダイニングがバンコクに登場。

和食出身の藤井料理長の匠の技で生み出されるのは、鶏のうま味を最大限に引き出した世界の鶏料理と創作料理。クリスピー&ジューシーな名物「骨付鳥半身揚げ」を筆頭に、日本で人気の「北海道本格チキンスープカレー」や本格「手打ちそば」、「唐揚げ」、炭で香ばしく焼き上げた「焼き鳥」などの一品料理も揃います。

1階がバーで2階はダイニング席、3階には和の個室5部屋を完備。カジュアルでオシャレでリーズナブル。行きつけリストに加えておきたい一軒です。



T 02-116-4331
M 087-946-8599(日本語)
住 4/4 Sukhumvit Soi 33
営 1F(Bar)
18:00〜26:00
2F/3F(Restaurant)
17:00〜24:00
休 なし 地 D-6
P あり(UBCⅡビル利用可)
税 7% サ 10%
CMC Chicken Masters Cafe

食事

メニュー

炭火焼鳥 1本	30B〜	甲州モツ煮	120B	三度おいしい焼き鳥茶漬け	200B
皮せんべい	60B	手作り冷奴黒フムス添え	120B	CMCチキンライス	200B
山形だし 揚皮添え	100B	あっさり鳥塩ラーメン	150B	北海道本格チキンスープカレー	220B
		唐揚げ5種盛り	180B		
		手打ちそば	180B	骨付鳥半身揚げ	400B

Enami group

今すぐ
ダウンロード

LINE
で
スキャン

Download on the App Store

GET IT ON Google play

**エナミグループのアプリを
ダウンロードしてスタンプを貯めよう!!**

1,000Bでスタンプ1つプレゼント!
16スタンプで500Bのディスカウント!

博多

スクンビットで48年日本料理



02-258-8351, 02-259-9154
毎日 11:00~14:00/17:00~22:00 L.O.21:45
74 Sukhumvit Soi 26 P完備 地図E-6

浪花

タニヤで38年日本料理



02-235-1216~8
月~土 11:00~14:00/17:00~23:00
日 17:00~23:00 L.O.22:30
58/10-13 Silom Rd. P完備(ヤダパーキング) 地図D-3

The OUTER ROOM

バー・メキシカン・カラオケ・ダーツ



02-662-2459
平日 19:00~26:00 土日 19:00~27:00
http://outerroom.net
120/21 Sukhumvit Soi 23 P完備(ヤングプレイス) 地図C-6

nabezo
鍋ぞう
PREMIUM

最高級の“近江牛祭り”
贅を尽くした新作ランチ登場

「近江牛すき焼き orしゃぶしゃぶコース」「近江牛すきやき重」
「近江牛の牛まぶし」など、とろける柔らかさと甘み。



すき焼き・近江牛コース（1人前～） 2,400B

高級ブランドが多く入居するセントラルエンバシーにある「鍋ぞうPremium」は、日本の人気鍋料理専門店の旗艦店として出店。最高級ランクの近江牛は、とろける柔らかさと甘みのある脂が特徴で、店主自ら日本に出向いて選ぶという力の入れようです。

そんな自慢の近江牛を手軽に楽しめる平日限定のランチが人気。近江牛を贅沢にアレンジした逸品メニューは、どれも炊き立ての新潟産コシヒカリと相性抜群。ショッピングの帰りなど、奥様同士のランチで利用すれば至福の時間を共有できます。記憶に残る贅沢ランチを堪能しましょう。

平日ランチ限定メニュー



近江牛とたらば蟹の陶板焼き 1,500B



近江牛の牛まぶし 950B



近江牛のすき焼き重 850B



近江牛のメンチカツセット 750B







GRAND MENU

- すき焼きorしゃぶしゃぶ・和牛コース …950B
- すき焼きorしゃぶしゃぶ・黒豚コース …650B
- しゃぶしゃぶ・北海道たらば蟹コース 2,400B
- 蟹のクリームコロッケ ……400B
- 蟹の和風ステーキ ……650B

【VAT7%別/サービス料10%別】









Tel.02-160-5623 / 095-534-5330（日本語）

5th Fl., Central Embassy（BTSプルンチット駅） 地図 C-4

11:00～22:00（L.O.21:30） ランチ：月～金 11:00～14:30

休 なし P あり

Nabezo Premium

モーモーパラダイス
Mo-Mo-Paradise

東京No.1の「しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題専門店」
「モーモーパラダイス」、「鍋ぞう」ブランドで、日本、
台湾、タイで約40店舗を展開

しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題 439B++/人

すき焼き



すき焼き（90分食べ放題） 439B
（11歳以下219B、3歳以下無料）







豪華な鍋がお手軽に楽しめる

すき焼き	しゃぶしゃぶ
辛味噌鍋	カレー鍋



カレー鍋（90分食べ放題） 499B
（11歳以下249B、3歳以下無料）



豊富に取り揃えられた
新鮮野菜も食べ放題

ミックスコース食べ放題90分　489B（11歳以下249B、3歳以下無料）

日本と同クオリティの新鮮素材で勝負する「モーモーパラダイス」。豪州産牛肉、タイ産黒豚、卵は生食可能なものを揃えています。スープやタレには化学調味料や添加物を一切使用していないので、子どもにも安心です。

定番のしゃぶしゃぶはもちろん、すき焼き、辛味噌鍋に加えて、カレー鍋も人気。食欲をそそるスパイスの香りと和風のダシが後を引く美味しさです。チーズと手打ちうどんを締めに入れれば、最後の一滴まで楽しめます。

味もコスパも栄養バランスもバッチリなので、食べ盛りのお子さんとの外食にどうぞ。

しゃぶしゃぶ

日本発のすき焼き・しゃぶしゃぶ食べ放題専門店



ミックスコース（90分食べ放題） 489B
（11歳以下249B、3歳以下無料）











以下の店舗でご利用下さい。

Terminal 21 4階
Tel. 02-108-0966
Sukhumvit Soi 19, Sukhumvit Rd.

Central World 7階
Tel. 02-646-1055
Ratchadumri Rd., Pathumwan

The Promenade 2階
Tel. 02-108-5023
Ramindra Rd.

The Crystal SB Ratchapruek 2階
Tel. 02-102-5755
Ratchapruek Rd.

Central Bangna 6階
Tel. 02-745-7192
Bangna-Trad Rd.

Central Rama 9 7階
Tel. 02-103-4880
Rama 9 Rd., Huai-Khwang

Crystal Design Center 1階
Tel. 02-102-2050
Praditmanutum Rd.

Zpell (Future Park Rangsit) 2階
Tel. 02-150-9057
Phaholyothin Rd.

Open: 年中無休　11:00~22:00　Tel.095-534-5330（日本語）　www.momoparadisethailand.com

焼肉 スタミナ苑

リーズナブルでボリューム満点の豪快焼肉をご堪能あれ!



日本街店 地図 F-6
☎02-259-5217
月～金 17:00～01:00(L.O.24:00)
土・日 11:30～24:00(L.O.23:00)
スクンビット・ソイ26日本街2F



トンロー店 地図 D-7
☎02-713-8476
月～金 17:00～01:00(L.O.24:00)
土・日 11:30～24:00(L.O.23:00)
トンロー・ソイ10入って約20m
左側THE OPUS Thonglor 2F



シラチャ店 シラチャ地図 D-3
☎03-367-0901
月～金 17:00～01:00(L.O.24:00)
土・日 11:30～24:00(L.O.23:00)
シラチャ市内 スクンビット通り 東側300メートル
Karabuning Resort & Spa Hotel 近く





FC募集中! ご連絡は コチラ ☎081-359-1688

Sukishi®

KOREAN CHARCOAL GRILL

銀ダラ照り焼き・塩焼き
Gindara Teriyaki / Shioyaki
A la Carte 450B
Set 470B





刺身（プレミアム）
Sashimi (Premium)
750B



プレミアム握り寿司セット
Premium Nigiri Sushi Set
480B



サーモン刺身サラダ
Salmon Sashimi Salad
295B



シーフードステーキ
Seafood Steak
A la Carte 310B
Set 330B

その他のおすすめメニュー

Kurobuta Teriyaki (Set)	210B
Burikama Teriyaki / Shiokoji (Set)	430B
Tempura (Special)	270B
Salmon Tekka Don	370B
Hamachi Sashimi	400B



煙の出にくい厳選炭の七輪で楽しむ韓国焼肉。無煙ロースター完備でにおいの心配もなし

Sukishiでは、厳選した高級・高品質の食材を使用。肉はすべて指定ファーム直送で最上級の味・肉質を誇ります。オリジナルのタレをつけて食べると、おいしさ倍増。また、熟練のシェフによる料理の数々は、体にやさしく栄養満点です。日本料理も充実、サーモンやハマチの刺身、鉄板焼きセット、揚げ物、煮物など、バラエティ豊かな逸品が揃います。創業15年を超え、今なおタイ国内で30店舗以上を展開していることこそ、顧客満足の証。安全・安心のおいしさを約束します。

焼肉食べてハッピータイム!



脂乗り抜群のノルウェー産サーモンを使用した人気の2品



終日OKのセットメニューは30種以上



主な店舗	
サイアムセンター（4階） 02-658-1077	
セントラルワールド（6階） 02-646-1328	セントラルプラザ・グランド・ラマ9（6階） 02-160-2423
セントラルフェスティバル・パタヤビーチ（5階） 038-043-293	セントラルフェスティバル・プーケット（3階） 076-307-110

Facebook : Sukishiintergroup
Instagram : Sukishiintergroup
Twitter : Sukishigroup

www.sukishigroup.com

炭火焼肉

銀座堂

JAPANESE BBQ GINZA DO

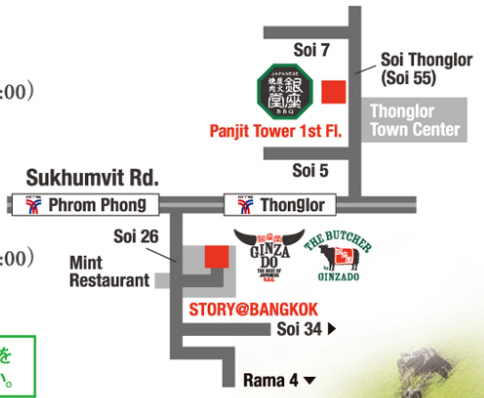
Farm To Table ・・・

銀座堂のタイ産和牛はホルモン剤も化学飼料等も不使用
契約農家で大切に飼育されたナチュラルヘルシー和牛です
産地から冷凍されずにチルド状態で運送されるため
極上のお肉をお召し上がり頂けます

トンロー店
☎02-392-3248
月～金17:00~23:00（L.O.22:00）｜土日祝11:30~23:00（L.O.22:00）
1st Fl., Panjit Tower, Sukhumvit Soi 55
17:00以降駐車場利用可 MAP E-7

スクンビット 26 店
☎02-661-2300
月～金 11:30~14:00
17:00~23:00（L.O.22:00）
土日祝11:30~23:00（L.O.22:00）
53/1 Sukhumvit Soi 26 駐車場完備 MAP E-6

スクンビット26店 限定ランチセット	毎日11:30-14:00までお得なランチセットを ご用意しております。お気軽にご利用ください。



スクンビット 26 精肉店
☎02-661-2330
11:30~23:00（L.O.22:00）

契約農家の努力により育てられたタイ産和牛は、やわらかく上品な甘みがあります。
ご自宅やご贈答にもぜひご利用ください。

小売・卸 販売	精肉店では、タイ産和牛やビーフハンバーグ、ビーフコロッケなどを「小売・卸」販売しております。



Best Of Japanese BBQ Ginzado

内田家
UCHIDAYA RAMEN

本物の味、家系と博多ラーメン

濃厚でユニークな豚骨スープを温かくて
フレンドリーな空間でお楽しみください。

内田家 UCHIDAYA RAMEN

タニヤ本店





TEL: 02-237-7365 11:00-02:00 (L.O 01:30)

スクンビット39店





TEL: 098-707-5531 11:00-24:00 (L.O 23:30)

博多の名店うま馬で プリプリもつに舌鼓！









1 「もつ鍋」は、醤油・塩・味噌の3種。1人前も用意 2 博多の焼き鳥といえば「鳥皮」は外せない 3 掘りごたつの座敷も完備。20〜30名の貸切可 4 豚骨のうま味を最大限に引き出したスープが絶品

福 岡初のラーメン店「三馬路」の味を受け継ぐ、創業62年の「博多うま馬」。

看板メニュー「博多とんこつラーメン」と今や人気を二分するのが「もつ鍋」。たっぷり入った厳選牛もつはくさみがなく、プリプリの食感がたまらない逸品。クリスピー&モチモチの「鳥皮」も必食です。

同店では、肉・野菜すべて国産で、品質管理を徹底。一品料理も充実し、日本酒・焼酎・ウイスキーもこだわりのセレクトです。月ごとに内容が変わる、日替わりのハッピアワー・プロモーションも好評。バンコクでおいしい食を求めるなら、「うま馬」は外せません。



T 02-664-1130
住 39/1 Sukhumvit Soi 23
営 月〜土11:30〜24:00 (L.O.23:30)
日 11:30〜22:00 (L.O.21:30)
休 なし P あり 地 C-5
税 込 サ 10%
うま馬 Uma Uma Thailand

メニュー

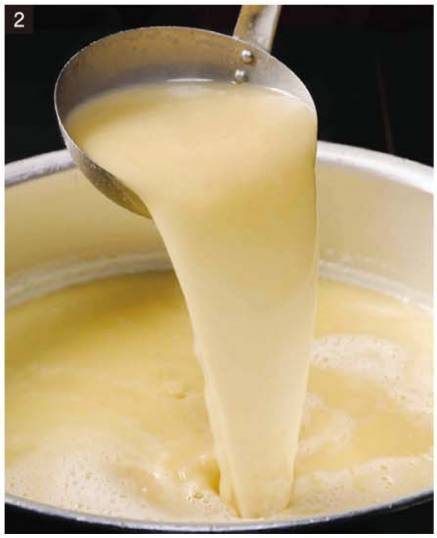
鳥皮	1本55B	明太チーズ餃子	180B
うま馬ひとくち餃子	95B	博多とんこつラーメン	190B
手羽先たれ	160B	焼きラーメン	195B
チャーシュー丼	175B	もつ鍋（2人前）	550B
豚の角煮	180B		

食事

濃厚鶏そば たけいち 新橋本店

鶏白湯ブーム火付け役 新橋の行列店が初出店！









1 一番人気「濃厚醤油鶏らーめん」 2 コラーゲンたっぷりの濃厚鶏白湯スープ 3 新橋本店のランチ風景。同店の味を求めに、連日行列ができる 4 「ガッツリ鶏白湯らーめん」

ラーメンと焼鳥職人がコラボして誕生した「濃厚鶏そば たけいち」。新橋や秋葉原で人気の鶏白湯らーめん専門店で、“鶏白湯らーめんブームの火付け役”と言われています。新鮮な鶏をドロドロになるまで炊いたコラーゲンたっぷりの濃厚鶏白湯スープや、自家製鶏つくねなど一品料理に至るまで、とことん鶏にこだわった同店。タイ1号店となるKヴィレッジ店は広々とした造りで、テーブル席とカウンター席が合わせて全55席。家族や団体での利用はもちろん、お一人様でも落ち着いて過ごせます。

新橋のサラリーマンが驚いた“鶏白湯らーめん”をバンコクでもぜひ。



T 02-259-9300
住 No.93, 95 A216, 2nd Fl., K-Village, Sukhumvit Soi 26
営 11:00～23:00 (L.O.22:00)
休 なし P あり 地 F-6
税 7% サ 10%
Menya Takeichi Thailand

食事

メニュー

お子様らーめんセット	120B	濃厚鶏鰹つけ麺	220B
和風鶏白湯らーめん	190B	スパイシーチキンらーめん	225B
濃厚醤油鶏らーめん	195B	ガッツリ鶏白湯らーめん	260B
濃厚鶏白湯らーめん	195B		

トロトロの角煮が絶品 2種類の自慢のスープ






1「角煮ばんからラーめん」は自慢の看板メニュー 2 店内カウンターは、お一人様でもゆったり座れる 3 3種のトッピングがたっぷりの「さんこいち」 4「つけ麺ダブル」。麺が通常の倍、がっつり食べたい人向け

東京池袋発、バンコクに3店舗を構える「ばんからラーめん」。2008年、スクンビットにタイ1号店を開店以来、ラーメンブームを巻き起こし、その人気は高まる一方です。

自慢のスープは、厳選した背脂の甘みとうまさが溶け出した「豚骨醤油」と、ミルキーでクリーミーな「とんこつ」の2本柱。どちらもクセになる濃厚スープです。なかでも、2日間煮込んで作る角煮をのせた「角煮ばんから」は、当店でしか味わうことのできない、トロトロの食感が特徴。サイドメニューに関しても、餃子や唐揚げ、春巻きなど豊富に取り揃えており、家族みんなで楽しめるお店です。



スクンビット店
T 02-662-5161～2
住 32/1 Sukhumvit Soi 39（The Manor39内）
営 11:00～23:00（L.O.22:30）
休 なし P あり 地 D-6
税 7% サ なし
Bankara Ramen

サイアムパラゴン店
M 086-624-5162
住 G Fl., Siam Paragon, Rama I Rd.
営 10:00～22:00（L.O.21:30）
休 なし P あり 地 C-3
税 7% サ 10%

ランシット店
T 02-150-9048
住 2nd Fl., Zpell@ Future Park Rangsit, Phaholyothin Rd., Prachathipat Thanyaburi, Pathumthani
営 月～木 10:30～21:30（L.O.21:00）
金 10:30～22:00（L.O.21:30）
土日祝 10:00～22:00（L.O.21:30）
休 なし P あり 地 地図外
税 7% サ なし

メニュー

枝豆	45B	エビ揚げ春巻き	100B	角煮皿盛り	165B
ホーレン草のゴマ和え	65B	鶏の唐揚げ	100B	角煮ばんからラーめん	255B
焼き餃子	95B	つまみメンマ	100B	さんこいち	270B
		つまみチャーシュー	100B	つけ麺ダブル	270B
		川エビのカラアゲ	125B		

食事

北海道旭川らーめん なると NARUTO

豚骨と魚介類が主体 新登場の旭川ラーメン店






1 メジャーな旭川の味を再現した「旭川ら～めん（正油）」。店名ともなっているナルトは欠かせない 2 掘りごたつ式の個室を3室備える。間の仕切りを外せば、大人数にも対応可 3 「旭川味噌野菜ら～めん」は野菜たっぷり 4 とんこつのうま味を凝縮した「なると極濃ら～めん」

プロンポンに誕生したラーメン店「なると」。みそが主体の札幌とはまた違う、北海道のラーメンが味わえます。豚骨と魚介のダブルスープにラードを使った特徴的なスープの「旭川ら～めん」は、正油、塩、味噌を用意。低加水の中細縮れ麺に超濃厚なスープが絡み、食べごたえのある逸品です。豚骨&牛乳でまろやかな味わいに仕上げた「北海道ミルクら～めん」ほか、「ザンギ」や「チャーまよ丼」などご当地メニューもあり。変わり種のトッピング「餅」は日本人に人気です。

カウンター、テーブル席のほか、掘りごたつ式の半個室も完備。お一人様でも気軽に利用できます。



T 02-661-4837
住 682/7 Sukhumvit Rd.（スクンビット・ソイ24と26の間）
営 11:00～26:00
休 なし P なし 地 E-6
税 7% サ なし

食事

メニュー

焼豚のネギ塩和え	65B	餃子	95B	旭川味噌野菜ら～めんS	180B
しらす丼S	95B	ザンギ（鶏唐揚げ）	95B	旭川ら～めんR正油・塩	185B
鶏皮せんべい	95B	チャーまよ丼S	95B	北海道ミルクら～めんR	210B
		焼豚チャーハンS	95B	なると極濃ら～めんR	235B
		旭川ら～めんS正油・塩	145B		

日本産にこだわった長崎名物ちゃんぽん






1 看板メニューの「長崎ちゃんぽん」 2 持ち帰り、宅配（まいどデリバリー）も対応 3 「長崎皿うどん」は、パリパリの細麺と、トロリとした野菜あんをよく絡めてどうぞ 4 100%日本産の材料を使った人気メニューの「日本産ぎょうざ」

日本一の長崎ちゃんぽんといえば「リンガーハット」。日本全国で500店舗以上を展開し、毎日10万食以上を売り上げている、言わずと知れた人気店です。

日本の味と品質にこだわり、スープ・麺・キャベツは日本産のものを使用しています。保存料や合成着色料は使わず、日本のレシピに忠実に手作り。手頃でおいしく、健康にも優しい食を提供しています。

ちゃんぽんや皿うどんをはじめとする定番メニューに加え、定食、サイドメニューやアルコール類も充実しているので、家族での利用はもちろん、単身者の食事処としても使えます。

食事

メニュー

日本産ぎょうざ（3個）	65B	焼きちゃんぽん	168B
日本産ぎょうざ（6個）	125B	長崎ちゃんぽん	178B
角煮丼	138B	長崎皿うどん	188B
お子様ちゃんぽんセット	148B	リンガーランチ	188B
唐揚げ	155B	ロースかつ定食	238B



Kヴィレッジ店
T 02-665-6470
住 2nd Fl., K-Village, Sukhumvit Soi 26
営 月〜金 11:00〜22:00（L.O.21:30）
土日祝 10:30〜22:00（L.O.21:30）
休 なし P あり 地 F-6
税 込 サ 10%
H ringerhut-thailand.com
Ringer Hut Thailand

ゲートウェイエカマイ店
T 02-187-4135
住 G Fl., Gateway Ekamai, 982/22 Sukhumvit Rd.（BTSエカマイ駅直結）
営 10:00〜22:00（L.O.21:30）
休 なし P あり 地 F-8
税 込 サ 10%

シラチャ店
T 038-313-134
住 2nd Fl., AEON Sriracha Shopping Center, Room B205, 165/133 Moo 10, Surasak, Sriracha
営 月〜金 11:00〜22:30（L.O.22:00）
土日祝 10:30〜22:30（L.O.22:00）
休 なし P あり
地 シラチャ地図C-3
税 込 サ 10%

Crêpes & Co.
Since 1996

人気のクレープリーで優雅なブランチを






1 厳選された卵と新鮮なフルーツを使ったブランチはほかに5種。終日注文可 2 長居したくなるくつろぎ空間
3 人気具材を4種詰め込んだ「4 Seasons」 4 自家製チーズがアクセントのデザートクレープ「Cream Cheese」

タイ初のクレープ専門店として知られる「Crepes&Co.」。20年前にフィリップ氏が創業し、シグネチャーのクレープのほか、モロッコやギリシャ料理なども提供しています。

人気のブランチは、同氏が幼少の頃から親しんだスイスの伝統的な朝食メニューをラインナップ。リコッタパンケーキとミックスベリーが好相性の「Mini Pancakes」、エメンタールとトマトソース入りのココット卵にバゲットをつけていただく「French Baked Egg」など、優雅な朝を演出してくれる多彩なメニューが揃っています。友人宅を訪れるような気分で、とびきりのリラックスタイムをお過ごしください。

メニュー

Cinnamon French Toast	120B	Mini Pancakes	210B	4 Seasons	345B
Raspberry Muesli	180B	French Baked Egg	230B	Crispy Hash Brown Skillet	450B
		Cream Cheese	285B	【ドリンク】	
		Lemon Blueberry French Toasts	310B	Cappuccino	85B



ランスアン店
T 02-015-3388～9
住 59/4 Langsuan Soi 1, Ploenchit Rd.
営 月～土 9:00～23:00
日 8:00～23:00
休 なし P あり（センターポイント・ランスアン利用可）
地 C-4 税 7% サ 10%
H www.crepesnco.com
Crêpes & Co.
crepesnco

トンロー店
T 02-726-9398
住 G Fl., Eight Thonglor Bldg., Thonglor Soi 8, Sukhumvit 55 Rd.
営 月～木 10:00～22:00
金 10:00～23:00
土 9:00～23:00
日 9:00～22:00
休 なし P あり 地 D-7
税 7% サ 10%

エムクオーティエ店
M 095-251-5233
住 B Fl., The Glass Quartier, Sukhumvit Rd.
営 10:00～22:00
休 なし P あり 地 D-6
税 7% サ 10%

セントラルワールド店
M 092-263-1386
住 7th Fl., Central World
営 10:00～22:00
休 なし P あり 地 C-3
税 7% サ 10%

食事

各国料理とフュージョン 洗練されたモダンタイ料理






1「Penne with a Creamy Tom-Yam Seafood Sauce」2 セントラルワールド店は木を多く使った内装 3 2つの食感が楽しめる「Stir-Fried Sticky Rice with Mooyor(Pork Sausage)」4 デザート「Snowy Mango」

ジャン・マネージング・ダイレクターは家族でよく海外旅行に行き、世界中の料理を食べてきました。経験を生かし、タイと各国料理のフュージョン料理を提供しています。

トムヤムクンの辛さをクリームでまろやかにし、ペンネと絡めた「Penne with a Creamy Tom-Yam Seafood Sauce」は、まさに象徴的な一品。人気のチャーハン「Stir-Fried Sticky Rice with Mooyor(Pork Sausage)」は、柔らかいもち米と、弾力あるタイ東北部のソーセージ、ムーヨーの食感が楽しめます。「Snowy Mango」は牛乳で作ったかき氷とマンゴーの珍しいデザートです。

メニュー

Stir-Fried Sticky Rice with Mooyor (Pork Sausage)	120B
Spicy & Sour Minced Pork with Soft Boiled Egg	140B
Northern-Style Noodle Soup with Beef	145B
Calamari Fried with Chili and Salt	170B
Penne with a Creamy Tom-Yam Seafood Sauce	175B
【スイーツ】	
Snowy Mango	130B



セントラルワールド店
T 02-646-1554
住 3rd Fl., Central World
営 10:00～22:00
地 C-3

シーロムコンプレックス店
T 02-231-3262
住 2nd Fl., Silom Complex
営 10:30～21:30
地 E-3

サイアムセンター店
T 02-658-1532
住 4th Fl., Siam Center
営 10:00～22:00
地 C-3

ターミナル21店
T 02-108-0836
住 5th Fl., Terminal 21, Sukhumvit Soi 19
営 10:00～22:00
地 D-5

メガバンナー店
T 02-105-1851
住 IKEA Entrance, Mega Bangna
営 11:00～22:00

全店共通
M 096-705-5565(日本語)
休 なし P あり
税 込 サ 10%
H baanyingfamily.com
Baanying Cafe&Meal

食事

since 1957®

不動の人気タイスキ店
高級中華メニューも充実









1 人気の魚介類を盛り合わせた「スプリーム・プラター」 2 広東料理でおなじみの「点心」は日本人に大人気 3 英国風「ロースト・ポーク・ベリー」
4 個室は大小8室（8〜16名）。2階は貸切も可能（最大50名）

1957年創業のタイスキの超有名店「コカ」。バンコク8店舗のなかで、スクンビット・ソイ39店は日本語可能なスタッフが常駐しています。名物のタイスキスープは定番チキンのほか、魚介・野菜など6種（別途58B〜から選べる）。いずれも秘伝ダレと相性抜群。具材は厳選魚介の盛り合わせ「スプリーム・プラター」など、お得なセットが目白押しです。

タイシーフードや、広東料理のほか、点心も充実した、メニュー数はなんと200種以上。多彩な料理が揃い、個室完備で好立地。接待・会食はもちろん、日本のゲストを招待するのにも間違いのない一軒です。



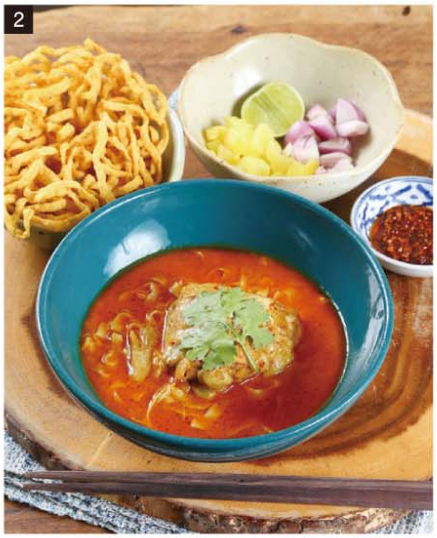
Ⓣ 02-259-8188
Ⓜ 091-802-3737（日本語）
住 1/1-5 Sukhumvit Soi 39
営 11:00〜22:00
休 なし Ⓟ あり
地 D-6
税 込 サ なし
Ⓗ www.coca.com
coca sankyu

食事

メニュー

点心	1個38B〜
タイスキの具	1皿68B〜
空芯菜炒め	118B
コカ風詰めエビ	1尾128B
ロースト・ポーク・ベリー	138B
カニのカレー炒め	（100g）228B
ロブスター（カレー炒め・広東風など応リクエスト）	（100g）298B
神戸牛	（100g）1,288B
スプリーム・プラター	2,488B

本場の味を堪能したいなら間違いなく訪れるべき名店



1 当店オススメの「エビ3兄弟とエビ味噌炒め」は食欲をそそるにおいと濃厚なうま味が特徴 2 タイ北部を代表する料理「鶏肉入りカオ・ソイ」も用意
3 店内はセレクトショップのようなオシャレなインテリアが並ぶ 4 「イカとニンニクと唐辛子炒め」はビールとの相性抜群

住宅地にひっそりと佇む「クラーム」は庭付き二階建て一軒家を改装した、隠れ家的レストラン。提供するタイ料理は本場の味を追求しています。

オススメの「エビ3兄弟とエビ味噌炒め」はバナメイエビなど3種類のエビがたっぷり入った一皿で、シェアするのに最適。チェンマイの味を忠実に再現したカオ・ソイやサクサクした食感がクセになる「イカとニンニクと唐辛子炒め」も人気です。また、クラフトビールのラインアップが豊富で、日本の「よなよなエール」も取り揃えています。居心地が非常によく、随所にオーナーのセンスが感じられるお店です。



T 02-258-8170
M 096-705-5565(日本語)
住 113 Sukhumvit Soi 39 (フジスーパー2号店近く)
営 火～金11:30～14:30 17:30～22:00 土日 11:00～23:00
休 月 P あり 地 C-6
税 込 サ 10%
KRAM Cafe & Thai Kitchen

食事

メニュー

鶏肉入りカオ・ソイ	140B
鶏肉入りグリーンカレー	150B
リアン葉とたまご炒め	160B
エビ入りココナッツの新芽スパイシーサラダ	170B
イカとニンニクと唐辛子炒め	220B
揚げエビケーキ	250B
カニのガリー炒め	340B
エビ3兄弟とエビ味噌炒め	690B

南部家庭料理のビストロで愛情込めたレシピをどうぞ









1 シグネチャーメニューの「Dry Tom Yum Prawn Pasta」 2 ココナッツミルクもホームメイドという「Massaman Curry with Beef Shank」 3 タイ伝統菓子をアフタヌーンティーで。「Afternoon Thai Set」 4 上品でカジュアルな店内。タイ南部プーケットの陶器が、インテリアのアクセントに

タイ南部料理が楽しめる「Love Eat Bistro」。同店のレシピは、オーナーの母親から受け継がれたもので、家庭料理に日本や欧州料理のアイデアをプラス。食材は国産、調味料は手作りと、こだわりと愛情が詰まった味が揃います。

人気は酸味と辛味のバランスが絶妙な「Dry Tom Yum Prawn Pasta」。「Massaman Curry with Beef Shank」には長時間煮込んだ牛肉がゴロゴロ入っていて、ココナッツミルクのクリーミーな口当たりがクセになります。アットホームな雰囲気で居心地抜群。友人との食事や女子会に何度でも利用したくなる一軒です。

メニュー

Phuket Spring Roll	195B
Stir Fried Phak Liangs	195B
Moo Tao Eiw	285B
Massaman Curry with Beef Shank	325B
Afternoon Thai Set（2人前）	350B/人
Dry Tom Yum Prawn Pasta	395B
Homemade Southern Style Yellow Crab Curry	495B
【スイーツ】	
Banana Coconut Ice-Cream	185B
Thai Tea Shibuya Toast	195B



セントラルエンバシー店
T 02-160-5665
住 5th Fl., Central Embassy, 1031 Ploenchit Rd.
営 10:00～22:00
税 込 地 C-4

ヴィク 3 ホテル店
T 02-618-9888
住 VIC 3 Hotel, 89 Soi Phahonyothin 3
営 6:00～22:00 税 7%

全店共通
休 なし P あり サ 10%
H www.loveeatbistro.com
Love Eat Bistro

食事

เสวย
SEAFOOD CO.
Authentic Thai & Seafood EST. 1972

เสวย
シーフード

産地直送の新鮮な魚介類を皆様に



新鮮な食材を産地からテーブルまで直送



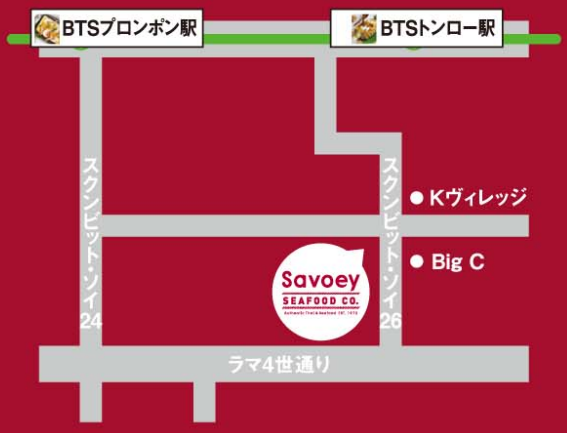




タイ人に親しまれて40年

40年以上の経験と、厳選した食材。
それが、当店のおいしさの秘密です。
Savoey Seafood Co.には、世界中から取り寄せた
最高の海の幸が揃っています。
新鮮な魚介類の素材の良さを生かした
ベテランシェフによるタイの伝統料理を
ぜひお楽しみください。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。



www.savoey.com

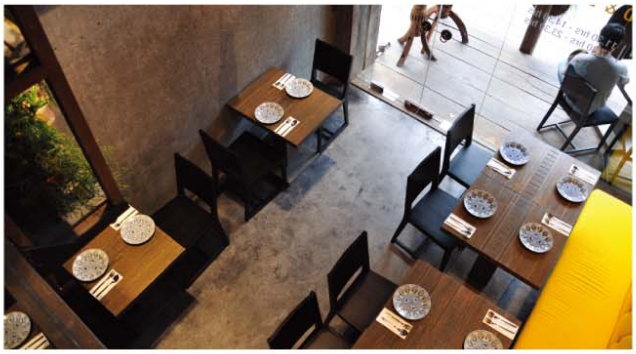
savoeyrestaurant

SUPANNIGA EATING ROOM

THONGLOR - 02 714 7508

SATHORN 10 - 02 635 0349

www.supannigaeatingroom.com







祖母から受け継いだ秘伝のレシピを提供するタイ料理レストラン。タイ東部や東北部の郷土料理が堪能できます。

EAT (Eat All Thai)

GROOVE @CENTRAL WORLD

02 251 1230

www.facebook.com/eatallthai







新鮮な高級食材を使ったタイ地方料理を提供。定番料理から珍しい逸品まで、タイ全土のおいしさを楽しめます。

EAT rice & noodles

EMQUARTIER

02 261 0428

www.facebook.com/eatriceandnoodles







厳選した最高級の食材で作られたタイ伝統の味を楽しめます。一品料理からデザートまで充実した品揃え。

SOMTUM DER

SALADAENG

02 632 4499

www.somtumder.com



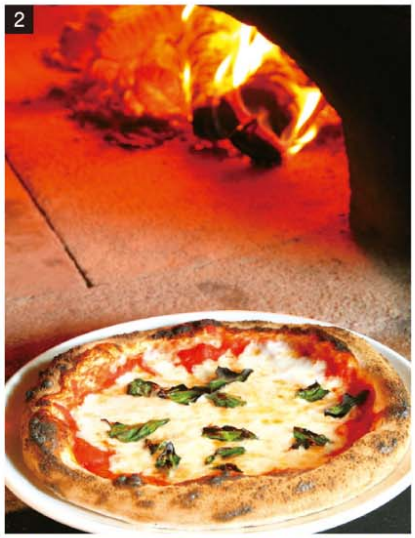




くつろぎの雰囲気あふれる空間で、本物のタイ東北部料理に出会えます。バラエティ豊かなメニューが充実。

石窯ピッツアとワインで本場イタリアの風を感じる









1 お得で人気な訳ありワインを、「牛タンの赤ワイン煮込み」「1枚プレート ハムとチーズ盛り合わせ」「フォアグラリゾット」と楽しんで 2 石窯で焼いた、絶対に注文したい「THEマルゲリータ」 3 名物イタリア人マネージャーのカルロ氏 4 8名収容可能な個室も2部屋完備

バンコクで抜群の人気を誇る「イタリアン酒場　ザ・ばーる」。常連客が必ずオーダーするという訳ありワインは、ラベル欠損等の理由で特別価格で提供されています。「フォアグラリゾット」や「牛タンの赤ワイン煮込み」など、高級食材をふんだんに使ったメニューが、お手頃価格で堪能できるのも人気店の理由の一つでしょう。コスパを重視する店主、渡辺氏の理念は「本場の味をワインと一緒に楽しんでもらう」。バンコクでナポリピッツァを最初に始めたのも同店だけであり、ナポリピッツァ専用の窯で焼くピザは絶品。選ばれる店には必ず理由があります。



T 02-258-4844～5
M 081-414-0982
住 4/20 Sukhumvit Soi 33
営 17:00～24:00（L.O.23:30）
休 なし
P あり（UBCⅡビル利用可）
地 D-6
税 7% サ 10%
イタリアン酒場 the BAR ザ・ばーる

メニュー

フォアグラリゾット	110B	海老とブロッコリーのアヒージョ	190B	クアトロフォルマッジ	260B
1枚プレート ハムとチーズ盛り合わせ	180B	4種のタパス	200B	生ハム盛り（中盛り）	290B
		THE マルゲリータ	220B	6種のタパス	300B
		しらすのペペロンチーノ	240B	牛タンの赤ワイン煮込み	390B
		悪魔のアラビアータ	260B	4種のチーズ盛り	490B

食事

新鮮な食材にこだわった本格イタリアンレストラン









1 大型ウッドオーブンで焼き上げる、薄くてパリパリのピザは格別 2 最大50人まで対応できるパーティルーム
3 手打ちにこだわったパスタは、モチモチの食感が特徴 4 野菜はオーガニックを使用しており、安心して食べられる

本場のイタリア料理が気軽に楽しめる店として、不動の人気を誇る「BASILICO PIZZERIA」。8割以上の食材をイタリアから取り寄せ、野菜もオーガニックのみを使用しており、味はもちろん、健康にもよい料理が評判のお店です。

スクンビット・ソイ33店とソイ20店には、2つの大型個室を完備し、利用料は無料。パーティ限定のお得なセットメニューも提供しています。家族や友達を誘って、気兼ねなくワイワイ楽しむのに最適な一軒です。なお、土日には、15歳未満なら誰でも無料で参加ができる、ピザ作りのワークショップが15時まで開催されています。



スクンビット・ソイ33店
T 02-662-2323
住 8 Sukhumvit Soi 33
営 月～金11:00～14:30
17:00～23:00
土日 11:00～23:00
休 なし P あり 地 D-6
税 7% サ 10%
H www.basilicopizza.com

スクンビット・ソイ20店
T 02-663-6633
住 15/1 Sukhumvit Soi 20
営 月～金11:00～14:30
17:00～23:00
土日 11:00～23:00
休 なし P あり 地 D-6
税 7% サ 10%

パホンヨーティン店
T 02-619-8188
住 Yodsawadee bldg., 34 Soi Phaholyothin 7, Phaholyothin Rd.
営 月～金11:00～14:30
17:00～23:00
土日 11:00～23:00
休 なし P あり
税 7% サ 10%

メニュー

Marinara	200B	Insalata Caprese	380B	Pizza Basilico	480B
Insalata di Rucola e Salsiccia	290B	Salumi Misti (S)	400B	Fettuccine Capesante Frutti di Mare	520B
		Tagliatelle al Tartufo e Porcini	450B		
		Cozze Alla Marinara o All' Arrabbiata	450B	Fegato D'oca in Padella	850B
				Costata di Manzo (500g)	1,050B

食事

本場の味を満喫できる トンローのイタリアン



1「Spaghetti with Canadian Lobster White Wine Sauce」2 ポルチーニ茸を贅沢に「Risotto Funghi e Tartufo」3「Bake Orata with Potatoes and Cherry Tomatoes」4 黒トリュフが香る「Pizza King」



トンロー店
T 02-712-9991
M 080-040-5557
住 131 Thonglor Soi 9, Sukhumvit 53 Rd.
営 月〜金 11:30〜14:30、17:30〜23:00
土日 11:30〜23:00
休 なし P あり 地 D-7
税 7% サ 10%
H www.limoncello.co.th
Limoncello Thonglor Soi 9

Limoncello Gold
T 02-677-5756
住 43 Naradhiwas Soi 7
営 月〜金 11:30〜14:30、17:30〜23:00
土日 11:30〜23:00
休 なし P あり 地 F-2
税 7% サ 10%
H www.limoncellogold.com
Limoncellogold

数多いイタリアンレストランの中でも、本場の味が堪能できると評判の「Limoncello」。パスタやチーズ、リゾット用の米や野菜に至るまで、厳選したものをイタリア、フランス、カナダから輸入。こだわりの食材は、イタリア人のベテランシェフの熟練の技で、誰もがうなる至極の一皿へと生まれ変わります。

同店自慢のロブスタースパゲッティは、自家製パスタに、カナダ産ロブスターの甘みと、シンプルな白ワインソースがよく合う逸品。お得なセットランチ（平日のみ）もあり、奥様方のランチや女子会、家族での利用など、にぎやかに楽しめるお店です。

食事

メニュー

Fresh Oyster	1個100B	Bake Orata with Potatoes and Cherry Tomatoes (100g)	190B	Risotto Funghi e Tartufo	490B
Bake Oyster	1個120B	Black Mussel	450B	Pizza King	500B
Bake Branzino with Salt (100g)	190B	Grill/Bake Scallop	3個450B	Spaghetti with Canadian Lobster White Wine Sauce	1,000B
		Fish Capacio	470B		

L'OPERA
ITALIAN
RESTAURANT

創業30年を超える老舗
伝統と本物の味がここに









1 低脂肪・低コレステロールのピエモンテ牛をグリルで提供する「Fassona Beef」 2 「Tartufo di Cioccolato」はラムの香り漂う大人の味のデザート 3 シェフのステファニ氏らが腕をふるう本格イタリアンの品々が揃う 4 温かみのある空間。クオリティの高いホスピタリティも評判

1983年創業の「ロペラ」は、バンコクで30年以上の歴史を誇る老舗のイタリアンレストラン。イタリアをはじめ、世界中から選りすぐりの食材を輸入し、伝統技法に則って生み出される一皿は、まさに本物のトスカーナの味。イタリア政府機関認定の権威ある「Ospitalità Italiana」の称号を持つ正統派イタリアンに、連日にぎわいを見せています。

リビングルーム仕様の個室や、膨大なコレクションを抱えるワインセラー、石窯が点在する店内は、イタリア伝統の家屋そのもの。格式を感じさせるその空間は、特別な人との食事やデート、大切な会食に最適です。



T 02-258-5606
住 53 Sukhumvit Soi 39
営 11:30～14:00
18:00～22:30
休 なし P あり 地 D-6
税 7% サ 10%
L'Opera Italian Restaurant

食事

メニュー

Farfalle Al Sugo D' Agnello E Caprino	340B
Nido Di Prosciutto Con Fragole Al Balsamico	450B
Fegato Grasso Con Frutta Caramellata	800B
Fassona Beef (1.3kg)	4,500B
【スイーツ】	
Tartufo di Cioccolato	280B

※日本語メニューもあり

本場フランス・パリ発
伝統ソースのステーキ









1 サラダ・パン・食べ放題のフレンチフライ付き。メインメニューはこの1本で勝負 2 パリのビストロをイメージした店内 3 リエットやフォアグラテリーヌなどワインと楽しみたい前菜も秀逸 4 タイで味わえるのはここだけのフレンチスイーツも豊富

フレンチレストラン「Le Boeuf（ル・ブーフ）」は、パリの名店の味をバンコクでも楽しめるとして話題のステーキ専門店です。

ランチ、ディナーともに、メインはステーキ・サラダ・パン・フレンチフライのセットメニュー（680B）のみ。シグネチャーであるバターソースは、1940年代にスイスのジュネーブで生まれた秘伝のレシピを採用。ハーブとスパイスが香るソースに、程よい弾力の豪州産アンガス牛のサーロインが絶妙のコンビネーションです。肉はラムとサーモンからも選択ができます。

パリのビストロを思わせるシックな店内で、絶品ステーキをご堪能ください。



T 02-672-1230
M 093-971-8081
住 G Fl., Marriott Mayfair Hotel, 60 Soi Langsuan
営 月～金 11:30～23:00 (L.O.22:30)
土日 11:00～23:00 (L.O.22:30)
休 なし P あり 地 C-4
税 7% サ 10%
H leboeufgroup.com
Le Boeuf - The Steak & Fries Bistro

食事

メニュー

Rillettes de Porc	310B
Assorted Cheese Plate	385B
Terrine de Foie Gras	560B
Lunch/Dinner Set	Beef 680B
	(Lamb Chops 720B、Salmon 880B)
【スイーツ】	
Mont Blanc	240B
Profiteroles au Chocolat	260B

老舗フレンチで味わう至高の伝統料理に舌鼓









1 ウサギ肉と赤ワインソースが好相性の「Lapin à la sauce de vin」 2 1日じっくり煮込んだ牛モツ「Tripes à la Mode de Caen」は優しい味わい
3 その場でギャルソンがフランベしてくれる大人のデザート 4 8名、12名、20名の個室あり。2000本のストック数を誇るワインセラーも完備

バンコクのフレンチシーンを牽引してきた、老舗レストランの「Lyon」。フレンチ一筋50年のシェフがオススメするのが、フランスの伝統料理の品々。プロヴァンス地方でよく食べられる「ウサギの赤ワイン煮込み」やノルマンディ地方の郷土料理である「牛の内臓の煮込み」は、タイではなかなか食せない逸品です。その他、週替わりのランチセット(月〜土)は、サラダやスープ、メイン料理、デザートまで付いて480Bと大変お得。

店内は美しく飾られた邸宅スタイルでゆったりと食事を楽しむことができます。ぜひ、本格フレンチを心ゆくまま堪能してください。



T 02-253-8141
M 098-252-2383
住 33/2 Soi Ruamrudee 2, Ploenchit Rd.
営 月〜土11:30〜14:00 (L.O.13:45)
18:30〜22:00 (L.O.21:45)
日 18:30〜22:00 (L.O.21:45)
休 なし P あり 地 C-4
税 7% サ 10%
Lyon French Cuisine

食事

メニュー

Oysters Rockefeller (1品)	220B
Crêpes Suzette	280B
Lyon's Special Shrimp and Scallop Endive Salad	340B
Tripes à la Mode de Caen	520B
Alaskan King Crab Salad	580B
Lapin à la sauce de vin	950B
Grilled Veal Chop	950B

chesa
Swiss Cuisine

日本人にも親しみやすい
創業15年を誇るスイス料理






1 マッシュルームソースと合わせたラムのすね肉はとても柔らかくて美味 2 デザートは栗の甘さ際立つ「クーペモンブラン」がオススメ
3 ベーコンやチーズをスイスチャード（不断草）の葉で包んだスイスの家庭料理 4 落ち着いた店内には個室も用意されている

本場スイス人シェフが腕をふるう「チェサ」はバンコクで創業15年を迎えるスイス料理店。メニューはチーズフォンデュから家庭料理の「スイスチャードのクリーム煮」など、バラエティに富んでいます。オススメはトロトロに煮込んだラムのすね肉。マッシュルームソースと相まって、上品な味わいを奏でます。デザートは栗の甘さが際立つ「クーペモンブラン」が最適です。なお平日の11時から14時30分はお得なランチセットもあります。

アルプスの家屋をイメージした店内は肩肘張らずゆったりと過ごせます。タイではなかなか食せない逸品の数々をぜひ堪能してください。



T 02-261-6650
住 5 Sukhumvit Soi 20
営 11:00～23:00
休 なし P あり 地 D-6
税 7% サ 10%
H www.chesa-swiss.com
Chesa Swiss Bangkok

食事

メニュー

ヨーロッパ風サーモンたたき	330B
スイスチャードのクリーム煮	390B
スイス風ポテトピザ	430B
オリジナルチーズフォンデュ	570B
ラクレットチーズテーブルグリル	620B
ラムすね肉 マッシュルームソース ポレンタ添え	710B
【スイーツ】	
クーペモンブラン	360B

le Dalat

バンコクのミッドタウンで ベトナムの爽やかさを感じる









1 牛肉入りフォー「Pho Bo」はあっさりした味 2 店内は落ち着いた雰囲気でゆったりとくつろげる 3 ベトナム産のライスペーパーで作る蒸し春巻き「Banh Cuon」 4 生春巻きの「Goi Cuon」は食べやすいひと口サイズ



エムクオーティエ店
Ⓣ 02-003-6267
住 7th Fl., The Emquartier, Sukhumvit Rd.
営 10:00～22:00
休 なし Ⓟ あり 地 D-6
税 7% サ 10%
Ⓗ www.ledalatbkk.com
Le Dalat Restaurant

スクンビット・ソイ23店
Ⓣ 02-259-9593
住 57 Soi Prasarnmitr, Sukhumvit 23 Rd.
営 11:30～14:30
17:30～22:30
休 なし Ⓟ あり 地 C-6
税 7% サ 10%

エンポリアム店
Ⓣ 02-664-7525
住 4th Fl., The Emporium, Sukhumvit Rd.
営 10:00～22:00
休 なし Ⓟ あり 地 D-6
税 7% サ 10%

ベトナム人の祖母から授かったレシピを振る舞うアットホームなレストラン「ル・ダラット」。ベトナム中南部の有名な避暑地をイメージした店内は随所に竹を使い、開放感のある吹き抜けが特徴です。テーブル席のほか、ソファ席や個室も用意し、インテリアなどは青色を基調として爽やかさを演出。リラックスしてゆったりと食事を楽しめます。

メニューはヘルシーでライトなベトナム料理からワインと合うフレンチテイストのお肉料理までとバラエティ豊か。食後はぜひ、練乳の甘さがくせになるベトナムコーヒー「Café Sua Da」を味わってみてください。

メニュー

Banh Cuon	180B
Goi Cuon	220B
Heo La Lot	230B
Bun Cha Heo Nuong	230B
Pho Bo	240B
Ga Nep	260B
Cha Gio Cua	290B
Nem Nuong	300B
Bo Luc Lac	450B
【スイーツ】	
Che	180B
【ドリンク】	
Café Sua Da	170B

食事

本格絵画を学べるバー
芸術に触れながら酔いしれる






1「Chicken Burrito」「Seasoned Baked Potato Wedges」など、絵画に集中しながらどうぞ 2 ワインやカクテルなど豊富なお酒に、ノンアルコールのモクテルやソフトドリンクなどカフェ感覚でも 3「Meatballs in Tomato Sauce with Toasted Baguette」「Salsa&Tortillas」4 テーブルにはキャンバス

国際色豊かで、好奇心をかき立ててやまないバンコク。そんな世界都市ならではの店が、スクンビット・ソイ49のコミュニティモール「Piman 49」にありました。店名の“Paint Bar”の由来通り、ナイトスポットと芸術が融合した同店では、油彩・水彩・アクリル画といった本格的絵画を描きながら食事とお酒が楽しめます。豊富に揃うオリジナルカクテルやワイン片手に好きな絵を描くもよし、レッスン（個人・グループ/799B）を受けながら、同店自慢の「Chicken Burrito」「Meatballs」などのタパス（小皿料理）をほおばりつつ、アートなひと時に酔いしれるのも一興です。



Ⓜ 081-001-0849
住 6th Fl., Piman 49, 46/4 Sukhumvit Soi 49
営 火～土14:00～22:30
日 14:00～18:00
休 月 Ⓟ あり 地 D-7
税 7% サ 10%
Ⓗ paintbarbangkok.com
Paintbar Bangkok

食事

メニュー

Chicken Burrito	119B
Meatballs in Tomato Sauce with Toasted Baguette	119B
Seasoned Baked Potato Wedges	119B
Salsa&Tortillas	119B
【ドリンク】	
Orange Juice	95B
Lemon Soda	95B

RESERVA WINE BAR BANGKOK

グラスに映える異国の美酒
ワインレッドに夜を染めて






1 シェアに最適な「Mixed Tapas Plate」。6種のタパスから組み合わせを選べる 2 VIPルーム（大）は最大30名収容可能 3 12名まで対応可能な小サイズの個室 4 気の置けない友人との一杯にも

老舗イタリアン「ロペラ」の姉妹店として、2003年にオープンしたワインバー「レゼルバ」。国内随一の品揃えを誇るスペインワインのほか、イタリア、フランスなど、世界中のワインが500種以上集まります。

最大30名収容可能なVIPルームには専用入口があり、プライベートパーティや会食に最適。ケータリングも行っており、テイスティングイベントや出張ディナーにも対応しています。

ワインに合うタパスも充実。グラッパ、アルマニャック、ウイスキーと、その他のアルコール類も多数用意しています。特別な夜にぜひ利用したい、とっておきの1軒です。



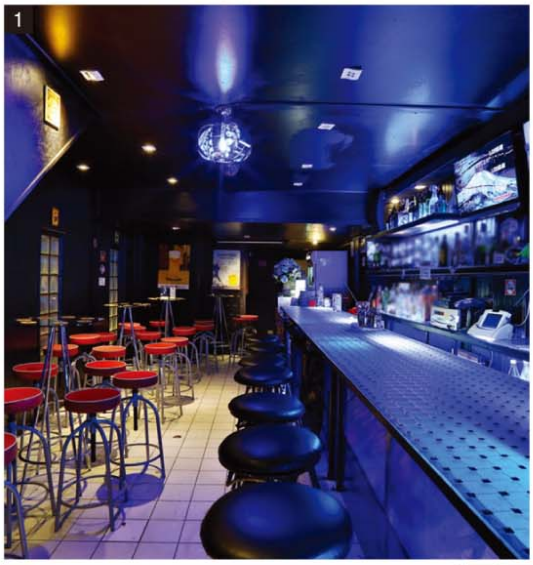
T 02-258-5606
住 53 Sukhumvit Soi 39
営 17:30～25:00
休 日 P あり 地 D-6
税 7% サ 10%
Reserva Wine Bar

食事

メニュー

Bacon Dates	98B	Deep-Fried Tomino	145B
Bruchetta Conte	98B	Gambas Al Ajillo	145B
Calzone Fritto	98B	Mixed Tapas Plate	650B
Arancini Polpettine	145B		

カジュアルで便利なロケーションの日本式バー






1 スタッフやお客との距離が近いので会話が弾むプロンポン店 2 とっぴーの愛称で親しまれる後藤オーナー
3 人気を博すパタヤ店の絶景ルーフトップバー 4 JOY SOUNDを完備し、最新曲から往年のヒット曲まで対応

お手頃な価格でお酒とカラオケが存分に楽しめる、日本式のバー「WOOD BALL（ウッドボール）」。日本語が飛び交う店内は、いつも明るくフレンドリーなスタッフやお店で初めて出会う人たちと一緒に仲良く楽しめる雰囲気です。

カラオケはJOY SOUNDの最新機種を完備しているため、ヒット曲から往年の名曲、歌唱力を試せる採点ゲームなどにも対応。貸切可能なカラオケ個室もあるので、宴会にもオススメです。カウンターでのひとり飲みはもちろん、気分を変えたい二次会や締めの三次会など、あらゆるシーンで楽しいひと時を過ごせます。

メニュー

【ドリンク】

アサヒ生ビール（中）	130B
カクテル	130B〜

※テーブルチャージは80B
3時間貸切カラオケ（歌い放題・飲み放題）は600B/人（5名〜）



トンロー店
T 02-662-4549
住 2 Sukhumvit Soi 53
営 18:00〜26:00
休 禁酒日
P なし 地 E-7
税 なし サ なし
H www.woodball.jp
Woodball

タニヤ店
T 02-652-4936
住 2nd Fl., 58/14 Soi Thaniya, Silom Rd.
営 18:00〜26:00
休 禁酒日
P なし 地 E-3
税 なし サ なし
Bar Woodball Thaniya MEK Branch

プロンポン店
T 02-662-4549
住 595/15 Sukhumvit Soi 33/1
営 18:00〜26:00
休 禁酒日
P なし 地 D-6
税 なし サ なし
Woodball Phrom Phong

パタヤビーチ店
T 03-367-1451
住 3rd Fl., 94/7 Moo 10, Walking St., Pattaya
営 18:00〜28:00
休 禁酒日
P なし 地 地図外
税 なし サ なし
Woodball Pattaya Beach

プノンペン店
T (+85) 5-86-305-193
住 #50, St. 174, Phnom Penh, Cambodia
営 19:00〜27:00
休 月
P なし 地 地図外
税 なし サ なし
Bar Woodball Phnom Penh

食事

BAKE

CHEESE TART

日本で行列のチーズタルト専門店

bakecheesetart.com



From HOKKAIDO
To BANGKOK

THE BEST CHEESE TART IN YOUR LIFE EVER

人生で一番美味しいチーズタルトをお届けしたい

1個 80B　6個入り 450B

BAKE at EmQuartier | 10:00~22:00

GF, The Waterfall Quartier, The EmQuartier

bakecheesetartthailand　02-261-0504

アレルギー特定原材料:乳・小麦・卵

焼きたて当日中の、常温でのお召し上がりをおすすめしております

BAKE
CHEESE TART

SHUGAA
room for dessert.

とびきりスイート！
カフェで至福の時間









1 （写真手前中央より時計回りに）「Kyotonite」「CrumpB'」「S'more」「S.W.A.G」「Forrest Gump」 2 ワークショップは1人からでも可。要予約
3 サーモンにとろりとした半熟卵をからめてどうぞ。「Smoked Salmon Benedict」 4 明太子たっぷりの冷製スパ「Tengoku」

スクンビット・ソイ61に新しく登場した「SHUGAA」は、キュートなインテリアで居心地のよい雰囲気のデザートバー。最高級の素材を使って、丁寧に作られたオリジナルメニューを提供します。

看板メニューの「Kyotonite」は、高級抹茶やあずきを使用した、日本人にも大人気の一品。また、同店ではブランチも提供しており、日本、ヨーロッパ、タイの味をミックスさせたフュージョン料理が楽しめます。2階では、フォンダントケーキのワークショップを開催（800B～）。オーダーメイドケーキ（1,500B～）も注文可能なので、特別な日のプレゼントにもおすすめです。



T 02-381-5940
住 27 The Residence@61, Sukhumvit Soi 61
営 11:30～21:30 (L.O.21:00)
休 月 P あり 地 E-7
税 7% サ 10%
SHUGAA
Shugaa_dessertbar
Shugaa_dessertbar

食事

メニュー

Tengoku (Cold)	235B
Smoked Salmon Benedict	285B
Magret de Canard	365B

【スイーツ】

CrumpB'	160B
Forrest Gump	180B
Kyotonite	190B
Shugaa	245B

【ドリンク】

Caramel Macchiato	130B
Shugria	145B
S.W.A.G	160B
S'more	160B

おとぎの世界に迷い込む 願いを叶える甘い時間









1 人気のアイス3種（バニラ、抹茶、パッションフルーツ） 2 ホームメイドの食パンを使ったフレンチトースト。お好みでブラウンシュガーのシロップをどうぞ
3 3つの味が楽しめる「The Three Wishes Tea」 4 （左から）「Black Truffle Soft Cream」「Sea Salt Caramel Soft Cream」

「The Three Wishes」は、おとぎ話をテーマにしたカフェ。日本人好みの甘さ控えめなスイーツと、多様なドリンク類が揃います。

イチオシはアイスで、パッションフルーツの酸味と白ワインゼリーが好相性の「Passion Fruit Elf」やブラウニーとラズベリージャムのハーモニーが絶妙な「Monster Elf」など、オススメがずらり。また、ステーキと同じ作り方というオリジナルのフレンチトーストは、外はカリッ、中はフンワリとした仕上がりで、食感も楽しめます。BTS直結のセントラルチットロムにあり、立地も抜群。買い物途中のひと休みや、友人とのランチにぜひオススメです。



T 02-252-4172
M 090-994-1030
住 2nd Fl., Central Chidlom, Ploenchit Rd.
営 10:00〜21:00 (L.O20:30)
休 なし P あり 地 C-4
税 7% サ 10%
The Three Wishes Cafe & Tea Room

食事

メニュー

Tuna Pizza Toast 265B
Namprik-Ong with Northern Style Sausage Pasta 265B

【スイーツ】
Sea Salt Caramel Soft Cream
カップ130B/コーン155B
Passion Fruit Elf 185B
Monster Elf 185B
Wood Elf 185B
The Classic French Toast 245B
The Japanese French Toast 285B

【ドリンク】
The Three Wishes Tea 165B

2016年5月31日までのメニュー

オレンジハウスのお弁当！ ボリュームたっぷり！


照り焼きチキンサラダ 130B

- 幕の内弁当…… 230B
- 和食弁当 …… 230B
- ハンバーグ弁当 …… 180B
- 和風ハンバーグ弁当 180B



- ニュー幕の内弁当… 230B
- チーズジャンボハンバーグ弁当 …… 250B
- チーズメンチカツ弁当 200B
- 煮込みミニハンバーグ弁当 …… 180B
- メンチカツ弁当 …… 180B
- チーズハンバーグ弁当200B



- ジャンボハンバーグ弁当… …… 230B
- チキンカツ弁当 …… 180B
- トンカツ弁当 …… 180B
- 豚竜田揚げ弁当…… 180B



- 豚みそ弁当…… 180B
- 豚しょうが焼き弁当 180B
- 豚キムチ弁当 …… 180B
- とり唐ねぎソース弁当 180B
- ピリ辛チキン弁当… 180B



- チーズチキンカツ弁当… 200B
- 蒸し鶏ゴマソース弁当…180B
- とり南蛮弁当 …… 180B
- とり照り焼き弁当… 180B
- 焼肉弁当 …… 180B
- 肉団子弁当 …… 180B
- レバにら弁当 …… 170B
- 肉野菜炒め弁当…… 140B
- ぎょうざ弁当 …… 180B



- とり梅みそ焼き弁当 200B
- いか唐揚げ弁当 …… 180B
- ポテト/かぼちゃコロッケ弁当 …… 150B
- エビフライ弁当 …… 230B
- 白身魚タルタルソース弁当 …… 180B



- かれい西京焼き弁当 ……220B
- 鮭西京焼き弁当 …… 200B
- さばみそ煮弁当 …… 200B
- さんま塩焼き弁当 … 180B
- さば塩/照り焼き弁当… 180B
- さけ塩/照り/バター焼き弁当 …… 180B
- かれい煮つけ弁当… 250B



- ネギみそカツ弁当 ……220B
- ヘルシー弁当 …… 170B
- おにぎり弁当 …… 100B
- カツ丼 …… 150B
- とり照り丼 …… 140B
- エビフライ丼 …… 180B
- カレー炒飯 …… 130B
- オムライス …… 140B
- カレーライス …… 140B
- ハンバーグカレー… 190B
- カツカレー …… 190B
- コロッケカレー…… 180B



- 豚しゃぶわさび弁当 180B

- 冷やし中華 …… 140B
- やきそば／うどん … 140B
- イカ焼きそば …… 160B
- アジの唐揚げ香味ソース弁当 …… 180B
- 冷やしそば／うどん／そうめん …… 110B
- 五色そうめん …… 140B
- カレーそば／うどん… 150B
- スパゲティナポリタン… 140B
- シーフードスパゲティ… 180B



- 麺丼セット …… 180B

A 冷やしそば B 冷やしうどん C 冷やしそうめん	＋ 1 カレー 2 とり照り丼 3 親子丼 4 いなり(3P)



- お子さま弁当 …… 120B
- シーフードサラダ 100B
- ポテトサラダ …… 70B
- 野菜サラダ …… 50B
- いか唐サラダ …… 130B
- おにぎり …… 30B
- 串揚げセット(9P) …… 180B
- オードブル …… 650B～

目玉焼き …… 20B	キムチ …… 50B	フライドポテト…… 70B
のり付き …… 10B	玉子焼き …… 70B	オニオンスライス…… 50B
納豆 …… 50B	枝豆 …… 50B	生玉子…… 30B

丼、麺、ご飯もの、その他各種ございます！

2016年6月1日からのメニュー

NEW MENU!


特選幕の内弁当…… 350B


幕の内弁当 A…… 250B


幕の内弁当 B…… 230B


ミルフィーユかつ弁当 200B


酢豚弁当 …… 190B


いかと野菜のスパイシー弁当 190B


天ぷら盛合せ（単品）180B

- 和食弁当 …… 230B
- ジャンボハンバーグ弁当… …… 240B
- チーズジャンボハンバーグ弁当 …… 260B
- ハンバーグ弁当 …… 190B
- チーズハンバーグ弁当 200B
- 和風ハンバーグ弁当 190B
- 煮込みミニハンバーグ弁当 …… 190B
- メンチカツ弁当 …… 190B
- チーズメンチカツ弁当 …… 210B
- 三色カツ弁当 …… 190B
- ネギみそカツ弁当 ……230B
- ヒレカツ弁当 …… 220B
- トンカツ弁当 …… 190B
- 豚竜田揚げ弁当…… 190B
- 豚生姜焼き弁当…… 190B
- 豚しゃぶわさび弁当 ……190B
- 豚みそ弁当…… 190B
- 豚キムチ弁当 …… 190B
- とり唐ネギソース弁当 180B
- とり唐揚げ弁当 …… 180B
- ピリ辛チキン弁当 …… 180B

- とり南蛮弁当 …… 180B
- 蒸し鶏ごまソース弁当 180B
- とり照り焼き弁当 …… 180B
- チキンカツ弁当 …… 180B
- チーズチキンカツ弁当 200B
- とり梅みそ焼き弁当 200B
- つくね弁当 …… 180B
- 焼肉弁当 …… 180B
- ポテト / かぼちゃコロッケ弁当 …… 150B
- のり弁当 …… 140B
- 豚にら弁当 …… 180B
- レバにら弁当 …… 180B
- お子様弁当…… 120B
- 肉野菜炒め弁当…… 140B
- おにぎり弁当 …… 100B
- ぎょうざ弁当 …… 180B
- しゅうまい弁当 …… 200B
- 肉だんご弁当 …… 190B
- いか唐揚げ弁当 …… 180B
- エビフライ弁当 …… 230B
- 白身魚タルタルソース弁当 …… 180B
- ミックスフライ弁当… 180B

- 串揚げセット …… 180B
- さんま塩焼き弁当 …… 180B
- さば塩 / 照り焼き弁当 180B
- さばみそ煮弁当 …… 200B
- さけ塩 / 照り焼き弁当… 180B
- さけ西京焼き弁当… 200B
- かれい煮つけ弁当… 260B
- かれい西京焼き弁当 230B
- ヘルシー弁当 …… 170B
- アジの唐揚げ香味ソース弁当 …… 180B
- エビフライ丼 …… 180B
- カツ丼 …… 160B
- とり照り丼 …… 140B
- 親子丼 …… 130B
- 焼肉丼 …… 140B
- チャーハン …… 110B
- カレーチャーハン …… 130B
- オムライス …… 140B
- カレーライス …… 140B
- ハンバーグカレー …… 190B
- カツカレー …… 200B
- エビフライカレー …… 190B
- 唐揚げカレー …… 180B

- チーズチキンカレー 210B
- やきそば / うどん ……140B
- いかやきそば …… 160B
- 冷やしそば / うどん / そうめん …… 110B
- カレーそば / うどん 150B
- サラダうどん …… 170B
- 冷やし中華 …… 140B
- 五色そうめん …… 140B
- 麺丼セット …… 180B

A 冷やしそば B 冷やしうどん C 冷やしそうめん	＋ 1 カレー 2 とり照り丼 3 親子丼 4 いなり(3P)

- スパゲティナポリタン 140B
- スパゲティミートボール…200B
- シーフードスパゲティ 180B
- シーフードサラダ …… 100B
- 照り焼きチキンサラダ ……130B
- いか唐サラダ …… 130B
- ポテトサラダ …… 70B
- 野菜サラダ …… 50B
- おにぎり …… 30B
- オードブル S ～…… 650B ～

目玉焼き …… 20B	からし高菜 …… 30B	フライドポテト…… 70B
玉子焼き（1人前）…… 80B	納豆 …… 50B	オニオンスライス…… 50B
生玉子…… 20B	キムチ …… 50B	
海苔 …… 10B	枝豆 …… 50B	

丼、麺、ご飯もの、その他各種ございます！

宅配べんとう Orange House

まんが喫茶Orange House 21 Soi Phromphong, Sukhumvit 39 地図 P.6

（宅配弁当）02-261-1128／02-260-5711／081-817-5211（日本語）

配達受付時間 9:30~21:15 FAX.02-261-1129

ご注文・配達について

- 弁当受付は午前9：30～午後9：15まで。お昼のお弁当のご注文はAM10:30までにお願いいたします。それ以降のご注文は12:00までに間に合わない場合がございますのでご了承ください。●ライスを抜いたおかずのみの注文も承ります●お昼時、土曜日、日曜日、祭日や雨の日には大変混み合いますので、早めのご注文をお勧めします●大口のご注文も承ります。前もってご連絡ください。メニューにないお弁当でも各種イベント用特別弁当のご相談も承ります（会議・会合・パーティなど）●ご予算に合わせて中身のアレンジができます●各種パーティー用オードブルのご相談も承ります●工業団地、会社への配達はもちろん、大切な顧客とのランチミーティングには、ちょっとおしゃれな重箱も用意できます●当店のメニューには冷凍食品は一切使用しておりません。全てが手作りです●美味しい日本米も（1袋5kg320B）販売・配達しております

人気のお弁当



1位 日替わり弁当 180B



2位 豚ニンニク焼き弁当★ 180B



3位 アジフライ弁当 190B



4位 鶏のチリソース弁当★ 170B



5位 唐揚げ弁当★ 170B



6位 三色丼 150B



7位 さば塩焼き弁当★ 180B



8位 シュウマイ弁当 180B



9位 チキン南蛮弁当★ 170B



10位 ハンバーグ弁当★ 180B



11位 カツ丼 150B



12位 肉野菜味噌炒め弁当★ 170B



13位 なすと肉の生姜焼き弁当★ 170B



14位 天津丼 150B



15位 ポークジャワ焼肉弁当★ 170B



16位 豚の甘酢あん弁当★ 170B



17位 豚角煮丼 150B



女性の方へ 2色弁当 170B

お得なサービス

- ○「丼」はお惣菜4点セット付
- ○1,000B毎のご注文（丼・お弁当）で烏龍茶1本（1.5ℓ）サービス
- ○ご飯大盛り無料 ○ご飯少なめ10B引き
- ○おかず増量+30B ○おかずのみ30B引き

丼

冷し中華	110B
お子様丼（和風）	130B
中華丼	150B
スタミナ丼（豚にんにくダレ+目玉焼き）	150B
親子丼	150B
のり丼（鮭）	150B
豚しゃぶ丼（豚シャブ大根おろし）	150B
豚キムチ丼	150B
オムライス	150B
オススメ丼	160B
カレーライス	160B
スパゲティー（ミートソース、ナポリタン）	160B
天丼	170B
特盛丼	210B
チキンカツ丼	150B
ソースカツ丼	150B
お子様丼（洋風）	130B
トッピングカレー（白身フライ、唐揚げ、とんかつ、チキンカツ、ササミカツ、メンチカツ、ハンバーグ、エビフライ）	190B

お弁当

野菜炒め弁当 ★	150B
肉野菜炒め弁当 ★	160B
レバニラ炒め弁当 ★	170B
豚角煮弁当 ★	170B
豚生姜焼き弁当 ★	170B
スタミナ弁当（豚にんにくダレ+目玉焼き）★	170B
豚しゃぶ弁当 ★	170B
鶏の甘酢あん弁当 ★	170B
麻婆なす弁当 ★	170B
豚キムチ弁当 ★	170B
白身フライ弁当 ★	170B
味噌かつ弁当 ★	170B
とんかつ弁当 ★	170B
ササミカツ弁当 ★	170B
メンチカツ弁当 ★	180B
焼肉弁当 ★	180B
和風ハンバーグ弁当 ★	190B
エビフライ弁当 ★	190B
さば（醤油、味噌）煮つけ弁当 ★	180B
さんま塩焼き弁当★	180B
のり弁当（鮭、味噌汁付き）★	170B
のりから弁当（鮭と鶏唐、味噌汁付き）	180B
幕の内弁当	190B
特盛幕の内弁当	310B

単品

焼きそば（ソースor塩）	150B
おにぎり（2個入り/梅、鮭、おかか、そぼろ、高菜、こんぶ）	80B
ご飯	30B
キムチ	30B
お味噌汁	30B
野菜スープ、わかめスープ、玉子スープ	30B
豚汁	40B
ウーロン茶	30B
リプトン紅茶	30B
コーラ、アップル、オレンジ	30B
お米5kg	

お弁当はすべて手作りですので、お届け後お早めにお召し上がりください。

配達弁当 キッチンさいあむ
http://kitchensiam.bangofan.com

☎02-712-5528 ご注文は日本語でどうぞ

営業時間 10:00~14:00/17:00~21:00（エリア外20:00）

- おひとつからでもOKですのでお気軽にどうぞ。
- 配達料は20バーツ~≪Sukhumvit Soi 21~71,16~48周辺≫（300バーツ以上のご注文で配達料20バーツ引き）
- まとまった数の仕出し弁当も承ります。（10:30までにご連絡いただければ当日でも対応いたします）



いい味!ヤマモリ♪

yamamori

新製品 好評発売中！



業務用向け醤油・調味料・レトルトを豊富に取り揃えております!





yamamori

TEL:02-652-0561 FAX:02-652-0563

Japanese Foods By Yamamori

17th(p)Fl., Maneeya Center Bldg., 518/5 Ploenchit Rd., Lumpini, Pathumwan, Bangkok 10330, Thailand

ヤマサ
Since 1645

A Tradition Of Quality

創業1645年の伝統の味を
プロの料理人の方々にお届けします。



新発売



トンカツ
ソース
業務用2L



和風
ドレッシング
業務用2L



寿司さしみ
しょうゆ
業務用2L

ヤマサ醤油株式会社
YAMASA CORPORATION
www.yamasa.com

YAMASA(THAILAND)CO., LTD.
208 Moo 6, Taiban Rd., Tambol Taiban,
Amphur Muang, Samutprakarn 10280
TEL:02-703-5360 FAX:02-703-4956
YamasaThailand 検索