



โปรโมชัน พิเศษเฉพาะลูกค้าคนไทยเท่านั้น

เมื่อท่านทำการกดไลค์ที่แฟนเพจ Facebook ของร้าน
ARIZUKI เราแล้ว กรุณาแจ้งให้พนักงานทางร้านทราบ
ท่านจะได้รับของรางวัลจากทางร้านทันที



www.facebook.com/arizukith

ARIZUKI GRAND MENU

OUR BRANCHES

【東京】
恵比寿店
HANARE店 (代官山)
東京スカイツリー店
東武池袋店

【大阪】
心斎橋店
堂島店

【北海道】
札幌店

【TOKYO】
EBISU
HANARE (DAIKANYAMA)
TOKYO SKYTREE
TOBU IKEBUKURO

【OSAKA】
SHINSAIBASHI
DOJIMA

【HOKKAIDO】
SAPPORO



鍋

NABE



● 白の鍋 (味噌風味)

SHIRO NO NABE

ชีโระ นาบะ (ซุปรมิซะ)

Hot pot in Miso garlic soup

もつ MOTSU ใต้ร็องในวัว Beef offal 1人前 940 Baht
one serving

豚 BUTA ใต้ร็องหมู Pork 1人前 750 Baht
one serving

● 赤の鍋 (醤油風味)

AKA NO NABE

อะกะ นาบะ (ซุปรุซุ)

Hot pot in Soysauce garlic soup

もつ MOTSU ใต้ร็องในวัว Beef offal 1人前 940 Baht
one serving

豚 BUTA ใต้ร็องหมู Pork 1人前 750 Baht
one serving

● 銀の鍋 (塩・黒胡椒風味)

GIN NO NABE

คิน นาบะ (ซุปรสเกลือและพริกไทยดำ)

Hot pot in Salt and Black pepper soup

もつ MOTSU ใต้ร็องในวัว Beef offal 1人前 940 Baht
one serving

豚 BUTA ใต้ร็องหมู Pork 1人前 750 Baht
one serving

お鍋の後のお楽しみ Extra topping : You may also enjoy the following extra

■ もつの追加 1人前
MOTSU NO TSUIKA one serving
ใ้ร็อง Beef offal 720 Baht

■ 豚肉の追加 1人前
BUTA NIKU NO TSUIKA one serving
หมู Pork 340 Baht

■ スープの追加 1人前
SOUP NO TSUIKA one serving
ซุปร Add Soup 150 Baht

■ 野菜の追加 1人前
YASAI NO TSUIKA one serving
ผักวม Vegetables 230 Baht

■ ラーメン 1玉
RAMEN one serving
เส้นร็อง Noodles 150 Baht

■ 雑炊セット 1人前
ZOUSUI ชุดข้าวต้ม one serving
ร็องข้าวต้ม Rice porridge set 150 Baht

特製出汁
しゃぶしゃぶ

DASHI
SHABUSHABU



鹿児島産黒毛和牛サーロインセット

WAGYU SHABUSHABU SET

ชาบูชาบู เนื้อวากิวจากคาโงชิม่า

“Kagoshima kuroge Wagyu” sirloin & Assorted vegetables shabushabu

1人前 2,400 Baht
one serving

豚ロースセット

BUTA ROSU SHABUSHABU SET ชาบูชาบู เนื้อหมูสันนอก

Pork loin & Assorted vegetables shabushabu

1人前 1,200 Baht
one serving

豚バラセット

BUTA BARA SHABUSHABU SET ชาบูชาบู เนื้อหมูสามชั้น

Pork belly & Assorted vegetables shabushabu

1人前 1,200 Baht
one serving

お鍋の後のお楽しみ Extra topping : You may also enjoy the following extra

■ 鹿児島産黒毛和牛サーロイン

WAGYU เนื้อวากิวจากคาโงชิม่า เซอร์ลอยน์ (เนื้อวากิวสันนอกจากคาโงชิม่า)

“Kagoshima kuroge wagyu” sirloin

1人前 one serving 2,180 Baht

■ 豚ロース BUTA ROSU

เนื้อหมูสันนอก Pork loin

1人前 340 Baht
one serving

■ 豚バラ BUTA BARA

เนื้อหมูสามชั้น Pork belly

1人前 340 Baht
one serving

■ 野菜の追加

YASAI NO TSUIKA
ผักรวม Vegetables

1人前
one serving
230 Baht

■ ラーメン

RAMEN
เส้นราเมน Noodles

1玉
one serving
150 Baht

■ スープの追加

SOUP NO TSUIKA
ซุ๊ป Add Soup

1人前
one serving
150 Baht

濃厚コラーゲン鍋
水炊き
MIZUTAKI



鶏水炊き

MIZUTAKI NABE หม้อไฟคอลาเจนไก่
Chicken collagen hot pot

1人前 940 Baht
one serving

約110年前に九州博多に伝わったといわれる鍋料理「水炊き」。それを伝承し、さらに極上の逸品へと仕上げました。蟻月の水炊きは、たっぷりの水の中で鶏の旨みをゆっくりと炊きだし、深いコクと旨味、そして良質のコラーゲンを凝縮した白濁鶏スープが自慢です。コラーゲンとは、からだ、そしてお肌のハリと弾力を保ってくれる成分のひとつ。私たちが1日に必要なコラーゲンの量は3～5gといわれています。

“มิซุทากิ” อาหารหม้อไฟซึ่งถูกกล่าวว่าเป็นสืบทอดมาจากเมืองฮาคาตะของคิวชูประมาณ 110 ปีก่อน กลายมาเป็นตำนาน และยังกว่านั้นได้ถูกยกขึ้นมาเป็น หนึ่งในเมนูชั้นยอด มิซุทากิของอะริซุกิปรุงโดยดึงเอารสชาติความอร่อยของไก่ออกมาอย่างช้าๆ ในน้ำซุปที่ใสจนท่วม ได้รสชาติกลมกล่อมนุ่มละมุน และ เป็นที่ภาคภูมิใจในซุปลีไก่สีขาวขุ่นซึ่งมีคอลลาเจนคุณภาพดีอยู่อย่างเข้มข้น คอลลาเจนคือหนึ่งในส่วนผสมที่ช่วยรักษาความยืดหยุ่น และความเต่งตึง ของผิวและร่างกายกล่าวกันว่าปริมาณคอลลาเจนที่จำเป็นใน 1 วันของพวกเราคือ 3-5 กรัม

“Mizutaki (chicken hot pot)” is a hot pot cooking which is said to have been introduced to Hakata, Kyushu around 110 years ago. We inherited it and finished it to an extreme one. The Mizutaki of ARIZUKI is made by boiling the taste of chicken in plenty of water, and we are proud of the deep flavor, taste and cloudy soup in which high quality collagen is condensed. Collagen is one of the ingredients that keep supple and radiant body and skin. It is said that we need collagen of 3-5g per day.

お鍋の後のお楽しみ Extra topping : You may also enjoy the following extra

■ 鶏ものの追加 300 Baht
TORI MOMO NO TSUIKA
เนื้อไก่ช่วงบน Chicken Leg

■ つくねの追加 300 Baht
TSUKUNE NO TSUIKA
ลูกชิ้นไก่ Chicken Meat Ball

■ スープの追加 1人前
SOUP NO TSUIKA one serving
ซุปลี Add Soup 150 Baht

■ 野菜の追加 1人前
YASAI NO TSUIKA one serving
ผักต้ม Vegetables 230 Baht

■ ラーメン 1玉
RAMEN one serving
เส้นราเมน Noodles 150 Baht

■ 雑炊セット 1人前
ZOUSUI ชุดข้าวต้ม one serving
Rice porridge set 150 Baht

網焼
【和牛】

AMIYAKI "WAGYU"



鹿児島黒毛和牛シャトーブリアン

KAGOSHIMA KUROGE WAGYU CHATEAUBRIAND

“เนื้อวากิวจากคาโกชิม่า” ชาโตว์เบรนต์ (เนื้อวากิวชาโตว์เบรนต์จากเมืองคาโกชิม่า)
“Kagoshima kuroge wagyu” chateaubriand steak

2,500 Baht / 100g

鹿児島黒毛和牛フィレ

KAGOSHIMA KUROGE WAGYU FILLET

“เนื้อวากิวจากคาโกชิม่า” ฟิเล (เนื้อวากิวสันในจากเมืองคาโกชิม่า)
“Kagoshima kuroge wagyu” fillet steak

1,800 Baht / 100g

鹿児島黒毛和牛サーロイン

KAGOSHIMA KUROGE WAGYU SIRLOIN

“เนื้อวากิวจากคาโกชิม่า” เซอร์ลอยน์ (เนื้อวากิวสันนอกจากเมืองคาโกชิม่า)
“Kagoshima kuroge wagyu” sirloin steak

1,600 Baht / 100g

鹿児島黒毛和牛リブアイ

KAGOSHIMA KUROGE WAGYU RIBEYE

“เนื้อวากิวจากคาโกชิม่า” ริบอาย (เนื้อวากิวส่วนซี่โครงจากเมืองคาโกชิม่า)
“Kagoshima kuroge wagyu” ribeye steak

1,500 Baht / 100g

刺身

SASHIMI



◆ 刺身盛り合わせ A SASHIMI MORIAWASE A ————— 2,650 Baht

ថាមីរិច្ចរា A Sashimi platter A

サーモン / ブリ / マグロ / タコ / うに
ปลาแซลมอน , ปลาบรី , ปลาหมึกสุก , ปลาหมึกยักษ์ , ไข่หอยม้วน
Salmon , Yellow tail , Maguro , Octopus , Sea urchin roe

◆ 刺身盛り合わせ B SASHIMI MORIAWASE B ————— 1,800 Baht

ថាមីរិច្ចរា B Sashimi platter B

サーモン / ブリ / マグロ / タコ / いくら
ปลาแซลมอน , ปลาบรី , ปลาหมึกสุก , ปลาหมึกยักษ์ , ไข่ปลาแซลมอน
Salmon , Yellow tail , Maguro , Octopus , Salmon roe

サーモン SALMON
ปลาแซลมอน
200 Baht

ブリ YELLOW TAIL
ปลาบรី
240 Baht

タコ TAKO
ปลาหมึกยักษ์ Octopus
170 Baht

鮪 MAGURO



マグロ盛り合わせ ————— 920 Baht

MAGURO MORIAWASE

หมึกสุก ไข่ปลาแซลมอน
Tuna assortment with medium fatty tuna,
red tuna and soysauce marinated tuna

中トロ CHUTORO ————— 850 Baht

ปลาหมึกสุก Medium fatty tuna sashimi

赤身 AKAMI ————— 750 Baht

ปลาหมึกสุก Red tuna sashimi

ヅケ DUKE ————— 750 Baht

ปลาหมึกสุก Marinated red tuna with soysauce

豆腐

TOFU



あつあつ出来立て豆腐

TOFU
เต้าหู้ร้อนหม้อไฟ
Hot Tofu

270 Baht

あつあつの豆腐をお客様のテーブルでお作ります。
薬味と共にお楽しみください。
We make Tofu on your table.
Please enjoy hot Tofu with lot of flavor.



すくい豆腐

SUKUI TOFU

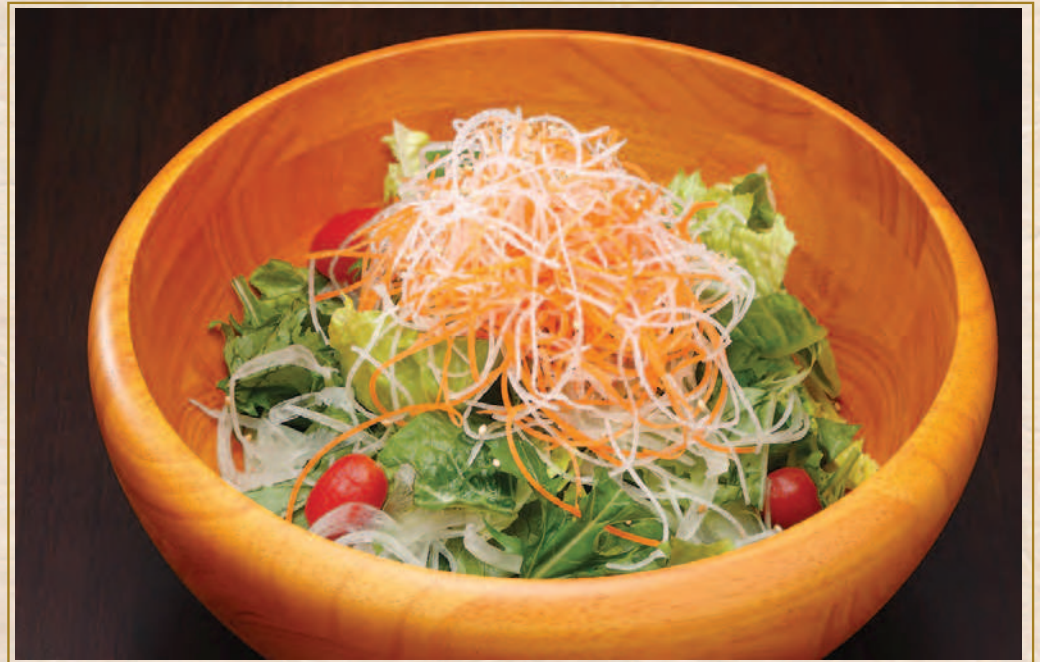
เต้าหู้เย็น

Cold Tofu

270 Baht

サラダ

SALAD



<http://www.facebook.com/wborganicfarm>

ミディアムサイズ (2人前~)

ไซต์ปานกลาง (ตั้งแต่ 2 ท่านขึ้นไป)

Medium size (two or more people)

200 Baht

ラーヂサイズ (4人前~)

ไซต์ใหญ่ (ตั้งแต่ 4 ท่านขึ้นไป)

Large size (four or more people)

380 Baht

一品料理

A LA CARTE



MENTAIKO

自家製 明太子

MENTAIKO
ไข่ปลาหมึกเทศ
Mentaiko and cucumber

340 Baht



WASABI EDAMAME

わさび枝豆

WASABI EDAMAME
ถั่วแระญี่ปุ่นรสวาซาบิ
Marinated wasabi green soybeans

180 Baht

たたき胡瓜

TATAKI KYURI
ทานาคิ คิวริ
Cucumber pickles

150 Baht



TATAKI KYU



ITO MOZUKU

糸モズク

ITO MOZUKU
สำหรับโมซุกุ
"Mozuku" seaweed in vinegar sauce

200 Baht

芽生姜の甘酢漬け

SHOGA NO AMAZU ZUKE
ชิงดอง
Spring ginger pickles

230 Baht



GA NO AMAZU ZUKE



TSUKEMONO MORIAWASE

漬物盛り合わせ

TSUKEMONO MORIAWASE
ชุดผักดอง
Pickles assortment

150 Baht



たっぷりネギと
メンタイの玉子焼き

TAPPURI NEGI TO MENTAI NO TAMAGOYAKI

ไข่ต้มใส่ใส่ปลาเมนไทโกะ

Japanese omelette prepared with leeks and mentai

260 Baht



若鶏唐揚げ
博多秘伝のたれ仕込み

WAKADORI NO KARAAGE HIDEN NO TARE

ไก่ทอด

Deep fried chicken

6 pieces 200 Baht

3 pieces 100 Baht



手羽先唐揚げ
ピリ辛胡椒仕上げ

TEBASAKI KARAAGE

ไก่ทอด

Spicy chicken wing deep fried

3pieces 200 Baht



宮崎名物 チキン南蛮

CHICKEN NANBAN

ไก่ทอดราดซอสมาร์ม

Deep fried chicken with tartar sauce

280 Baht



甘辛もつ炒め

AMAKARA MOTU ITAME

พริกสวรรค์

Grilled beef innards

550 Baht



天ぷら盛合わせ

(穴子1本、キス、海老2尾、野菜2種)

TEMPURA MORIAWASE

เท็มปุระ โมริอะวะเซะ (ปลาไหลทะเล, ปลารายขาว, หุ้ง x2, พัก x2)

Sea eel, Sillago, Shrimp x2, Vegetables x2

520 Baht

海老天ぷら盛合わせ (海老5尾)

EBI TEMPURA MORIAWASE

เอบี เท็มปุระ โมริอะวะเซะ (หุ้ง x5)

Shrimp x5

520 Baht



豚ロースカツ

BUTA ROSU KATSU

เนื้อหมูสันนอกชุบแป้งทอด

Deep fried pork cutlet

280 Baht

豚ロースのカツ煮

BUTA KATSUNI

เนื้อหมูสันนอกหมักมิโซะชุบแป้งทอด

Simmered pork cutlet

300 Baht

豚の生姜焼き

BUTA SYOUGAYAKI

เนื้อหมูสามชั้นผัดขิง

Stir-fried pork with ginger

280 Baht

ご飯

RICE



TSUYAHIME

山形県産米
つや姫
TSUYAHIME

นํ้าหุง:
Yamagata "Tsuyahime" rice cooked in a hot pot

※一釜ずつお炊きしますので20分程度のお時間を頂きます。
* We take about 20min to make. Please enjoy the best rice with japanese style.

270 Baht

甘味

DESSERT



きなこアイス

KINAKO ICE

ไอศกรีมคีนโกะ

Sweet toasted soybean ice cream with syrup

150 Baht



抹茶アイス

MATCHA ICE

ไอศกรีมชาเขียว

Matcha ice cream

150 Baht

DRINK MENU

ビール BEER

生ビール (アサヒスーパードライ) 120 Baht

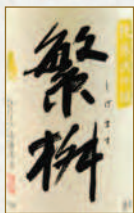
อาซาฮี ซูเปอร์ดราย (เบียร์สด)
Draught beer (Asahi Super DRY)

瓶ビール (シンハービール) 150 Baht

สิงห์ (เบียร์ขวด)
Bottled beer (Singha)

日本酒 SAKE

290年の
歴史を刻む蔵元「繁枘」。
タイでは当店でしか味わえない
福岡県八女市の名酒です。



繁枘 大吟醸

"ชิเกะมาสึ" ไต่กินโจ จาก ฟุกุโอกะ
"SHIGEMASU" Daiginjyo from Fukuoka

Carafe 1,450 Baht

Bottle 2,900 Baht

酎ハイ CHU-HAI JAPANESE SHOCHU WITH SODA WATER

レモンハイ 200 Baht

โซจูญี่ปุ่นผสมมะนาวโซดา
Japanese shochu with soda water & lemon

緑茶ハイ 160 Baht

โซจูญี่ปุ่นผสมชาเขียว
Japanese shochu with green tea

焼酎 SHOCHU JAPANESE DISTILLED LIQUOR

黒霧島 (芋) Glass 200 Baht

"คุโรคิริชิม่า" ทำจากมันหวานญี่ปุ่น

"KUROKIRISHIMA" made from sweet potato

Bottle 2,000 Baht

出水に黒鶴 (芋) Glass 200 Baht

"เดมิซุ นิ คุโรซุรุ" ทำจากมันหวานญี่ปุ่น

"DEMIZU NI KUROZURU" made from sweet potato

Bottle 2,000 Baht

二階堂 (麦) Glass 200 Baht

"นิไคโด" ทำจากข้าวสาลี

"NIKAIDOU" made from wheat

Bottle 2,000 Baht

久米仙 (泡盛) Glass 180 Baht

"คุเมเซ่น" ทำจากข้าวเมืองโอกินาวา

"KUMESEN" made from Okinawa rice

Bottle 1,800 Baht

ソーダ割り ソーダ Soda +20 Baht

氷 / アイスパール น้ำแข็ง Ice 100 Baht

DRINK MENU

ウイスキー WHISKY

ハイボール _____ 190 Baht
ไฮบอล (วิสกี้ โซดา) High ball (Whisky soda)

ブラックニッカ _____ Glass 170
แบล็ค นิกกะ BLACK NIKKA Bottle 1,700 Baht

竹鶴 _____ Glass 270 Baht
จอนเดอะริโอด Japanese Whisky "TAKETSURU" Bottle 4,500 Baht

ソーダ割り ソダ Soda +20 Baht
氷 / アイスペール น้ำแข็ง Ice 100 Baht

果実酒 FRUIT LIQUEUR

繁枿 梅酒 _____ Glass 260 Baht
"ชิเกมาสึ" เหล้ารสฝ้าย "SHIGEMASU" plum liqueur Bottle 2,900 Baht

梅の宿 ゆず酒 _____ Glass 220 Baht
"อุเมโนะยาโดะ" เหล้ารสส้ม "UMENOYADO" yuzu liqueur Bottle 2,500 Baht

梅の宿 もも酒 _____ Glass 220 Baht
"อุเมโนะยาโดะ" เหล้ารสพีช "UMENOYADO" peach liqueur Bottle 2,500 Baht

ソーダ割り ソダ Soda +20 Baht
氷 / アイスペール น้ำแข็ง Ice 100 Baht

ソフトドリンク SOFT DRINK

ミネラルウォーター
น้ำแร่ Mineral water
30 Baht

シンハーソーダ
โซดาสิงห์ Singha Soda Water
60 Baht

ペリエ
เปอริเอร์ Perrier
110 Baht

コカ・コーラ
โค้ก Coca-cola
110 Baht

温かい緑茶
ชาเขียวร้อน Hot Japanese green tea
30 Baht

冷たい緑茶
ชาเขียวเย็น Cold Japanese green tea
30 Baht