

## A traditional Japanese meal featuring a large blue plate with fried chicken (karaage), shredded cabbage, and a green leaf. Accompanying dishes include a bowl of white rice, a small bowl of miso soup, a bowl of pickled vegetables, a bowl of sesame seeds, a bowl of zucchini and meat, and a bowl of orange soup. The meal is served on a black tray with a red spoon.

690B

タイ産

いもふた

# 芋豚 シャトーブリアン

タイの豊かな自然に育まれた芋豚。その中でも中心部分の希少なシャトーブリアンを使用しています。

## 芋豚シャトーブリアンヒレかつ膳

タイの豊かな自然に育まれた芋豚。その中でも中心部分の希少なシャトーブリアンを使用しています。芋豚特有の甘みと旨味が凝縮された、特別なヒレかつ膳。しっとり柔らかな食感と芳醇な味わいを、ぜひお楽しみください。タイ・バンコク限定です。

## ชุดทงคัตลีอิโมะบุตะชาโตบร็องสันใน

หมูอิโมะบุตะที่เลี้ยงในสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ของประเทศไทย โดยเรากัดสรรเนื้อหมูส่วนชาโตบร็องสันที่หาได้ยาก ชุดหมูทอดทงคัตลีสูตรพิเศษ ที่เต็มเปี่ยมไปด้วยความหวานและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของหมูอิโมะบุตะ เชิญเพลิดเพลินไปกับเนื้อสัมผัสที่นุ่มชุ่มชื้นและรสชาติกลมกล่อมเมนูพิเศษเฉพาะที่สาขารุงเทพมหานคร ประเทศไทยเท่านั้น

## Imobuta-poke chateaubriant tenderloin cutlet set meal

Imobuta pigs are raised in Thailand's lush natural environment. This rare pork cutlet features the Chateaubriant, known for its sweetness and rich flavor. Enjoy the moist, tender texture and mellow taste, available exclusively in Bangkok, Thailand.

690฿





北海道産

# ゆめの大地

絹のような滑らかな肉質、  
ジューシーな食感と  
クリーミーな脂が味わえます。

## ゆめの大地 ロースかつ膳

しっとり柔らかな肉質と、上品な旨み。ロースとんかつは、赤身と脂身の絶妙なバランスが魅力です。きめ細やかな肉に、ほどよく入った脂が、揚げたての衣の中でじんわりと溶け出し、香ばしさと甘みを一層引き立てます。

## ชุดทงคัตสึโนพอร์ด (สันนอก)

จากเมืองซอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น  
คัตสึสันนอก โดดเด่นด้วยสัดส่วนระหว่างเนื้อแดงและไขมันที่ลงตัว เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำพร้อมรสชาติกลมกล่อมอย่างมีระดับ เกสิดขนมปังกรอบห่อหุ้มไว้ภายนอก ขณะที่ความหอมหวานและรสนุ่มละมุนจากไขมันที่แทรกอยู่ในเนื้อเนียนละเอียด ค่อย ๆ คลายออกมา เพิ่มมิติแห่งรสชาติให้อร่อยเหนือระดับ

## Snow pork loin cutlet Set meal

Tender and Juicy-Pork from Hokkaido, Japan  
The loin cutlet is prized for its ideal ratio of lean meat to fat and is tender and luscious with a sophisticated flavor. While the crispy coating seals in the juices, the pork's delicately sweet and fragrant flavor is released by its fine texture and well balanced marbling.

160g 840฿

200g 920฿

かつらの特選黒豚は、  
口あたりが良く肉質はなめらか。  
管理の行き届いた環境で育てられています。

# 特選 黒豚 とんかつ

## คุโรบุตะ ทงคัตสึ

ร้านคัตสึคุระ เราได้คัดสรรเลือกใช้หมูคุโรบุตะที่ถูกเลี้ยงมาเป็น  
อย่างพิเศษ ด้วยระยะเวลาการเลี้ยงที่เหมาะสมทำให้รสชาติของ  
ทงคัตสึนั้นอร่อยที่สุด โดยมีความพิเศษอยู่ที่คุณภาพของเนื้อหมู  
เมื่อรับประทานเข้าไปจะสามารถรับรู้ถึงความนุ่มภายในปาก

## Premium Pork "Berkshire"

Rearing our pigs at the best environment possible  
which results in the most scrumptious of cuts.  
We call this rearing process "The Three-Way  
Crossing" process. Providing a suitable, clean and  
healthy environment to raise our pigs.

特選 黒豚ヒレかつ膳 160g 540฿

คุโรบุตะ หมูสันใน 120g 460฿

Berkshire pork tenderloin cutlet set meal 80g 380฿

特選 黒豚ロースかつ膳 160g 520฿

คุโรบุตะ หมูสันนอก 120g 440฿

Berkshire pork loin cutlet set meal 80g 360฿



# 人気の盛り合わせ

## รวมคัตสึยอดนิยม

### Popular Assortments

ごはん・お味噌汁・キャベツ付き

ทุกเซตอาหารมีกะหล่ำปลี ข้าว และซุสมิโสะ ทุกเซต  
With rice, miso-soup and cabbage

#### おかわり放題

ごはん・キャベツ・お味噌汁は、お替わり自由と  
なっております。スタッフまでお申し付けください。

#### เกี่ยวกับการเติมอาหาร

สามารถเติมข้าว กะหล่ำปลี และซุสมิโสะ ได้ฟรี  
กรุณาเรียกพนักงานเพื่อขอรับเพิ่ม

#### Okawari Hodai (free refills)

Free refills on rice, cabbage and miso soup.  
Please ask for refill.



ชุดเมนูพิเศษคัตสึคุระ



## かつくら膳 (大海老かつとヒレかつ) —— 620฿

ชุดเมนูพิเศษคัตสึคุระ (คัตสึกุ้งยักษ์และคัตสึหมูสันใน)

Katsukura set meal (Large prawn cutlet and Berkshire pork tenderloin cutlet)

## 湯葉巻きかつとヒレかつ膳 —— 490฿

ชุดคัตสึฟองเต้าหู้ห่อผักและคัตสึหมูสันใน

Yuba rolled vegetables cutlet and Berkshire pork tenderloin cutlet set meal



ชุดคัตสึฟองเต้าหู้ห่อผักและคัตสึหมูสันใน



### 海鮮かつとヒレかつ膳 (ヒレ・サーモン・海老) 520฿

ชุดคัตตีสรวมมิตร (คัตตีสักู๋ง คัตตีสปลาแซลมอน คัตตีสหุสั่นใน)

Seafood cutlet and Berkshire pork tenderloin cutlet set meal  
(pork tenderloin, salmon, shrimp)

### 海老かつ膳(4尾) 520฿

ชุดคัตตีสักู๋ง

Shrimps (four pieces) cutlets set meal

### 蟹クリームコロッケとヒレかつ膳 540฿

ชุดคัตตีสโคโรเกะครีมปูและคัตตีสหุสั่นใน

Crab meat creamy croquette and Berkshire pork tenderloin cutlet  
set meal

### おかわり放題

ごはん・キャベツ・お味噌汁は、お替わり自由となっております。スタッフまでお申し付けください。

### เกี่ยวกับการเติมอาหาร

สามารถเติมข้าว กะหล่ำปลี และซุปรมิโซะ ได้ฟรี กรุณาเรียกพนักงานเพื่อขอรับเพิ่ม

### Okawari Hodai (free refills)

Free refills on rice, cabbage and miso soup.  
Please ask for refill.



### 牡蠣フライとヒレかつ膳 540฿

ชุดหอยนางรมทอดและคัตตีสหุสั่นใน

Oyster cutlet and Berkshire pork tenderloin cutlet  
set meal





特選黒豚盛り合わせ(ロースとヒレ)かつ膳 620฿

ชุดรวมทงคัตสึคุโระบุตะสันนอกและสันใน  
Premium pork tenderloin and loin cutlet set meal

ชุดรวมทงคัตสึคุโระบุตะสันนอกและสันใน

# 人気のかつ

## ชุดทงคัตสึยอดนิยม Popular

ごはん・お味噌汁・キャベツが付いております  
ทุกเซตอาหารมีกะหล่ำปลี ข้าว และซุป์มิโสะ ทุกเซต  
With rice, miso-soup and cabbage

### おかわり放題

ごはん・キャベツ・お味噌汁は、お替わり自由となっております。スタッフまでお申し付けください。

### เกี่ยวกับการเติมอาหาร

สามารถเติมข้าว กะหล่ำปลี และซุป์มิโสะ ได้ฟรี กรุณาเรียกพนักงานเพื่อขอรับเพิ่ม

### Okawari Hodai (free refills)

Free refills on rice, cabbage and miso soup. Please ask for refill.



チキンかつ膳

ชุดคัตสึไก่

Chicken cutlet set meal

360฿



ข้าวหน้าคัตสึหมูสันใน

## ごはんもの เมนูข้าว Rice

お味噌汁・キャベツ付き  
มีซุสมิโสะและกะหล่ำปลีในเซต  
With miso-soup and cabbage

ロースかつ重(お味噌汁付き) ————— 400฿

ข้าวหน้าคัตสึหมูสันนอก

Berkshire pork loin cutlet on boxed rice with miso-soup

ヒレかつ重(お味噌汁付き) ————— 420฿

ข้าวหน้าคัตสึหมูสันใน

Berkshire pork tenderloin cutlet on boxed rice with miso-soup

## KIDS MENU

10 歳以下のお客さま対象です  
สำหรับลูกค้าที่อายุน้อยกว่า 10 ปี  
For children 10 years old and below

お子さま膳はおもちゃ付き！  
เซตสำหรับเด็ก มีของเล่นแถม!  
The kids meal comes with giveaway!



お子さま かつセット 260฿

ชุดคัตสึสำหรับเด็ก

Kids plate (cutlets meal)

## 蒸しもの อาหารนึ่ง Steamed Dishes

ลิ้มรสความหอมละมุนของอาหาร ที่นึ่งอย่างพิถีพิถันในซึ้งไม้  
Savor our aromatic dishes, slowly steamed to perfection in a wooden steamer.



せいろう 蒸籠蒸し豚 ————— 280฿

หมูนึ่งในซึ้งไม้ Steamed pork in wooden wbox

せいろう 蒸籠蒸しごはん 140฿

ข้าวนึ่งในซึ้งไม้

Steamed rice in wooden box

丁寧にひいたお出汁で炊き上げたごはんを、蒸籠でさらにふっくらと蒸し上げました。広がる錦糸卵の香りが、お米本来の甘みをいっそう引き立てます。

ข้าวที่หุงด้วยน้ำซุปดาชิอย่างพิถีพิถัน แล้วนำไปนึ่งในเซโระจนฟูนุ่ม กลิ่นหอมของไข่เส้นกินชิช่วยขับรสหวานตามธรรมชาติของข้าวให้อร่อยยิ่งขึ้น

Steamed rice simmered in a delicately prepared dashi broth, then gently finished in a bamboo steamer for a fluffy texture. The fragrance of a golden, shredded egg enhances the natural sweetness of the rice.



もう一品  
เมนูเรียกน้ำย่อย  
Sides



出汁巻き玉子 120฿  
ไข่ม้วนดาชิมากิ Japanese omelette

鶏の唐揚げ 180฿  
ไก่ทอดคาราเกะ  
Juicy fried chicken



ポテトフライ 80฿  
มันฝรั่งทอด French fries



大ぶり茶碗蒸し 140฿  
ไข่ตุ๋น  
Savory steamed egg custard



คัตตีส้มมอน



หอยนางรมทอด



โคะโรเกะครีมปู



คัตตีส้มยักษ์

サーモンかつ 1個 180฿  
คัตตีส้มมอน 1ชิ้น  
Salmon cutlet

蟹クリームコロッケ1個 200฿  
โคะโรเกะครีมปู 1ชิ้น  
Crab meat creamy croquette

帆立かつ 1個 200฿  
คัตตีส้มเซลล์โฮตาเตะ 1ชิ้น  
Scallop cutlet (1pieces)

牡蠣フライ 3個 240฿  
หอยนางรมทอด 3ชิ้น  
Oyster cutlets (3pieces)

天然大海老 1尾 290฿  
คัตตีส้มยักษ์ 1ชิ้น Natural prawn

天然海老 1尾 120฿  
คัตตีส้ม 1ชิ้น Natural shrimp

湯葉卷かつ 1個 160฿  
คัตตีส้มฟองเต้าหู้ห่อผัก 1ชิ้น  
Yuba rolled vegetables cutlet



特選 黒豚ヒレかつ 160g 440฿

คุโรบุตะทงคัตตีส้มใน  
Berkshire pork tenderloin cutlet

80g 280฿

特選 黒豚ロースかつ 160g 420฿

คุโรบุตะทงคัตตีส้มนอก  
Berkshire pork loin cutlet

80g 260฿

คุโรบุตะทงคัตตีส้มนอก



คุโรบุตะทงคัตตีส้มใน

ごはん・お味噌汁・キャベツの膳セット

ชุดข้าว (ข้าว, ซุปมิโสะ, กะหล่ำปลี)

Set meal (rice, miso soup and cabbage)

プラス 100฿



## デザート ของหวาน Dessert

柚子シャーベット ————— 60฿

ไอศกรีมเชอร์เบทยuzu

Yuzu-citron sherbet

京都・和紅茶アイスクリーム ————— 60฿

ไอศกรีมชาดำญี่ปุ่น

Japanese black tea icecream from Kyoto, Japan

京都・抹茶アイスクリーム ————— 60฿

ไอศกรีมมัทฉะเขียวโต

Matcha icecream from Kyoto, Japan

バニラアイスクリーム ————— 60฿

ไอศกรีมวานิลลา

Vanilla icecream

## ドリンク เครื่องดื่ม Drink

瓶ビール (アサヒ) 330ml ————— 140฿

เบียร์อาซาฮี (ขวด) Bottled beer (Asahi)

日本酒 久保田 純米大吟醸 ————— 700฿

สาเกญี่ปุ่น (คุโบตะ จุนไมไดจินโจ) Kubota Junmai Daiginjo (Japanese Sake)

ハイボール (角瓶) ————— 140฿

ไฮบอล (ซันโทรวีสกี คะคุบิง) Highball (Suntory whisky Kakubin)

当店は、14:00~17:00の間、アルコールの販売はいたしません。  
ทางร้านไม่จำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ระหว่างช่วงเวลา 14:00 น. - 17:00 น.  
We DO NOT provide an alcoholic drink between 2pm to 5pm.

京都・水尾産ゆずの ゆずサイダー — 180฿

ยูลูเลมอนโซดา (ขวด) Yuzu-citron soda (bottle)



コーラ เป๊ปซี่ Pepsi Cola ————— 40฿

オレンジジュース น้ำส้ม Orange juice ————— 40฿

りんごジュース น้ำแอปเปิ้ล Apple juice ————— 40฿

ミネラルウォーター น้ำแร่ Mineral water ————— 40฿

炭酸水 โซดา Carbonated water ————— 40฿

ほうじ茶 (温・冷) ————— 40฿

ชาโฮจิ (เย็น / ร้อน) Iced Hojicha (roasted green tea / Hot or Iced)