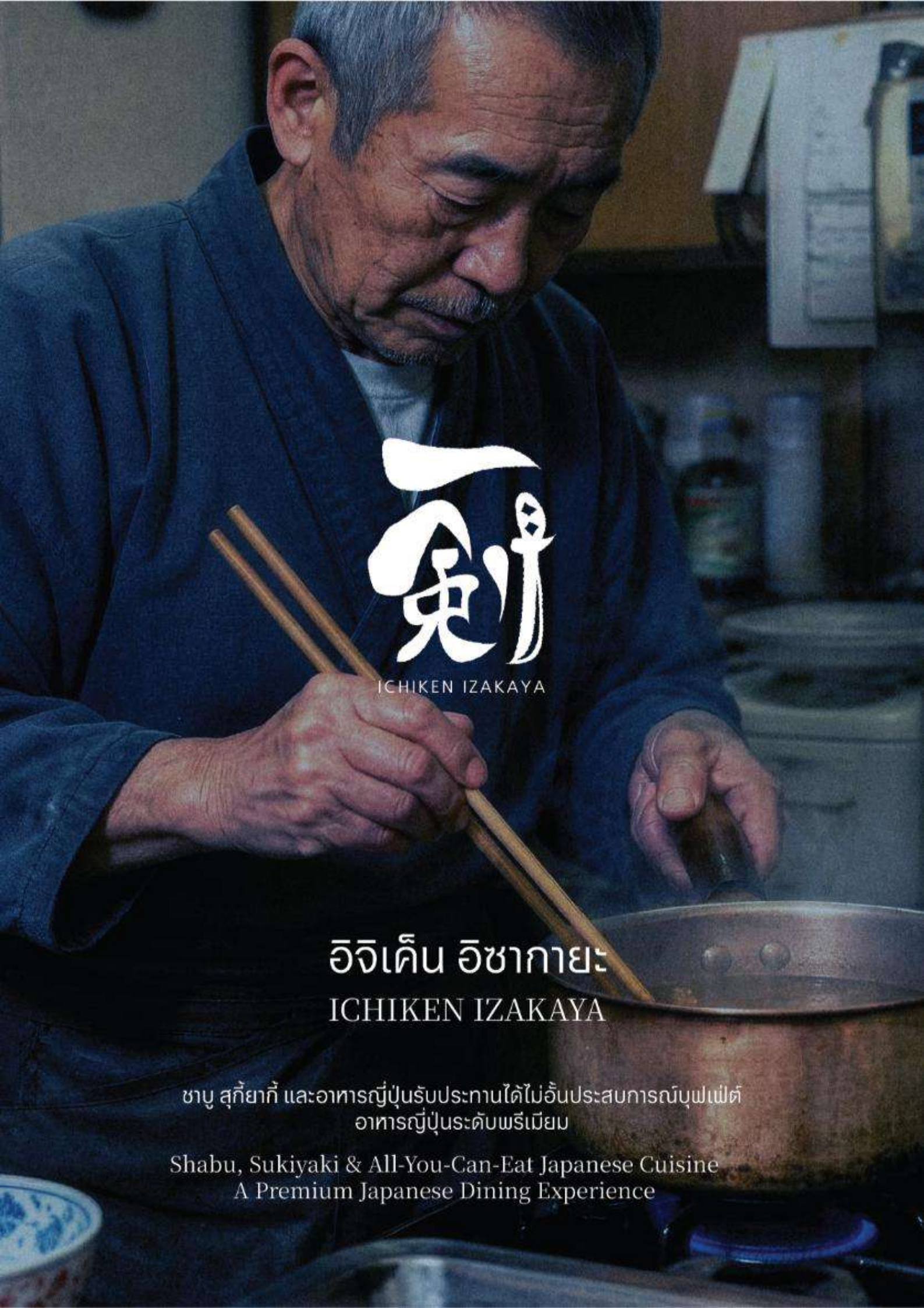


A chef with grey hair and a mustache, wearing a dark blue traditional Japanese chef's jacket, is focused on cooking. He holds wooden chopsticks in his right hand and a pot handle in his left. A large copper pot sits on a gas stove with a blue flame. The background is a kitchen with various items on shelves.

# 一鶏

ICHIKEN IZAKAYA

อิจิเค็น อีซากายะ  
ICHIKEN IZAKAYA

ชาบู สุกียากี้ และอาหารญี่ปุ่นรับประทานได้ไม่อันประสบการณ์บุฟเฟ่ต์  
อาหารญี่ปุ่นระดับพรีเมียม

Shabu, Sukiyaki & All-You-Can-Eat Japanese Cuisine  
A Premium Japanese Dining Experience

# อิจิเค็น อิซากายะ

## ความพิถีพิถันของรสชาติญี่ปุ่น ในรูปแบบบุฟเฟต์พรีเมียม

อิจิเค็น อิซากายะ มอบประสบการณ์อาหารญี่ปุ่นแบบไม่อื่น ที่ใส่ใจในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ ทั้งเนื้อวัว เนื้อหมู อาหารทะเลสด และผักตามฤดูกาล ไปจนถึงการเสิร์ฟในแบบฉบับญี่ปุ่นแท้

น้ำซุปทุกชนิดพัฒนาขึ้นอย่างพิถีพิถันโดยทีมครัวผู้เชี่ยวชาญ เพื่อขับเอกลักษณ์ของวัตถุดิบให้โดดเด่น ทุกจานปรุงอย่างประณีตในทุกขั้นตอน เพราะเราเชื่อว่าความอร่อยเริ่มต้นจากวัตถุดิบที่ดี และสมบูรณ์แบบด้วยความใส่ใจ

อิจิเค็น คือการผสานระหว่างวัตถุดิบคุณภาพ ความพิถีพิถัน และประสบการณ์อาหารญี่ปุ่นระดับพรีเมียม

## ICHIKEN IZAKAYA

The Art of Authentic Japanese Flavors, Reimagined as a Premium Buffet

Ichiken Izakaya offers an all-you-can-eat Japanese dining experience crafted with care at every step, from selecting premium ingredients including beef, pork, fresh seafood, and seasonal vegetables, to serving each dish in true Japanese style.

Every broth is developed with meticulous attention by our team of passionate culinary experts, drawing out the distinct character of each ingredient. Every dish is prepared with precision at every stage, because we believe great taste begins with great ingredients, and is perfected through care.

Ichiken is where premium ingredients, meticulous craft, and an authentic Japanese dining experience come together.

# 3 น้ำซุปเอกลักษณ์ ของอิจิเค็น

## ICHIKEN'S 3 SIGNATURE BROTHS

### ชาบู ชาบู น้ำซุปคอมบูดาชิ

#### Shabu Shabu — Kombu Dashi Broth

น้ำซุปใสสกัดจากสาหร่ายคอมบูคุณภาพ รสกลมกล่อม กลิ่นหอมอ่อน ๆ ขับรสชาติวัตถุดิบให้โดดเด่น เหมาะกับเนื้อวัว หมูคุโรบута อาหารทะเล และผักสด

A clear broth from premium kombu seaweed, well-rounded and delicately aromatic, bringing out the best in beef, Kurobuta pork, seafood, and fresh vegetables.

เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มพอนซุ / น้ำจิ้มงา / ต้นหอมซอย / หัวไชเท้าขูดผสมพริกแดง

Served with ponzu / sesame sauce / spring onion / grated radish with red chili

### สุกียากี้ — สุกียากี้สไตล์คันโต

#### Sukiyaki — Kanto-Style Sukiyaki

น้ำซุปลาวาชิชิระรสหวาน เดิม ทอมกลมกล่อม เพิ่มมิติด้วยน้ำซุปรกระดูกหมูเคี่ยวนาน เหมาะกับเนื้อวัวสไลซ์ หมูคุโรบута เต้าหู้ เส้นชิราตากิ และผักสด

Sweet, savory, aromatic warishita broth, enriched with long-simmered pork bone broth. Perfect for sliced beef, Kurobuta pork, tofu, shirataki noodles, and fresh vegetables.

เสิร์ฟคู่กับไข่ไก่สดอนามัยจากการเลี้ยงแบบไม่ใช้จังก์ฟู้ด เพื่อรสชาติแบบต้นตำรับ

Served with fresh cage-free eggs for an authentic taste

### ทงคตสึ — น้ำซุปรกระดูกหมูสูตรต้นตำรับ

#### Tonkotsu — Signature Pork Bone Broth

เคี่ยวต่อเนื่องเพื่อสกัดความหวานจากกระดูกหมู รสเข้มข้น หอมหวาน เนื้อสัมผัสเนียนนุ่ม เหมาะกับเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด และเส้นต่าง ๆ

Slow-simmered to extract the natural sweetness of pork bones, rich, fragrant, and silky-smooth. Perfect for meats, seafood, fresh vegetables, and noodles.

แนะนำให้รับประทานคู่กับข้าวญี่ปุ่น / ข้าวกระเทียม / เส้นชิราตากิ / เต้าหู้สด

Best with Japanese rice / garlic rice / shirataki noodles / fresh tofu

## บุบผักสดกว่า 20 ชนิด

FRESH VEGETABLE BAR — OVER 20 SELECTIONS

ผักสดคัดสรรและจัดเตรียมใหม่ทุกวัน เพื่อคงความสดและรสชาติที่ดีที่สุด หลากหลายชนิดตามฤดูกาล จับคู่ได้ลงตัวกับน้ำซุทุกประเภท

Fresh vegetables hand-selected and prepared daily for the best freshness and flavor, a seasonal variety that pairs perfectly with every broth.

รายการผักและวัตถุดิบอาจเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล  
Vegetable selections may vary by season.



## เทมปุระสไตล์อิชิเคน Ichiken Style Tempura

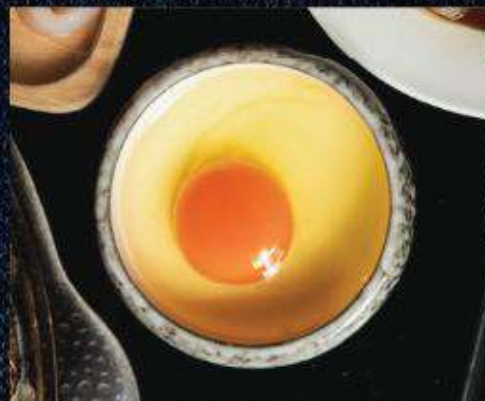
ทอดสดใหม่ด้วยแป้งสูตรพิเศษ สัมผัสเบาเบร กรอบกำลังดี คงรสชาติวัตถุดิบไว้อย่างครบถ้วน (รายการเทมปุระอาจเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล)

Freshly fried in our special batter — light, perfectly crisp, and full of the ingredient's natural flavor. (Tempura selections may vary by season.)

## ไข่ไก่สดอนามัยสำหรับสุกียากี้ Fresh Eggs for Sukiyaki

ไข่ไก่สดอนามัยจากฟาร์มมาตรฐาน ไข่แดงเข้มข้น เนื้อเนียนละเอียด เพิ่มความหอมมันและละมุนให้เนื้อสไลซ์และน้ำซุวารีชิเตะ

Fresh, hygienic eggs from certified farms, rich, silky yolks that add a creamy smoothness to sliced meats and warishita broth.



## โอเด็งญี่ปุ่นประจำวัน Daily Japanese Oden Selection

วัตถุดิบหลากหลายเคี้ยวช้า ๆ ในน้ำซุปลสไตล์ญี่ปุ่น ให้รสชาติเข้มข้น สะท้อนความเรียบง่ายและพิถีพิถันแบบญี่ปุ่น

An assortment of ingredients slow-simmered in Japanese-style broth for deep, infused flavor, reflecting the simplicity and craft of Japanese cuisine.

## บาร์เครื่องดื่มและของหวาน Drink & Dessert Bar

ปิดท้ายมื้อด้วยไอศกรีมทำเองสูตรเฉพาะของอิชิเคน รสชาติเข้มข้นเป็นเอกลักษณ์ พร้อมเครื่องดื่มคัดสรร

End your meal with Ichiken's signature homemade ice cream, rich and distinctive — with a selection of beverages.

ไอศกรีม / Ice Cream: นม / มัทฉะ / ช็อกโกแลต — Milk / Matcha / Chocolate

เครื่องดื่ม / Beverages: ไดค / ไดคไม่บีน้ำตาล / สไปรท์ / น้ำอัดลมรสส้ม / น้ำอัดลมรสแดง / ชาพร้อมดื่ม / ชาเขียว / ชาอู่หลง / น้ำเก๊กฮวย — Coke / Coke Zero / Sprite / Orange Soda / Red Soda / Iced Tea / Green Tea / Oolong Tea / Chrysanthemum Tea



# STANDARD JAPANESE BUFFET



บุฟเฟ่ต์ซาบูและสุกี้ยากี้สไตลญี่ปุ่น

ผู้ใหญ่ 890 บาท / เด็ก 490 บาท

Adults 890 THB / Children 490 THB



จุดเริ่มต้นของประสบการณ์อาหารญี่ปุ่นแบบครบถ้วน รวมวัตถุดิบคุณภาพและเมนูยอดนิยมไว้ในชุดเดียว ทั้งน้ำซุปรสเอกลักษณ์ 3 รูปแบบ เนื้อวอวอสเตร์เลียม หมูคุโรบута อาหารทะเล ผักสด เทมปุระ ซูชิ และเมนูญี่ปุ่นอีกมากมาย

The perfect introduction to a complete Japanese dining experience, bringing together premium ingredients and Ichiken's most popular dishes in one set: all 3 signature broths, Australian beef, Kurobuta pork, seafood, fresh vegetables, tempura, sushi, and much more.



**เนื้อว้าวออสเตรเลีย** คัดสรรจากแหล่งผลิตคุณภาพ เลือกส่วนที่เหมาะสมกับชาบูและสุกียากี้ สัมผัสนุ่ม รสชาติชัดเจน ไขมันแทรกพอเหมาะ

Premium Australian beef from quality sources, selected for shabu and sukiyaki, tender, flavorful, with just the right marbling.



**เนื้อออสเตรเลีย-สันคอ**  
Kata-Rosu (Beef Chuck Roll)



**เนื้อออสเตรเลีย-บริสเก็ต**  
Karubi (Beef Brisket)



**หมูคุโรบุตะ-สามชั้น**  
Kurobuta (Pork Belly)



**หมูคุโรบุตะ-สันคอ**  
Kurobuta (Pork Collar)



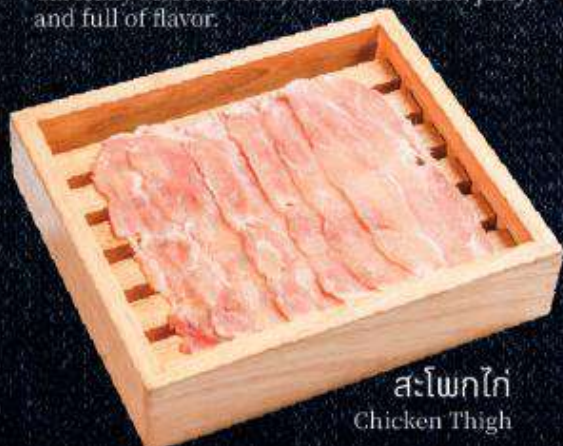
**หมูคุโรบุตะ** คุณภาพ ขึ้นชื่อเรื่องความนุ่ม อร่อย และรสชาติเข้มข้นตามธรรมชาติ เหมาะกับน้ำจิ้มทุกประเภทของอิจิเด็น

Quality Kurobuta pork, renowned for its tenderness, juiciness, and rich natural flavor. Perfect for any of Ichiken's broths.

**ไก่สดคัดสรรคุณภาพ** อย่างพิถีพิถัน เนื้อสัมผัสนุ่ม ชุ่มฉ่ำ รสชาติดีที่สุดใน

เนื้อสัมผัสนุ่ม ชุ่มฉ่ำ รสชาติดีที่สุดใน

Carefully selected fresh chicken, tender, juicy, and full of flavor.



**สะโพกไก่**  
Chicken Thigh

**อาหารทะเลสด** คัดจากแหล่งคุณภาพ คงความหวานตามธรรมชาติ และรสสัมผัสที่ดีที่สุดในจานญี่ปุ่น

Fresh seafood from quality sources, preserving natural sweetness and the best texture, perfect with Japanese broth.



**กุ้งขาว**  
White Shrimp



**ทอยด์ตลับ**  
Clam



**ปลาหมึก**  
Squid

# TEMPURA BAR

## เทมปุระทำสดใหม่สไตล์อิจิเด็น

เทมปุระทอดสดใหม่อย่างพิถีพิถัน ด้วยแป้งสูตรเฉพาะ สัมผัสเบาเบา กรอบกำลังดี คงรสชาติ  
วัตถุดิบไว้ครบถ้วนในทุกคำ

Freshly fried tempura, carefully prepared with our special batter, light,  
perfectly crisp, and full of the ingredient's natural flavor in every bite.



เทมปุระหนวดปลาหมึก  
Squid Tentacle Tempuraipsum

เทมปุระปลาทราย  
Whiting Fish Tempura

เทมปุระไข่เยิ้ม  
Soft-Boiled Egg Tempura

เทมปุระกุ้ง  
Shrimp Tempura

เทมปุระชีส  
Cheese Tempura

# SHABU TOPPING

## ชาบูท็อปปิง

วัตถุดิบคัดสรรที่เพิ่มมิติของรสชาติและเนื้อสัมผัสให้หม้อชาบู ตั้งแต่ลูกชิ้นสไลด์ญี่ปุ่น เค้าหูคุณภาพ ไปจนถึงวัตถุดิบพิเศษ เพื่อประสบการณ์ที่สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

Carefully selected toppings that add depth of flavor and texture to your shabu pot, from Japanese-style meatballs and quality tofu to special ingredients for a more complete experience.



ผักกาดขาว  
Napa Cabbage



ผักปวยเล้ง  
Horenso Spinach



ผักกวางตุ้งไต้หวัน  
Taiwanese Bok Choy



หอมหัวใหญ่  
Onion



ต้นหอมญี่ปุ่น  
Japanese Bunching Onion



เห็ดชิตาเกะ  
Shiitake Mushroom



ข้าวโพดอ่อน  
Baby Corn



วากาเมะ  
Wakame



แครอท  
Carrot



ข้าวโพดหวาน  
Sweet Corn



หมูสัकुเนะ  
Pork Tsukune



ลูกชิ้นกุ้ง  
Shrimp Ball



โมจิแผ่น  
Mochi Slice



กุ้งพันสาหร่าย  
Seaweed Wrapped Shrimp



เส้นชิราทากิ  
Shirataki Noodles



เต้าหู้สด  
Fresh Tofu



เต้าหู้ปลา  
Fish Tofu



ฟองเต้าหู้ทอด  
Fried Tofu Skin



ฟองเต้าหู้สด  
Fresh Tofu Skin



คอนยัค  
Konjac

# JAPANESE SPECIAL DISHES

## อาหารญี่ปุ่นจานพิเศษ

นอกจากชาบูและสุกียากี้ อิจิเคนยังนำเสนอเมนูญี่ปุ่นหลากหลายที่ปรุงอย่างพิถีพิถัน ออกแบบให้ทานคู่กับชาบูได้ลงตัว เพิ่มความหลากหลายให้มื้ออาหาร

Beyond shabu and sukiyaki, Ichiken offers a variety of carefully prepared Japanese dishes, designed to pair perfectly with shabu and add variety to your meal.



สลัดเต้าหู้  
Tofu Salad



สลัดหนังปลาแซลมอนทอด  
Crispy Salmon Skin Salad



สลัดมันฝรั่ง  
Potato Salad



ยากิโซบะเนื้อ  
Beef Yakisoba



ยากิโซบะหมู  
Pork Yakisoba



ยากิโซบะไก่  
Chicken Yakisoba



ข้าวหน้าเทมดิง  
Tempura Rice Bowl



อุด้งเทมปุระ  
Tempura Udon



อุด้งแกงกะหรี่ทงคตสึ  
Katsu Curry Udon



แกงกะหรี่ญี่ปุ่น  
Japanese Curry Rice



ไก่ย่างซีอิ๊ว  
Teriyaki Chicken



กิวด้ง  
Mini Wagyu Don



ข้าวหน้าปลาดิบ  
Sashimi Rice Bowl

## โอนิกิริ

ข้าวญี่ปุ่นปั้นสดขนาดพอดีคำ ใช้วัตถุดิบคุณภาพและใส่ยอดนิยมนของญี่ปุ่น เหมาะทานคู่กับชาบูหรือเป็นเมนูรองระหว่างมื้อ  
Freshly pressed bite-sized Japanese rice balls with quality ingredients and popular fillings, perfect with broth or as a snack between courses.



ข้าวปั้นทูน่า  
Tuna Onigiri



ข้าวปั้นทูน่ามายองเนส  
Tuna Mayo Onigiri



ข้าวปั้นโชยุปลาปรุงรสเผ็ด  
Mentaiko Onigiri



ข้าวปั้นแซลมอน  
Salmon Onigiri



ข้าวปั้นแซลมอนย่างซีอิ๊ว  
Teriyaki Salmon Onigiri

# SUSHI

## ซูชิ

ซูชิจัดเตรียมสดใหม่โดยพ่อครัวมืออาชีพ ด้วยวัตถุดิบคัดสรรพิถีพิถันทุกวัน ข้าวซูชิปรุงรสสมดุลเพื่อ  
รสชาติของหน้าซูชิแต่ละชนิดให้โดดเด่น

Sushi prepared fresh by professional chefs with carefully selected ingredients  
daily — balanced sushi rice that brings out the best in every topping.



ซูชิแซลมอน  
Salmon Sushi



ซูชิทูน่า  
Tuna Sushi



ซูชิฮามาจิ  
Hamachi Sushi



อิชิเคนฟูโตมากิ  
Ichiken Futomaki Roll



ซูชิปูอัด  
Crab Stick Sushi



ซูชิไข่หวาน  
Tamago Sushi

สไปซี่ทูน่าโรล  
Spicy Tuna Roll



แซลมอนโรล  
Salmon Roll



# HANDROLL

## แฮนด์โรล

แฮนด์โรลนิวตันสดตามสั่ง ได้สัมผัสรสชาติกรอบหอมเข้ากับข้าวและไส้อย่างลงตัว ทานง่าย รสชาติชัดเจน เพิ่มความสุขให้กับบุฟเฟ่ต์

Hand rolls made to order, crisp, fragrant seaweed perfectly matched with rice and fillings. Easy to eat, full of flavor, and a fun addition to your buffet.

海老天手巻き

แฮนด์โรลกุ้งเทมปุระ  
Shrimp Tempura Hand Roll

แฮนด์โรลเนื้อ  
Beef Hand Roll

牛肉手巻き

แฮนด์โรลแซลมอน  
Salmon Hand Roll

แฮนด์โรลสไปซี่ทูน่า  
Spicy Tuna Hand Roll

サーモン手巻き

スパイシーツナ手巻き

แฮนด์โรลอิชิเคน  
Ichiken Special Hand Roll

一軒スペシャル手巻き

RECOMMENDED SET

# PREMIUM JAPANESE BUFFET



ผู้ใหญ่ 1,290 บาท | เด็ก 690 บาท  
Adults 1,290 THB | Children 690 THB



ชุดบุฟเฟ่ต์พรีเมียมขึ้นกว่าจาก Standard Set มอบประสบการณ์ที่หลากหลายยิ่งขึ้น เหมาะสำหรับผู้ชื่นชอบวัตถุดิบพรีเมียม  
ทั้งเนื้อวากิว ซีฟู้ดพิเศษ ซูชิหน้าพรีเมียม แอนด์โรลพิเศษ เมมูย่างไฟโฮบะ และเมมูข้าวสาลีล้ำญี่ปุ่น

An elevated premium buffet beyond the Standard Set, offering an even more diverse experience.  
Perfect for premium-ingredient lovers, featuring wagyu, special seafood, premium sushi, special  
hand rolls, hoba-grilled dishes, and Japanese-style rice menus.

# WAKYU



## เนื้อวากิว

เนื้อวากิวคัดสรร เนื้อนุ่ม ไชมันแทรกสวย รสชาติละมุน เหมาะ  
กับชาบูและสุกียากี้ รสชาติเด่นชัดยิ่งขึ้นเมื่อกานคู่กับน้ำซุปคอมบุ  
ดาชิหรือวารีชิตะสไตส์คันโต

Selected wagyu, tender, beautifully marbled,  
and delicately flavorful. Perfect for shabu and  
sukiyaki, especially with kombu dashi or  
Kanto-style warishita broth.



วากิวคารูบิ-เนื้อติดมัน  
Wagyu Karubi (Beef Brisket)



วากิวคาตะโรสุ-เนื้อสันคอ  
Wagyu Kata-Rosu (Beef Chuck Roll)

## SEAFOODS ซีฟู้ด

ซีฟู้ดคัดสรรที่เพิ่มความพิเศษให้อาหาร ให้รสหวานตามธรรมชาติและ  
เนื้อสัมผัสที่แตกต่างจากชุด Standard

Curated seafood that elevates your meal, naturally sweet  
with a texture beyond the Standard Set.



กุ้งใหญ่  
Jumbo Shrimp

ปลากระพง  
Sea bass



# SUSHI ซูชิ

ซูชิพรีเมียมจัดเตรียมสดใหม่ทุกคำโดยเชฟ ด้วยวัตถุดิบคัดสรรพิเศษ เป็นไฮไลต์ของ Recommended Set สำหรับผู้ที่ต้องการรสชาติซูชิที่หลากหลายและพรีเมียมยิ่งขึ้น

Premium sushi freshly prepared by chefs with specially selected ingredients, the highlight of the Recommended Set, for those seeking a more diverse, premium sushi experience.



ซูชิ วากิว  
Wakyu Sushi



ซูชิฮามาจิ  
Hamachi Sushi



ซูชิโอตาเตะ  
Scallop Sushi



ซูชิกุ้งหวาน  
Sweet Shrimp Sushi



ซูชิเนกิโอรุ  
Negitoro Sushi



ซูชิอิคุระ  
Ikura Sushi



ซูชิเมนปู  
Crab Miso Sushi

## PREMIUM HAND ROLL

เน้นรสชาติสดใหม่ วัตถุดิบพรีเมียม รสชาติชัดเจน และการจับคู่ที่ลงตัวแบบ  
ออริจินอลญี่ปุ่น

Fresh flavors and premium ingredients — clear, distinctive  
tastes with authentic Japanese pairings



แอนด์โรลโอตาเตะ  
Hotate Hand Roll



แอนด์โรลกุ้งหวาน  
Amaebi Hand Roll



แอนด์โรลเมนปู  
Kanimiso Hand Roll



แอนด์โรลเนกิโอรุ  
Negitoro Hand Roll

# JAPANESE SPECIAL DISHES

## อาหารญี่ปุ่นจานพิเศษ

เมนูจานพิเศษระดับพรีเมียมและหลากหลายยิ่งขึ้น ทั้งซีฟู้ด เมนูย่าง เมนูดองซีวี่ สลัด และสไตล์อิซากายะ เต็มเต็มประสบการณ์บุฟเฟต์ให้สัมผัสถึงความสด ความหอม และรสชาติเข้มข้น

A more premium, diverse special selection, seafood, grilled dishes, soy-marinated items, salads, and izakaya-style plates, adding freshness, aroma, and rich flavor to your buffet experience.

### เห็ดรวมย่างใบโอบะ

Hoba Grilled Mushrooms



### แซลมอนอบมิโสะ

Miso Baked Salmon



### ปลาซาบะย่าง

Grilled Mackerel



### หมูคุโรบุดะย่างใบโอบะ

Hoba Grilled Kurobuta Pork



### แซลมอนโซเมน

Salmon Somen



### สลัดซีฟู้ด

Seafood Salad



### เนื้อวากิวย่างใบโอบะ

Hoba Grilled Wagyu



### ไคเซนสลัด

Kaisen Salad



### แซลมอนดองซีวี่

Soy-Marinated Salmon



### ยำแซลมอน

Salmon Yukke

### บุตะกิมจิ

Buta Kimchi



### กุ้งดองซีวี่

Soy-Marinated Shrimp



### ทูน่าทาทากิ

Tuna Tataki



# RICE, DONBURI & PREMIUM ONIGIRI

## ข้าวตัง และโอนิกิริพรีเมียม

เมนูข้าวและตังขนาดพอดีคำ ทานได้หลากหลายโดยไม่หนักเกินไป เมนูข้าวใน Recommended Set เน้นรสชาติเข้มข้นและวัตถุดิบพรีเมียมยิ่งขึ้น เหมาะทานคู่ซูชิ ซิฟู๊ด เมนูย่าง และชาบู

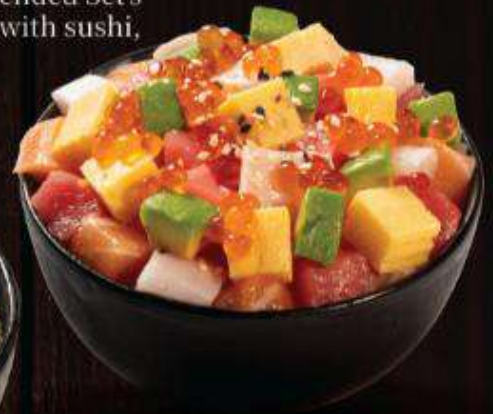
Bite-sized rice and donburi dishes, varied yet not too filling. The Recommended Set's rice menu features richer flavors and more premium ingredients, perfect with sushi, seafood, grilled dishes, and shabu.



ข้าวผัดมันเนื้อ  
Beef Fried Rice



วากิวตัง  
Mini Wagyu Don



มินิไคเซนต์ัง  
Mini Kaisen Don

## PREMIUM ONIGIRI

### โอนิกิริพรีเมียม

โอนิกิริพรีเมียมรสชาติชัดเจนและแตกต่างจากเมนูพื้นฐาน เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการข้าวญี่ปุ่นขนาดพอดีคำ พร้อมวัตถุดิบพรีเมียมยิ่งขึ้น

Premium onigiri with distinctive flavors beyond the basics, for those who want bite-sized Japanese rice balls with more premium ingredients.

ข้าวปั้นมันปู  
Kanimiso Onigiri



ข้าวปั้นเนกโทโร่  
Negitōro Onigiri

ข้าวปั้นอิคุระ  
Ikura Onigiri

# TEPPANYAKI

## เทปปinyaกิ

เมนูเทปปinyaกิย่างร้อน ๆ บนกระทะเหล็ก ให้สัมผัสหอมกรุ่นและรสชาติเข้มข้นในทุกคำ

Sizzling teppanyaki grilled on a hot iron plate — aromatic, savory, and full of flavor in every bite.

สเต็กหมูหั่นเต๋า  
Diced Pork Steak

สเต็กเนื้อหั่นเต๋า  
Diced Beef Steak

สเต็กไก่หั่นเต๋า  
Diced Chicken Steak

สเต็กแฮมเบิร์ก  
Hamburg Steak

สเต็กกุ้ง  
Grilled Shrimp Steak