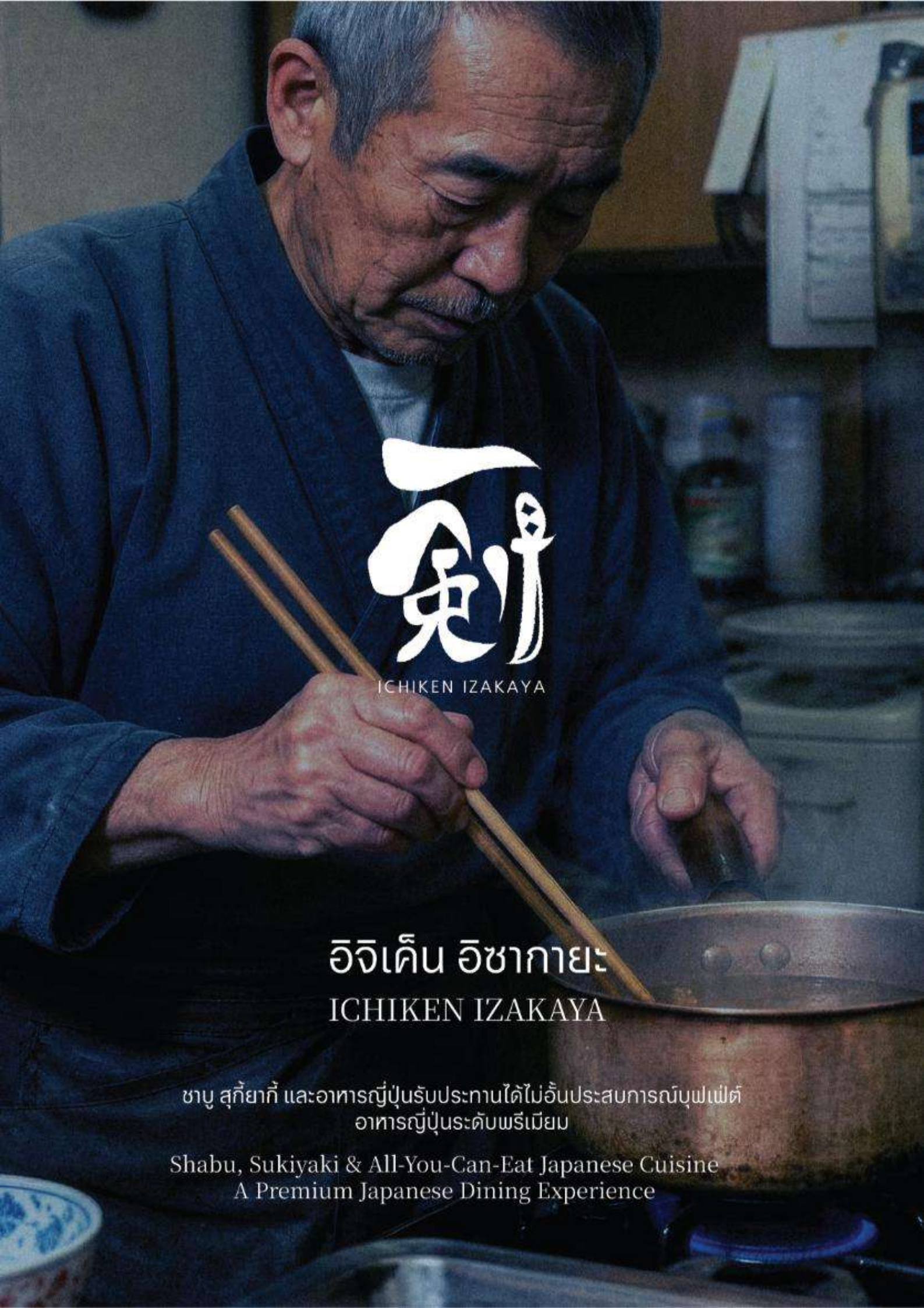


A close-up photograph of an elderly male chef with grey hair and a mustache, wearing a dark blue traditional Japanese chef's jacket (fukurotuki). He is focused on his work, holding long wooden chopsticks over a large, copper-colored pot on a gas stove. The background is slightly blurred, showing a kitchen environment with various bottles and equipment.

一鶏

ICHIKEN IZAKAYA

อิจิเคน อีซากายะ
ICHIKEN IZAKAYA

ชาบู สุกียากี 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

มุมผักสดกว่า 20 ชนิด

FRESH VEGETABLE BAR — OVER 20 SELECTIONS

ผักสดคัดสรรและจัดเตรียมใหม่ทุกวัน เพื่อคงความสดและรสชาติที่ดีที่สุด หลากหลายชนิดตามฤดูกาล จับคู่ได้ลงตัวกับน้ำซุซุทุกประเภท

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 เพิ่มความหอมมันและละมุนให้แก่สโลชิและน้ำซุซุวารีชิ

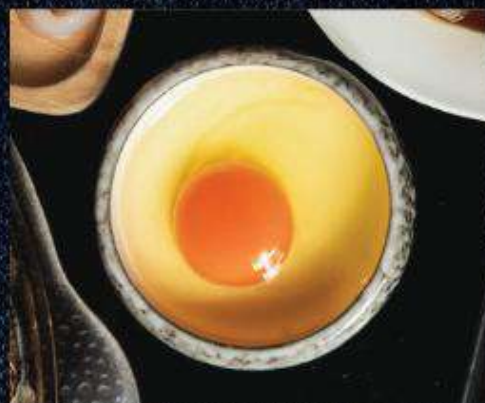
Fresh, hygienic eggs from certified farms, rich, silky yolks that add a creamy smoothness to sliced meats and warishita broth.



โอเด็งญี่ปุ่นประจำวัน Daily Japanese Oden Selection

วัตถุดิบหลากหลายเคี้ยวช้า ๆ ในน้ำซุซุสไตล์ญี่ปุ่น 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: โดก / โดกไม่มีน้ำตาล / สเปิร์ก / น้ำอัดลมรสส้ม / น้ำอัดลมรสแดง / ชาพร้อมดื่ม / ชาเขียว / ชาอู่หลง / น้ำเก๊กฮวย — Coke / Coke Zero / Sprite / Orange Soda / Red Soda / Iced Tea / Green Tea / Oolong Tea / Chrysanthemum Tea



បុរេវេទិកាបូរណ៍និងសុភមង្គលភាព

Adults 890 THB / Children 490 THB



จุดเริ่มต้นของประสบการณ์อาหารญี่ปุ่นแบบครบถ้วน รวมวัตถุดิบคุณภาพและเมฆุยอดนิยมนไว้ในชุดเดียว ทั้งน้ำซูโอะลักษณะ 3 รูปแบบ
เนื้อวัวออสเตเรีย หมกโรตตะ อาหารทะเล ผักสด เกมประ ชชิ และเมนญี่ปุ่นอีกมากมาย

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)



หมูคุโรบูตะ-สามชั้น
Kurobuta (Pork Belly)



หมูคุโรบูตะ-สันคอ
Kurobuta (Pork Collar)



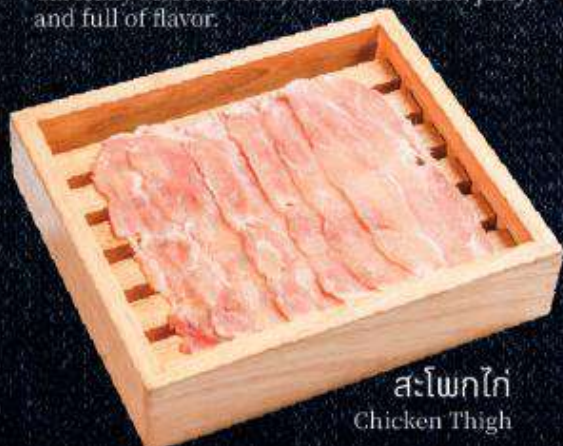
หมูคุโรบูตะ คุณภาพ ขึ้นชื่อเรื่องความนุ่ม อร่อย และรสชาติเข้มข้นตามธรรมชาติ เหมาะกับน้ำจิ้มทุกประเภทของอิจิเด็น

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

ไก่สดคัดสรรคุณภาพ อย่างพิถีพิถัน

เนื้อสัมผัสนุ่ม ชุ่มฉ่ำ รสชาติดีที่สุดใน

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



หอยตลับ
Clam



ปลาหมึก
Squid

TEMPURA BAR

เทมปุระทำสดใหม่สไตล์อิจิเด็น

เทมปุระทอดสดใหม่อย่างพิถีพิถัน ด้วยแป้งสูตรเฉพาะ สัมผัสบางเบา 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 Tempura ipsum



เทมปุระปลาทราย
Whiting Fish Tempura



เทมปุระไข่เยิ้ม
Soft-Boiled Egg Tempura



เทมปุระชีส
Cheese Tempura



เทมปุระกุ้ง
Shrimp Tempura

SHABU TOPPING

ชาบูท็อปปิง

วัตถุดิบคัดสรรที่เพิ่มมิติของรสชาติและเนื้อสัมผัสให้หม้อชาบู ตั้งแต่ลูกชิ้นสไลด์ญี่ปุ่น เต้าหู้คุณภาพ 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 เพิ่มความสุขให้กับบุฟเฟต์

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