



With genuine heartfelt passion, we craft each dish passionately,
assuring you of a wonderful dining experience.

Revel in the compilation of your favourite Western and Asian cuisine choices.

Up & above
RESTAURANT & BAR



Hens that are able to roam around produce eggs that are higher quality, more nutritious, and safer to eat due to lower risk of bacterial infection.

自由に歩き回ることができる環境で育った鶏は、細菌感染のリスクが低く、より高品質で栄養価と安全性の高い卵を産みます。



We buy local coffee, chocolates, fruits, vegetables, and grains to support local producers and lessen the carbon footprint in transportation of these products.

地元のコーヒー、チョコレート、果物、野菜、穀物を購入し、現地の生産者を支援し、これらの製品の輸送における二酸化炭素排出量を削減します。



We choose seafood farmed or fished in ways that minimize harm to the environment, while supporting livelihoods in a fair and responsible manner.
公正かつ責任ある方法で、環境への害を最小限に抑える方法で養殖または漁獲された魚介類を選びます。

A La Carte

Appetizers 前菜

Prawn Tartare Aka ebi Apple Sudachi 海老のタルタル、赤海老、リンゴ、すだち	690
Hamachi Ceviche Daikon Caviar Butter milk ハマチのセビチェ、大根、キャビア、バターミルク	690
Scallop Ceviche Hokkaido scallop Pickled cucumber Japanese salad ホタテのセビチェ、北海道産帆立、胡瓜のピクルス、和風サラダ	690
Smoked Tuna Lotus root Sea grape Ikura スモークツナ、レンコン、海ブドウ、いくら	670
Beef Tataki Nameko Wakame Ponzu 牛肉のタタキ、なめこ、わかめ、ポン酢	670
Cured Aurora Salmon Wakame Ikura Wasabi mayo 塩漬けオーロラサーモン、わかめ、いくら、わさびマヨネーズ	620
Seared Scallop Hokkaido scallop Cucumber Mirin 帆立の炙り焼き、北海道産帆立、胡瓜、みりん	750
Pan Seared Foie Gras Fig chutney Balsamic Shokupan brioche フォアグラのパンシールド、イチジクのチャツネ、バルサミコ、食パン・ブリオッシュ	1,150

Salads サラダ

Beetroot Salad Avocado Nameko Crispy quinoa ビートルートのサラダ、アボカド、なめこ、クリスピー・キノア	490
Caesar Salad Pancetta Quail egg Parmesan シーザーサラダ、パンチェッタ、うずらの卵、パルメザンチーズ	490
Nicoise Salad Tuna furikake Sweet potato Kalamata olive ニース風サラダ、マグロのたたきふりかけ風味、スイートポテト、カラマタオリーブ	670
 Organic Heirloom Carrot Salad Miso cured tofu Pomelo Radish 有機エアールム人参のサラダ、豆腐の味噌漬、ポメロ、大根	620
 Heirloom Tomato Bocconcini Basil Herbs oil エアールムトマト、ボッコンチーニ・チーズ、バジル、ハーブオイル	620

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.

Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Soups スープ

Beef Consommé Soup 450
Beef tea | Ravioli | Leek
ビーフコンソメスープ、牛肉のエキス、ラビオリ、ネギ

 **Roasted Paprika** 440
Tomato | Togarashi | Gruyere palmier
パプリカのロースト、トマト、唐辛子、グリュイエールチーズとパルミエール (パイ菓子)

French Onion Soup 440
Onion consume | Gruyere bruschetta
フレンチオニオンスープ、オニオンコンソメ、グリュイエールチーズとブルケッタ

 **Miso Soup** 320
Kinu tofu | Leek | Spring onion
味噌汁、絹ごし豆腐、ネギ

Sandwiches & Burgers サンドイッチ & バーガー

 **Beef Burger** 710
Bacon | Caramelized onion | Cheddar | Goma sesame bun
ビーフバーガー、ベーコン、キャラメリゼした玉ねぎ、チェダーチーズ、ゴマのパンズ

 **Okura Club Sandwich** 490
Smoked bacon | Free range chicken egg | Dark multigrain bread
オークラクラブサンドイッチ、スモークベーコン、鶏卵、雑穀パン

 **Cubano Sandwich** 480
Kurobuta bbq pork | Cheddar | Jalapeno | Ciabatta bread
キューバサンドイッチ、黒豚のバーベキュー、チェダー・ハラペーニョ、チャバタ

 **Parisian Butcher Ham** 440
Smoked ham | Cheddar | Sourdough bread
パリジャンハムサンドイッチ、スモークハム、チェダーチーズ、サワードウパン

 **Tonkatsu Sando** 440
Pork culet | Cabbage | White bread
カツサンド、ポークカツレット、キャベツ、パン

 **Avocado & Tomato** 420
Smashed avocado | Wild tomato | Basil | Rosemary sourdough
アボカドとトマトのサンドイッチ、アボカド、トマト、バジル、ローズマリーサワードウブレッド

All sandwiches & burgers are served with coleslaw and house cured pickled or togarashi fries with yuzu mayonnaise
全てのサンドイッチとバーガーには、コールスローと自家製ピクルス、もしくは唐辛子風味パウダーのフライドポテトと柚子マヨネーズが付きます。

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.
Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Japanese Snacks 和食

Takoyaki Japanese mayonnaise nori たこ焼き、マヨネーズ、青のり	350
Norwegian Salmon Sashimi Fresh sliced salmon and condiment ノルウェー産サーモン刺身、サーモン、薬味	490
Assorted Tempura Traditional deep fried prawn and vegetables 天ぷら盛り合わせ、海老、野菜	510
Japanese Oyster from Okayama prefecture (5pcs) Green gazpacho 岡山産生牡蠣 (5個)、グリーン・ガスパチョ	720
Assorted Sashimi platter Salmon tuna hamachi hotate tako 刺身盛り合わせ、サーモン、まぐろ、ハマチ、帆立、タコ	850

Yatai Donburi & Yakitori 屋台風どんぶり ・焼き鳥

Donburi Chicken Teriyaki チキン照り焼き丼	420
Donburi Hot Smoked Norwegian Salmon ホットスモーク・サーモン丼 (ノルウェー産)	420
 Donburi Pork Tonkatsu Curry カツカレー丼	420
 Donburi Tonkatsu (Plant based) かつ丼 (プラントベースフード、とんかつ風)	420
Donburi Unagi うな丼	520
Yatai Mixed Teriyaki Platter 屋台風てりやきプラッター	750

All Yatai Donburi is served with Japanese salad | Japanese pickle | Scramble egg
すべてのどんぶりには、卵焼きとサイドディッシュに和風サラダ、漬物が付きます。

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.
Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Pasta & Risotto パスタ&リゾット

Spaghetti Bolognese Meat ball Parmesan Basil スパゲッティボロネーゼ、ミートボール、パルメザンチーズ、バジル	620
 Spaghetti Carbonara Smoked lardon Parmesan Onsen egg スパゲッティカルボナーラ、スモークベーコン、パルメザンチーズ、温泉卵	640
Japanese Spaghetti Uni Sauce Scallop Ikura Prawn 和風スパゲティ、ウニソース、帆立、いくら、海老	690
Golden Kingcrab Ravioli Crustacean Bisque Ikura ゴールドキングクラブ ラビオリ、クラスタシアンビスク、いくら	790
Canadian Lobster Spaghetti Lobster bisque Hokkaido ikura カナダ産ロブスターのスパゲッティ、ロブスタービスク、北海道産いくら	920
Risotto Fruit Du Mer Hokkaido scallop Lobster bisque Hokkaido ikura シーフードリゾット、北海道産帆立、ロブスタービスク、北海道産いくら	790

Main Courses メインディッシュ

Seabass "Fish & Chips" Togarashi fries Lime zest Yuzu mayonnaise フィッシュ&チップス - シーバス、 唐辛子風味パウダーのフライドポテト、ライムゼスト、柚子マヨネーズ	750
Silver Pomfret (Gulf of Thailand) Watercress Potato Fennel Pommelo タイ産マナガツオ、クレソン、ポテト、フェンネル、ポメロ	950
Free Range Chicken (Kao Yai) Forest mushrooms Chicken jus Stuffed shallot フリーレンジチキン、マッシュルーム、鶏肉のジュ、エシャロット	950
Maigre Stone Bass Bergamot beurre blanc Apple Celery herb crust ストーンバス、 ベルガモット風味ブルブランソース、リンゴ、ハーブセロリ クラスト	1,050
 Braised Beef Cheeks Smoked lardon Barley Beef jus 牛ほほ肉の煮込み、スモークラードン、麦、牛肉のジュ	1,120
Black Cod Saffron beurre blanc Mussels Hotaru Ika 銀ダラ、サフラン風味ブルブランソース、ムール貝、ホタルイカ	1,150

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.

Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Main Courses




メインディッシュ

Lumina Lamb Loin (New Zealand) Jerusalem artichoke Seasonal Vegetables Lamb jus ニュージーランド産子羊の腰肉、アーティチョーク、季節の野菜、子羊のジュ	1,850
Wagyu A3 Striploin Pomme puree Braised shallot Demi glace 和牛A3サーロイン、マッシュポテト、エシャロットの煮込み、デミグラスソース	2,100
Wagyu A3 Tenderloin Pomme puree Braised shallot Demi glace 和牛A3テンドーロイン、マッシュポテト、エシャロットの煮込み、デミグラスソース	2,450
Beef Rossini Wagyu A3 tenderloin Foie gras truffle Spinache ビーフロッシーニ、和牛A3テンドーロイン、フォアグラ、トリュフ、ほうれん草	2,600

Thai Appetizers

& Salads

タイ料理 前菜
& サラダ

 Poh Pia Pak Deep fried vegetable spring roll ポッピア・パック、野菜の揚げ春巻き	350
Poh Pia Goong Deep fried prawn spring roll ポッピア・クン、海老の揚げ春巻き	370
 Satay Gai Skewer grilled chicken Cucumber relish Peanut sauce サテ・ガイ - 鶏の串焼き、グリルチキン、胡瓜付け合わせ、ピーナッツソース (ピーナッツが含まれます。)	380
Tod Mun Goong Deep fried prawn cake トートマンクン、海老のすり身揚げ	420
 Som Tum Gai Tod Papaya salad with deep fried chicken ソムタム・ガイトート、パパイヤサラダ、鶏の唐揚げ (ピーナッツが含まれます。)	420
Yam Som O Pomelo salad with grilled prawn and shredded egg ヤム・ソムオー、ボメロサラダ、海老、錦糸卵	450
Yum Talay Thai spicy seafood salad ヤム・タレー、スパイシーシーフードサラダ	450
Yum Woon Sen Talay Spicy vermicelli salad with seafood ヤムウンセン・タレ、海鮮ピリ辛春雨サラダ	470

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.

Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Soups

タイ料理 スープ

Tom Yum Gai

Thai spicy and fragrance soup with chicken
トムヤム・ガイ、レモングラス風味 鶏肉の辛酸スープ

420

Tom Yum Goong

Thai spicy and fragrance soup with prawn
トムヤム・クン、レモングラス風味 鶏肉海老の辛酸スープ

450

Tom Kha Hed Ruam

Aromatic coconut soup with mixed mushroom
トムカー・ヘッド・ルアム、きのこのココナッツスープ

380

Tom Kha Gai

Aromatic coconut soup with chicken
トムカー・ガイ、鶏肉のココナッツスープ

420

Tom Som Pla Muek

Spicy and sour soup with squid
トムソム・プラムック、イカの辛酸スープ

450

Rice & Noodle Dishes

タイ料理 ご飯&麺類

Phad See Ew Moo

Stir fried flat noodle with pork and Chinese kale
パット・シーユー・ムー、豚肉のタイ醤油風味 ライスヌードル平麺焼きそば

420

Phad Thai Goong

Traditional style fried noodle with prawn and egg net
パットタイ・クン、タイ風海老焼きそば網卵包み (ピーナッツが含まれます。)

470

Phad Thai Pak

 Traditional style fried noodle with vegetable and egg net
パットタイ・パック、タイ風野菜焼きそば網卵包み (ピーナッツが含まれます。)

390

Phad Kra Prao Gai

Stir fried minced chicken with chili | Garlic | Hot basil
パット・ガバオ・ガイ、鶏挽肉のピリ辛バジル炒め

420

Phad Kra Prao Moo

Stir fried minced pork with chili Garlic | Hot basil
パット・ガバオ・ムー、豚挽肉のピリ辛バジル炒め

420

Phad Kra Prao Nuea

Stir fried minced beef with chili | Garlic Hot basil
パット・ガバオ・ヌア、牛挽肉のピリ辛バジル炒め

450

Khao Phad Pak

Thai style fried rice with vegetable
カオパット・パック、タイ風野菜炒飯

390

Khao Phad Gai

Thai style fried rice with chicken
カオパット・ガイ、タイ風鶏肉炒飯

420

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain


Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.

Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

**Rice & Noodle
Dishes**
タイ料理
ご飯&麺類

Khao Phad Goong 450
Thai style fried rice with prawn
カオパット・クン、タイ風海老炒飯

 **Khao Phad Sub-Pa-Rod** 450
Thai style fried rice with prawn | Shredded pork | Raisin | Cashew nut
カオパット・サパロット、海老、豚挽肉、レーズン、
カシューナッツのタイ風パイナップル炒飯（ピーナッツ及び豚肉が含まれます。）

Curries
タイ料理
カレー

 **Gaeng Massaman Gai** 470
South style red curry with chicken and nut
ゲーン・マッサマン・ガイ、
タイ南部風鶏肉のココナッツレッドカレー（ピーナッツが含まれます。）

 **Gaeng Phed Pak** 420
Spicy vegetable red curry with tropical fruit
ゲーン・ベッド・パック、野菜のスパイシーレッドカレー、トロピカルフルーツ入り

Gaeng Phed Ped Yang 520
Spicy roasted duck curry with tropical fruit
ゲーン・ベッド・ヤング、
ローストダックのスパイシーカレー、トロピカルフルーツ入り

 **Gaeng Kiew Wann Pak** 420
Vegetable green curry with sweet basil
ゲーン・キャオ・ワーン・パック、野菜のグリーンカレー、スイートバジル入り

Gaeng Kiew Wann Gai 470
Chicken green curry with sweet basil
ゲーン・キャオ・ワーン・ガイ、鶏肉のグリーンカレー、スイートバジル入り

**Thai Main
Courses**
タイ料理
メインディッシュ

Gai Tod Samun Prai 470
Thai style deep fried chicken with fragrance herbs
ガイ・トート・サムン・プライ、鶏の唐揚げ、タイ香草風味

 **Gai Phad Med Mamuang** 470
Stir fried chicken with cashew nut sauce
ガイ・パット・メット・マムアン、鶏肉のカシューナッツ炒め

Pla Sam Rod 710
Deep fried seabass in three flavored sauce
プラー・サム・ロット、シーバスの唐揚げ、三味ソース

Pu Phad Pong Ka-Ree 750
Stir fried stone crab with curry powder
プー・パッポン・カレー、蟹のカレー炒め

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.
Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

Thai Main Courses

タイ料理
メインディッシュ

Chu-Chee Canadian Lobster 920
Spicy red curry with half lobster
チューチー・カナディアンロブスター、
ハーフ・ロブスターのスパイシーレッドカレー炒め

 **Phad Pak Ruam Nam Man Hoi** 390
Stir fried mixed vegetable with oyster sauce
パット・パック・ルアン・ナム・マン・ホイ、
野菜のオイスターソース炒め

Desserts

デザート

Charcuterie & Artisan Cheese Platter 890
Assorted cold cut and cheese with condiment
シャルキュトリーとアルチザンチーズプラッター、
コールドカットとチーズの盛り合わせ

 **Vanilla Crème** 350
Brandy snaps | Forest berry compote
バニラ・クリーム、ブランデー・スナップ、フォレストベリーのコンポート

Matcha Tiramisu 350
Crunchy chocolate | Lady finger biscuit
抹茶ティラミス、チョコレートクランチ、レディーフィンガービスケット

Hokkaido Milk Cheesecake 350
Strawberry chutney | Sable
北海道ミルクチーズケーキ、ストロベリーチャツネ、サブレ

Chocolate Raspberry Sacher Cake 350
Passion fruit gel
チョコレート・ラズベリー・ザッハーケーキ、パッションフルーツ・ジェル

 **Khao Niew Ma Muang** 320
Nam dok mai mango | Pandan sticky rice | Coconut sauce
カオ・ニャオ・マムアン、
マンゴー、もち米、ココナッツソース (マンゴースティッキーライス)

 **Seasonal Tropical Fruits** 290
Strawberry sugar | Lemon jelly | Yuzu sorbet
季節のトロピカルフルーツ、ストロベリーシュガー、レモンゼリー、柚子シャーベット

 **Kluay Kai Cheum** 230
banana in syrup, coconut milk
クルアイカイ・チュアム、タイバナナの甘煮、ココナッツミルク

Ice Cream and Sorbet (price per scoop) 175
served in matcha wafer basket
Yuzu | strawberry | Vanilla | Chocolate | Matcha
アイスクリーム、シャーベット (1スcoop)
抹茶ワッフルのバスケットに入れてご提供いたします。
柚子、ストロベリー、バニラ、チョコレート、抹茶

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain

Please inform us of any dietary requirements or allergies and we will be delighted to assist.

Vegan and plant based menu options are available.

All prices are in Thai baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.