

SAZANKA EXPERIENCE SET

アミューズ

蟹サラダ
又は
お造り
メインコースをお選びください
ガーリックライス
味噌椀
香の物
アイスクリーム
又は
フルーツ

Chef's Welcome Amuse Bouche

Select Your Main Dishes

Fried Garlic Rice
Miso Soup
Pickles
Ice Cream or Fruits

Choice of Main Dishes

お勧めメインディッシュ

天 SORA 5,600

宮崎和牛ステーキロイン (100g)
ロブスターテイル
北海道帆立貝

Miyazaki Wagyu Tenderloin (100g)
Lobster Tail
Hokkaido Scallop

星 HOSHI 3,600

岩手和牛ステーキロイン (200g)
大海老
北海道帆立貝

Iwate Wagyu Sirloin (200g)
Tiger Prawn
Hokkaido Scallop

光 HIKARI 4,600

特選黒毛和牛ステーキロイン (200g)
大海老
オーストラリア鮑

Chef Selected Special Kuroge Wagyu Sirloin (200g)
Tiger Prawn
Australian Abalone

月 TSUKI 3,600

銀鱈 (120g)
大海老
オーストラリア鮑
ずわい蟹
北海道帆立貝

Black Cod (120g)
Tiger Prawn
Australian Abalone
Snow Crab
Hokkaido Scallop

Guest Advisory

Our cuisine highlights seasonal ingredients, some of which may be raw, lightly cooked, or fermented. While prepared with the utmost care, these dishes may carry an increased risk of foodborne illness for certain individuals. Guests with dietary restrictions or health concerns are kindly requested to inform our team in advance so we may accommodate accordingly.

 Vegetarian  Gluten free  Pork contain  Nut contain

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable 7% government tax.