



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.





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
Organic Vine Tomato Terrine Tomato Dashi Smoked Vinegar Shiso Leaf オーガニックヴァイントマトテリーヌ、トマトだし、スモークビネガー、しその葉	560
Buri Zuke Tomasu Sweet Soja Wasabi Stem Cucumber ブリ漬け、Tomasuスイートソイソース、わさび茎、キュウリ	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
Wagyu Beef Tartar Egg Yolk Crème Brioche Iburigakko 和牛のタルタル、卵黄クリーム、ブリオッシュ、いぶりがっこ	670
Organic Chiangmai Tomato Gazpacho 有機チェンマイ・トマトのガスパチョ	440
Japanese Scallops Vadouvan Beurre Blanc Native Single Origin Vanilla 日本産ホタテ、ヴァドゥーヴァン、ブール・ブラン、 ネイティブ・シングル・オリジン・バニラ	850
Foie Gras Sauté Mango Chutney Aged Balsamic Glaze Onion Shoots フォアグラのソテー、マンゴチャツネ、熟成バルサミコグレーズ、オニオンシュート	1,150
Smoked Hokkaido Scallop Tom Kha Crème Herb Oil Hokkaido Ikura 北海道産ホタテの燻製、トムカークリーム、ハーブオイル、北海道産いくら	690
Oyster Fine De Claire (5 pcs) Green gazpacho 牡蠣盛り合わせ (5個) 、グリーン・ガスパチョ	720

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.

Salads サラダ

Beetroot Salad 490
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

Caesar Salad 490
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

Nicoise Salad 670
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

 **Organic Heirloom Carrot Salad** 620
Miso cured tofu | Pomelo | Radish
有機エアールーム人参のサラダ、豆腐の味噌漬け、ポメロ、大根

 **Heirloom Tomato** 620
Bocconcini | Basil | Herbs oil
エアールームトマト、ボッコンチーニ・チーズ、バジル、ハーブオイル

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

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.

Sandwiches & Burgers サンドイッチ &バーガー

-  **Beef Burger** 710
Japanese chashu | Caramelized onion | Cheddar | Brioche bun
ビーフバーガー、チャーシュー、キャラメリゼした玉ねぎ、チェダーチーズ、ブリオッシュパンズ
-  **Okura Club Sandwich** 490
Japanese chashu | Free range chicken egg | Dark multigrain bread
オークラクラブサンドイッチ、チャーシュー、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、ポークカツレツ、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ます。

Japanese Snacks 和食

- Takoyaki** 350
Japanese mayonnaise | nori
たこ焼き、マヨネーズ、青のり
- Norwegian Salmon Sashimi** 490
Fresh sliced salmon and condiment
ノルウェー産サーモン刺身、サーモン、薬味
- Assorted Tempura** 510
Traditional deep fried prawn and vegetables
天ぷら盛り合わせ、海老、野菜
- Assorted Sashimi platter** 850
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

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.

**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 Buta Shoga Yaki 豚の生姜焼き丼	420
Donburi Wagyu Sune Nikomi 和牛すね肉の煮込み丼	520
 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 うなぎ丼	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。

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
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	1,350
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

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.

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
Braised Wagyu Beef Cheeks Barley Forest Mushrooms Beef Jus 牛ほほ肉の煮込み、大麦、森のきのこ、ビーフ・ジュ	920
Shio Koji Black Cod Kizami Wasabi Koshihikari Rice from Nigata Prefecture Nasu Dengako 塩麹銀ダラ、きざみわさび、新潟産こしひかり、なす田楽	1,150
Rack of Lamb Kaomaneé Bechamel Asparagus Mint Jelly Lamb Jus 仔羊のラック (ニュージーランド) カオマンニー・ベシャメル、アスパラガス、ミント・ゼリー、ラム・ジュ	1,850
Wagyu A4 Sirloin Pomme Puree Leek Demi Glace Wasabi 和牛A4サーロイン、ポムピューレ、ねぎ、デミグラス、わさび	2,300
Wagyu A3 Tenderloin Pomme Puree Leek Demi Glace Wasabi 和牛A3テンドーロイン、ポムピューレ、ねぎ、デミグラス、わさび	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

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.

**Thai Appetizers
& Salads**
タイ料理
& サラダ

前菜

-  **Poh Pia Pak** 350
Deep fried vegetable spring roll
ポッピア・パック、野菜の揚げ春巻き
- Poh Pia Goong** 370
Deep fried prawn spring roll
ポッピア・クン、海老の揚げ春巻き
-  **Satay Gai** 380
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。)
- Tod Mun Goong** 420
Deep fried prawn cake
トートマンクン、海老のすり身揚げ
-  **Som Tum Gai Tod** 420
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。)
- Yam Som O** 450
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
- Yum Talay** 450
Thai spicy seafood salad
ヤム・タレー、スパイシーシーフードサラダ
- Yum Woon Sen Talay** 470
Spicy vermicelli salad with seafood
ヤムウンセン・タレ、海鮮ピリ辛春雨サラダ

Soups
タイ料理

スープ

- Tom Yum Gai** 420
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
- Tom Yum Goong** 450
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
-  **Tom Kha Hed Ruam** 380
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
- Tom Kha Gai** 420
Aromatic coconut soup with chicken
トムカー・ガイ、鶏肉のココナッツスープ
- Tom Som Pla Muek** 450
Spicy and sour soup with squid
トムソム・プラムック、イカの辛酸スープ

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.

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・シーユウ・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・ガパオ・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・ガパオ・ムー、豚挽肉のピリ辛バジル炒め	420
Phad Kra Prao Nuca Stir fried minced beef with chili Garlic Hot basil パット・ガパオ・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
Khao Phad Goong Thai style fried rice with prawn カオパット・クン、タイ風海老炒飯	450
 Khao Phad Sub-Pa-Rod 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。)	450

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.

Curries タイ料理 カレー

-  **Gaeng Massaman Gai** 470
Southern 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・ペッド・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・ペッド・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・カーイー、蟹のカレー炒め
- Chu-Chee River Prawn** 920
Spicy red curry with River Prawn
車海老、テナガエビ入りスパイシーレッドカレー
-  **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

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.

Desserts デザート

	Charcuterie & Artisan Cheese Platter 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	890
	Vanilla Crème 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	350
	Matcha Tiramisu 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	350
	Hokkaido Milk Cheesecake 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	350
	Chocolate Raspberry Sacher Cake 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	350
	Khao Niew Ma Muang 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)	320
	Seasonal Tropical Fruits 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	290
	Kluay Kai Cheum 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	230
	Ice Cream and Sorbet (price per scoop) 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	175

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.