

"With genuine heartfelt dedication, 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

Updated 11/2026



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 personal favourite of our chef, this signature creation highlights the finest seasonal flavours and culinary artistry.
シェフお気に入りの逸品でございます。厳選された旬の味わいと、卓越した料理をご堪能いただけます。

A La Carte

Appetizers
前菜

Fresh Burrata 670
Tomato I Balsamic Caviar I Basil
フレッシュ・ブッラータ、トマト、バルサミコキャビア、バジル

Hon Maguro 690
Lotus Root I Wasabi Yam I Cucumber
本マグロ、蓮根、わさび芋、きゅうり

Kampachi Ceviche 690
Wasabi I Nagaimo I Shiso Leaf
カンパチのセビーチェ、わさび 、長芋、しそ

Wagyu Bresaola Carpaccio 690
Caper Apple I Pine Nuts I Parmesan
和牛ブレザオラのカルパッチョ、ケッパーりんご、松の実、パルメザンチーズ

Smoked Hokkaido Scallop 690
Tom Kha Creme I Hokkaido Ikura I Yuzu Gel
北海道産スモークホタテ、トムカークリーム、北海道産イクラ、柚子ジェル

Fine de Claire Oysters (5 pcs) 720
Green Gazpacho
牡蠣盛り合わせ (5個）、グリーン・ガスパチョ

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

Caesar Salad 490
Ibérico Bellota Pancetta I Quail Egg I Parmesan
シーザーサラダ、イベリコ豚 ベジョータのパンチェッタ、うずらの卵、
パルメザンチーズ

Niçoise Salad 670
Tuna Furikake I Sweet Potato I Kalamata Olives
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

Waldorf Salad 620
Apple I Grape I Walnuts
ウォルドーフサラダ、りんご、ぶどう、くるみ

Cha Soba Salad 720
Edamame I Wasabi I Zuwai Kani
茶そばサラダ、枝豆、わさび、ズワイガニ

Soups
スープ

Organic Tomato 440
Paprika I Togarashi I Gruyère Palmier
オーガニックトマトスープ、パプリカ、唐辛子、グリュイエール・パルミエ

French Onion Soup 440
Onion Consommé I Gruyère 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

Truffle Mushroom Soup 450
Wild Mushroom
トリュフとマッシュルームのスープ

Miso Soup 320
Kinu Tofu I Leek I 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

Wagyu Beef Burger 710
Buta Kakuni I Caramelized Onion I Cheddar I Brioche Bun
和牛ビーフバーガー 豚の角煮、キャラメリゼオニオン、チェダーチーズ、ブリオッシュバンズ

Okura Club Sandwich 490
Free-Range Chicken I Buta Kakuni I Milk Bread
オクラ・クラブサンドイッチ、放し飼い鶏、豚の角煮、ミルクブレッド

Parisian Butcher Ham 440
Smoked Ham I Cheddar I 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 Cutlet I Cabbage I White Bread
カツサンド、ポークカツレツ、キャベツ、パン

Kani Sando 440
Kani Salad I Tobiko I Milk Bread
カニサンド、カニサラダ、とびこ、ミルクブレッド

Norwegian Smoked Salmon Tartine 480
Smoked Salmon I House-Made Chive Cream Cheese I Sourdough
ノルウェー産スモークサーモンのタルティーヌ
スモークサーモン、自家製チャイブクリームチーズ、サワードウ

Avocado & Tomato Toast 420
Smashed Avocado I Wild Tomato I Basil I 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 pickles 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。

Japanese Snacks 和食

Takoyaki 350
Japanese Mayonnaise I Nori
たこ焼き、マヨネーズ、青のり

Assorted Tempura 510
Traditional Deep-Fried Prawns and Vegetables
天ぷら盛り合わせ、海老、野菜

Assorted Sashimi Platter 850
Salmon I Tuna I Hamachi I Hotate I 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.

Donburi & Ramen
どんぶり・ラーメン

Chicken Teriyaki Donburi 420
チキン照り焼き丼

Hot-Smoked Norwegian Salmon Donburi 420
ホットスモーク・サーモン丼（ノルウェー産）

Wagyu Curry Donburi 690
和牛カレードンブリ

Pork Tonkatsu Donburi 450
カツ丼

Pork Chashu Ramen 440
Milky Soup Broth I Ajitsuke Tamago
ラーメン 豚チャーシュー、ミルク風味のスープ、味付け玉子

Smoked Duck Ramen 440
Milky Soup Broth I Ajitsuke Tamago
ラーメン スモークダック、ミルク風味のスープ、味付け玉子

All donburi dishes are served with Japanese salad, Japanese pickles, and scrambled eggs (Except Wagyu Curry Donburi)
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
パスタ

Spaghetti Bolognese 620
Meatballs I Parmesan I 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

Spaghetti Carbonara 640
Ibérico Bellota Pancetta I Parmesan I Onsen Egg
スパゲッティカルボナーラ、イベリコ豚 ベジョータのパンチェッタ、
パルメザンチーズ、温泉卵

Japanese Spaghetti 690
Uni Sauce | Scallop | Ikura | Prawn
和風スパゲティ、ウニソース、帆立、いくら、海老

Spinach Ravioli 720
Ricotta I Cauliflower Purée I Hazelnut
ほうれん草のラビオリ、
リコッタチーズ、ローストカリフラワーピューレ、ヘーゼルナッツ

Mushroom Tortellini 750
Truffle Butter I Grated Truffle
マッシュルームのトルテリーニ、トリュフバター 、すりおろしトリュフ

Risotto Frutti di Mare 790
Hokkaido Scallop I Lobster Bisque I 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

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.

Pizza (10-inch)
ピザ

Margherita 450
Pomodoro Sauce I Italian Basil I Mozzarella
マルゲリー、ポモドーロソース、イタリアンバジル、モッツァレラ

Ai Funghi 550
Béchamel Sauce I Wild Mushrooms I Truffle Oil
キノコのピッツァ、ベシャメルソース、野生キノコ、トリュフオイル

Nama Ham & Rocket 650
Mascarpone I Nama Ham I Rocket Leaves
生ハム＆ルッコラ、マスカルポーネ、生ハム、ルッコラ

Frutti di Mare 850
Pomodoro Sauce I Prawn I Mussel I Calamari I Scallop
フルッティ・ディ・マーレ、
ポモドーロソース、エビ、ムール貝、イカ、ホタテ

Polpette di Manzo 850
Pomodoro Sauce I Meatballs I Mozzarella
ポルペッテ・ディ・マンゾ、
ポモドーロソース、ミートボール、モッツァレラ

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” 750
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

Free-Range Capon Chicken (Khao Yai) 980
Forest Mushroom I Pomme Purée I Chicken Jus
放し飼い鶏（カオヤイ）のカポンチキン、
森のキノコ、ポムピューレ、チキンジュ

Miso Snow Fish 1,200
Kizami Wasabi I Koshihikari Rice from Niigata Prefecture I Nasu Dengaku
味噌スノーフィッシュ
刻みわさび、ナギタ県産コシヒカリ、ナスの田楽

Braised Wagyu Beef Cheek 980
Pomme Purée I Shallot Tempura I Pickled Mustard I Beef Jus
和牛ほほ肉の煮込み
ポムピューレ、エシャロットの天ぷら、マスタードのピクルス、ビーフジュ

Jalapeño Cheese Sausage 980
Pomme Purée I Sauerkraut I Onion Sauce
ハラペーニョチーズソーセージ、
ポムピューレ、ザワークラウト、オニオンソース

From the Grill
グリル

Hokkaido Wagyu Striploin F1 (200g) 2,150
Pomme Purée I Demi-Glace I Wasabi
北海道産F1交雑牛 サーロイン (200g)
ポムピューレ、デミグラスソース、わさび

Hokkaido Wagyu Tenderloin F1 (200g) 2,350
Pomme Purée I Demi-Glace I Wasabi
北海道産F1 交雑牛 テンダーロイン (200g)
ポムピューレ、デミグラスソース、わさび

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　前菜 &サラダ

Poh Pia Pak 350
Deep Fried Vegetable Spring Rolls
ポッピア・パック、 野菜の揚げ春巻き

Poh Pia Goong 370
Deep Fried Prawn Spring Rolls
ポッピア・クン 、海老の揚げ春巻き

Satay Gai 380
Grilled Chicken Skewers | 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。）

Som Tum 320
Papaya Salad
ソムタム

Yum Som O 450
Pomelo Salad with Grilled Prawn and Shredded Egg
ヤム・ソムオー、ポメロサラダ、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 Glass Noodle Salad with Seafood
ヤムウンセン・タレ、ー海鮮ピリ辛春雨サラダ

Soups
タイ料理　スープ

Tom Yum Goong 450
Spicy and Aromatic Soup with Prawns
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 Mushrooms
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、鶏肉のココナツスープ

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 420
Stir-Fried Flat Rice Noodles 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

Phad Thai Goong 470
Traditional Thai-Style Stir-Fried Noodles with Prawns and Egg Net
パッタイ・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。）

Phad Kra Prao Gai 420
Add Fried Egg 目玉焼きの追加 50
Stir-Fried Minced Chicken with Chilli, Garlic and Holy Basil
パット・ガパオ・ガイ、鶏挽肉のピリ辛バジル炒め

Phad Kra Prao Moo 420
Add Fried Egg 目玉焼きの追加 50
Stir-Fried Minced Pork with Chilli, Garlic and Holy Basil
パット・ガパオ・ムー、豚 挽肉のピリ辛バジル炒め

Phad Kra Prao Nuea 450
Add Fried Egg 目玉焼きの追加 50
Stir-Fried Minced Beef with Chilli, Garlic and Holy Basil
パット・ガパオ・ヌア、牛挽肉のピリ辛バジル炒め

Khao Phad Pak 390
Thai-Style Fried Rice with Vegetables
カオパット・パック、タイ風野菜炒飯

Khao Phad Gai 420
Thai-Style Fried Rice with Chicken
カオパット・ガイ、タイ風鶏肉炒飯

Khao Phad Goong 450
Thai-Style Fried Rice with Prawn
カオパット・クン、タイ風海老炒飯

Asian Specialties
アジアン料理
特選セレクション

Mee Goreng 480
Chicken Satay I Chili Paste I Prawn Crackers I Satay Sauce
ミー・ゴレン – チキンサテ、チリペースト、エビせんべい、サテソース

Hainanese Chicken Rice 580
Slow-Cooked Chicken I Ginger Sauce I Spring Onion I Sweet Soy Sauce
海南チキンライス – じっくり煮込んだチキン、ジンジャーソース、青ねぎ、甘口醤油

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
Thai Massaman Curry with Chicken and Peanuts
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 Fruits
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 Fruits
ゲーン・ペッド・ヤーング、
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 Fragrant 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

Phad Pak Ruam Nam Man Hoi 390
Stir-Fried Mixed Vegetables 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

All curries and Thai main courses are served with steamed jasmine rice.
全てのカレーおよびタイ料理にはジャスミンライスが付きます。

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

Basque Burnt Cheesecake 420
Fresh Berries I Strawberry Sauce
バスク・バーント・チーズケーキ、フレッシュベリー、ストロベリーソース

Tiramisu 400
Crunchy Chocolate I Ladyfinger Biscuit
ティラミス、クランチチョコレート、レディーフィンガービスケット

Banana Crêpe 280
Miso Caramel I Blueberry
バナナクレープ、味噌キャラメル、ブルーベリー

Chocolate Raspberry Sacher Cake 400
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 350
Nam Dok Mai Mango I Pandan Sticky Rice I 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 320
Strawberry Sugar I Lemon Jelly I 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

Charcuterie & Artisan Cheese Platter 890
Assorted Cold Cuts and Cheeses with Condiments
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

Ice Cream and Sorbet (Price Per Scoop) 175
Served in a Matcha Wafer Basket
Yuzu I Strawberry I Vanilla I Chocolate I Matcha
アイスクリーム、シャーベット （1スクープ）
柚子、いちご、バニラ、チョコレート、抹茶

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.