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 690
Aka ebi I Apple I Sudachi
海老のタルタル、 赤海老、リンゴ、すだち

Hamachi Ceviche 690
Daikon I Caviar I Butter milk
ハマチのセビチェ、大根、キャビア、バターミルク

Scallop Ceviche 690
Hokkaido scallop I 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

Smoked Tuna 670
Lotus root I Sea grape I Ikura
スモークツナ、レンコン、海ブドウ、いくら

Beef Tataki 670
Nameko I Wakame I Ponzu
牛肉のタタキ、なめこ、わかめ、ポン酢

Cured Aurora Salmon 620
Wakame I Ikura I 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

Seared Scallop 750
Hokkaido scallop I Cucumber I Mirin
帆立の炙り焼き、北海道産帆立、胡瓜、みりん

Pan Seared Foie Gras 1,150
Fig chutney I Balsamic I Shokupan brioche
フォアグラのパンシアード、イチジクのチャツネ、バルサミコ、食パン・ブリオッシュ

Salads
サラダ

Beetroot Salad 490
Avocado I Nameko I Crispy quinoa
ビートルートのサラダ、アボカド、なめこ、クリスピー・キヌア

Caesar Salad 490
Pancetta I Quail egg I 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 I 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 I Pomelo I Radish
有機エア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 I Basil I Herbs oil
エアルームトマト、ボッコンチーニ・チーズ、バジル、ハーブオイル

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 I Ravioli I 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 I Togarashi I 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 I 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 I Leek I 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 I Caramelized onion I Cheddar I 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、ゴマのバンズ

Okura Club Sandwich 490
Smoked bacon I Free range chicken egg I 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 I Cheddar I Jalapeno I 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 I Cheddar I White 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、パン

Tonkatsu Sando 440
Pork culet I Cabbage I 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 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 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 350
Japanese mayonnaise I 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

Japanese Oyster from Okayama prefecture (5pcs) 720
Green gazpacho
岡山産生牡蠣（5個）、グリーン・ガスパチョ

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

Yatai Donburi & Yakitori
屋台風どんぶり・焼き鳥

Donburi Chicken Teriyaki 420
チキン照り焼き丼

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

Donburi Pork Tonkatsu Curry 420
カツカレー丼

Donburi Tonkatsu (Plant based) 420
かつ丼（プラントベースフード、とんかつ風）

Donburi Unagi 520
うな丼

Yatai Mixed Teriyaki Platter 750
屋台風てりやきプラッター

All Yatai Donburi is served with Japanese salad I Japanese pickle I 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 620
Meat ball 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
Smoked lardon I Parmesan I 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

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

Golden Kingcrab Ravioli 790
Crustacean Bisque | Ikura
ゴールデンキングクラブ ラビオリ、クラスタシアンビスク、いくら

Canadian Lobster Spaghetti 920
Lobster bisque I 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

Risotto Fruit Du Mer 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

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

Silver Pomfret (Gulf of Thailand) 950
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

Free Range Chicken (Kao Yai) 950
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

Maegre Stone Bass 1,050
Bergamot beurre blanc | Apple | Celery herb crust
ストーンバス、
ベルガモット風味ブールブランソース、リンゴ、バーブセロリ クラスト

Braised Beef Cheeks 1,120
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

Black Cod 1,150
Saffron beurre blanc | Mussels | Hotaru Ika
銀ダラ、サフラン風味ブールブランソース、ムール貝、ホタルイカ

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) 1,850
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

Wagyu A3 Striploin 2,100
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

Wagyu A3 Tenderloin 2,450
Pomme puree | Braised shallot | Demi glace
和牛A3テンダーロイン、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

Beef Rossini 2,600
Wagyu A3 tenderloin | Foie gras truffle | Spinache
ビーフロッシーニ、和牛A3テンダーロイン、フォアグラ、トリュフ、ほうれん草

Thai Appetizers & Salads
タイ料理　前菜 &サラダ

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、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 vermicelli salad with seafood
ヤムウンセン・タレ、ー海鮮ピリ辛春雨サラダ

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 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、鶏肉のココナツスープ

Tom Som Pla Muek 450
Spicy and sour soup with squid
トムソム・プラームック、イカの辛酸スープ

Rice & Noodle Dishes
タイ料理
ご飯&麺類

Phad See Ew Moo 420
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

Phad Thai Goong 470
Traditional style fried noodle with prawn 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 Thai Pak 390
Traditional style fried noodle with vegetable and egg net
パッタイ・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。）

Phad Kra Prao Gai 420
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

Phad Kra Prao Moo 420
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

Phad Kra Prao Nuea 450
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

Khao Phad Pak 390
Thai style fried rice with vegetable
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

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・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 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・カリー、 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 I 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 I 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 I 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 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 290
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

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 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）
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.