



nami
TEPPANYAKI BAR

**NAMI TEPPANYAKI
RESTAURANT**

**ARIGATO AND WELCOME TO "NAMI
TEPPANYAKI RESTAURANT"**

お寿司の盛り合わせ
SASHIMI COMBINATION

刺身盛り合わせ 桜 SAKURA Selected 7 Kinds of Best Fresh Fish, Fatty Blue Fin Tuna	3800
刺身盛り合わせ 桃 MOMO Selected 6 Kinds of Daily Fresh Fish, Semi Fatty Blue Fin Tuna	2500
刺身盛り合わせ 梅 UME Selected 5 Kinds of Daily Fresh Fish, Blue Fin Tuna	1800

お寿司の盛り合わせ
SUSHI COMBINATION

寿司盛り合わせ 桜 SAKURA Selected 8 pieces of Sushi and Roll, Fatty Blue Fin Tuna, Sea Urchin	3500
寿司盛り合わせ 桃 MOMO Selected 8 pieces of Sushi and Roll, Semi Fatty Blue Fin Tuna, Salmon Roe	2200
寿司盛り合わせ 梅 UME Selected 8 pieces of Sushi and Roll, Blue Fin Tuna	1400

前菜
STARTERS

揚げじゃこ きゅうり AGE-JAKO KYURI Crispy Baby Ice Fish, Cucumber, Sesame Soy Sauce	250
エイヒレ EIHIRE Crisp Roasted Sting Ray Fin, Chili Mayonnaise	280
川海老と銀杏から揚げ KAWA-EBI TO GINNAN KARAAGE Deep-fried Baby River Shrimp, Gingko Nuts	250
明太子 MENTAIKO Salted Cod Fish Roe, Grated Daikon Radish	350
銀杏焼き GINNAN YAKI Roasted Gingko Nuts, Hakata Sea Salt	250
枝豆 EDAMAME Poached Green Soy Beans, Hakata Sea Salt	150
海老の天婦羅 EBI TEMPURA Shrimp Tempura, Mild Soy Dipping Sauce	650
海老野菜天婦羅盛り合わせ (海老/ 野菜/ 魚) TEMPURA MORIAWASE Shrimp, Fish, Vegetable Tempura, Mild Soy Dipping Sauce	500

PREMIUM JAPANESE WAGYU SELECTIONS COURSE MENU

เนื้อจากญี่ปุ่น

All main course prices including Soup, Salad, Grilled Appetizer, Steamed Rice, Fruits
อาหารที่ท่านเลือกเสิร์ฟพร้อมกับ ซุป, สลัด, กุ้ง, แอปป์โทเซอร์, ข้าวเปล่า,
ผักต้มรวม และ ผลไม้

PREMIUM KOBE BEEF A5

"MARBLING SCORE 11" No.1

Premium Brand Beef

เนื้อโกเบ

KOBE BEEF

This premium beef comes from pureblood, 100 percent Tajima-gyu cattle from the Hyogo Prefecture, raised 30 months. Only cows that have a marbling score of No.8 or higher, pass a weight limitation and other criteria, can be certified as Kobe beef marketing & distribution promotion association in Japan is the only organization that can authorize restaurant to sell Kobe beef. The juicy meat is sweet and does not taste too fatty.

KOBE BEEF STRIPLOIN	200g	5,990
เนื้อโกเบสันนอก	300g	8,450

SAGA BEEF A4 "MARBLING SCORE 9"

Top 3 Beef in Japan

SAGA BEEF

This flavorful meat from Saga prefecture has a rich and sweet taste. The tender meat has fine marbling. It is considered one of top three meats in Japan, along with Kobe and Matsuzaka.

SAGA BEEF STRIPLOIN	200g	4350
	300g	6250

SAGA BEEF TENDERLOIN	200g	6650
	400g	12600

SAGA BEEF RIB EYE	300g	5350
--------------------------	-------------	-------------

HOKKAIDO BEEF A3 "MARBLING SCORE 7"

เนื้อฮอกไกโด

HOKKAIDO BEEF

Hokkaido's climate has fairly low temperatures throughout the seasons making it rich in nature. The fresh air, water, high-quality feed and loving care makes the quality of the beef from Hokkaido so high. Providing tender, juicy and high quality but reasonable Wagyu is what distinguishes Hokkaido Wagyu from the rest.

HOKKAIDO BEEF TENDERLOIN	200g	4250
เนื้อฮอกไกโดสันใน	400g	7950

nami
TEPPANYAKI BAR

PREMIUM JAPANESE WAGYU COURSE MENU

SOUP

Forest Mushrooms Consommé

SALAD

Seared Scallop Salad

Broccoli, Long Bean, Cherry Tomato, Iceberg Lettuce
With Sweet Carrot or Sesame Soy or Thai Spicy Dressing

HOT APPETIZER

Shrimp with Curry Panko Crunch

Crispy Garlic, Baby Corn, Zucchini

CHOICE OF MAIN COURSES

Served with Soy Chive, Honey Chili, Red Wine Sauce, Sea Salt Flake

DESSERT

Japanese Melon

Highly Recommend, our Fresh Asparagus, Foie Gras or Mushrooms with Your Steak

FOIE GRAS	990
ตับห่าน	
FRESH ASPARAGUS	280
หน่อไม้ฝรั่ง	
ASSORTED MUSHROOMS	280
เห็ดรวมต่างๆ	

FRIED RICE

ข้าวผัดพิเศษ

JAPANESE STYLE PICKLES FRIED RICE	220
With chopped Japanese Pickles and Sesame Seeds	
ข้าวผัดผักดองกับงา	
JAPANESE STYLE UME FRIED RICE	170
With Plum Paste and dried Bonito Fish	
ข้าวผัดบ้วยกับปลาโอแห้ง	
WAGYU BEEF FRIED RICE	320
With chopped Japanese Mushroom	
ข้าวผัดเนื้อกับเห็ด	
FOIE GRAS FRIED RICE	380
With Green Onion and Sesame Seeds	
ข้าวผัดตับห่าน	
THAI GARLIC FRIED RICE	170
With chopped Vegetables and Garlic Butter	
ข้าวผัดกระเทียม	
With Shrimp	250
With Chicken	200

AUSTRALIAN BEEF SELECTIONS COURSE MENU

เนื้อจาก ออสเตรเลีย

All main course prices including Soup, Salad, Grilled Appetizer, Steamed Rice, Fruits
อาหารที่ท่านเลือกเสิร์ฟพร้อมกับ ซุป, สลัด, กุ้ง, แอปป์โทเซอร์, ข้าวเปล่า,
ผักต้ม และ ผลไม้

AUSTRALIAN WAGYU BEEF "MARBLING SCORE 6"

เนื้อวากิว ออสเตรเลีย

AUSTRALIAN WAGYU STRIPLOIN	200g	2,800
เนื้อสันนอกวากิว	300g	3,450
AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN	200g	3,050
เนื้อสันในวากิว	400g	5,550

AUSTRALIAN ANGUS BEEF "GRAIN FED"

เนื้อแองกัส ออสเตรเลีย

AUSTRALIAN ANGUS TENDERLOIN	200g	2,190
เนื้อสันในแองกัส	400g	3,690
AUSTRALIAN ANGUS STRIPLOIN	200g	1,700
เนื้อสันนอกแองกัส	300g	2,190
SLICED BEEF TERIYAKI	200g	1690
Thin slices of Beef and Vegetable with Teriyaki sauce		
เนื้อสันนอก กับซอสเทริยากิ และผัก		

nami
TEPPANYAKI BAR

AUSTRALIAN BEEF COURSE MENU

SOUP

Forest Mushrooms Consommé

SALAD

Seared Scallop Salad

Broccoli, Long Bean, Cherry Tomato, Iceberg Lettuce
With Sweet Carrot or Sesame Soy or Thai Spicy Dressing

HOT APPETIZER

Shrimp with Curry Panko Crunch
Crispy Garlic, Baby Corn, Zucchini

CHOICE OF MAIN COURSES

Served with Soy Chive, Honey Chili, Red Wine Sauce, Sea Salt Flake

DESSERT

Japanese Melon

Highly Recommend, our Fresh Asparagus, Foie Gras or Mushrooms with Your Steak

FOIE GRAS	990
ตับห่าน	
FRESH ASPARAGUS	280
หน่อไม้ฝรั่ง	
ASSORTED MUSHROOMS	280
เห็ดรวมต่างๆ	

FRIED RICE

ข้าวผัดพิเศษ

JAPANESE STYLE PICKLES FRIED RICE	220
With chopped Japanese Pickles and Sesame Seeds	
ข้าวผัดผักดองกับงา	
JAPANESE STYLE UME FRIED RICE	170
With Plum Paste and dried Bonito Fish	
ข้าวผัดบ๊วยกับปลาโอแห้ง	
WAGYU BEEF FRIED RICE	320
With chopped Japanese Mushroom	
ข้าวผัดเนื้อกับเห็ด	
FOIE GRAS FRIED RICE	380
With Green Onion and Sesame Seeds	
ข้าวผัดตับห่าน	
THAI GARLIC FRIED RICE	170
With chopped Vegetables and Garlic Butter	
ข้าวผัดกระเทียม	
With Shrimp	250
With Chicken	200

LAMB, PORK AND CHICKEN SELECTIONS COURSE MENU

เนื้อแกะ, เนื้อหมู และ เนื้อไก่

All main course prices including Soup, Salad, Grilled Appetizer, Steamed Rice, Fruits
อาหารที่ท่านเลือกเสิร์ฟพร้อมกับ ซุป, สลัด, กุ้ง, แอปป์โทเซอร์, ข้าวเปล่า,
ผักต้ม และ ผลไม้

NEW ZEALAND LAMB SELECTIONS

เนื้อแกะ จากนิวซีแลนด์

NEW ZEALAND LAMB TENDERLOIN เนื้อสันในแกะ	200g	1,450
NEW ZEALAND LAMB RACK เนื้อซี่โครงแกะ	300g	1,950

PORK SELECTION (Specific Pathogen Free)

เนื้อหมู

SPF PORK LOIN with Onion เนื้อหมูสันนอก	200g	590
	400g	850
SPF PORK TENDERLOIN with Onion เนื้อหมูสันใน	200g	650
	400g	990

CHICKEN SELECTIONS

เนื้อไก่

CHICKEN BREAST เนื้ออกไก่	200g	590
CHICKEN LEG เนื้อน่องไก่	200g	590
CHICKEN FILLET เนื้อสันในไก่	200g	650

nami
TEPPANYAKI BAR

LAMB, PORK AND CHICKEN COURSE MENU

SOUP

Forest Mushrooms Consommé

SALAD

Seared Scallop Salad

Broccoli, Long Bean, Cherry Tomato, Iceberg Lettuce
With Sweet Carrot or Sesame Soy or Thai Spicy Dressing

HOT APPETIZER

Shrimp with Curry Panko Crunch
Crispy Garlic, Baby Corn, Zucchini

CHOICE OF MAIN COURSES

Served with Soy Chive, Honey Chili, Red Wine Sauce, Sea Salt Flake

DESSERT

Japanese Melon

Highly Recommend, our Fresh Asparagus, Foie Gras or Mushrooms with Your Steak

FOIE GRAS ตับห่าน	990
FRESH ASPARAGUS หน่อไม้ฝรั่ง	280
ASSORTED MUSHROOMS เห็ดรวมต่างๆ	280

FRIED RICE

ข้าวผัดพิเศษ

JAPANESE STYLE PICKLES FRIED RICE With chopped Japanese Pickles and Sesame Seeds ข้าวผัดผักดองกับงา	220
JAPANESE STYLE UME FRIED RICE With Plum Paste and dried Bonito Fish ข้าวผัดบ้วยกับปลาโอแห้ง	170
WAGYU BEEF FRIED RICE With chopped Japanese Mushroom ข้าวผัดเนื้อกับเห็ด	320
FOIE GRAS FRIED RICE With Green Onion and Sesame Seeds ข้าวผัดตับห่าน	380
THAI GARLIC FRIED RICE With chopped Vegetables and Garlic Butter ข้าวผัดกระเทียม	170
With Shrimp	250
With Chicken	200

SEAFOOD SELECTIONS COURSE MENU อาหารทะเล

All main course prices including Soup, Salad, Grilled Appetizer, Steamed Rice, Fruits

อาหารที่ท่านเลือกเสิร์ฟพร้อมกับ ซุป, สลัด, กุ้ง, แอปป์โทเซอร์, ข้าวเปล่า,
ผักต้ม และ ผลไม้

BIG EYE TUNA ปลาโอญี่ปุ่น	250g	1,400
JAPANESE TARABA CRAB LEG (from Japan) ปูฮอกไกโด	300g	3,000
BUTTERFISH (from USA) ปลาบัตเตอร์	200g	1000
SALMON (from Norway) ปลาแซลมอน	200g	850
SCALLOP (from USA) หอยเชลล์	200g	1,550
SNOW FISH (from USA) ปลาหิมะ	200g	1,150
SNOW FISH WITH PARMA HAM Snow Fish wrap with Parma Ham ปลาหิมะ กับ พาร์มา แฮม	200g	1,250
KING TIGER PRAWNS (from Thailand) กุ้งลายเสือ	200g	1,150
BOSTON LOBSTER (from USA) กุ้งมังกรจากบอสตัน	700g	2,500
SHRIMP (from Thailand) กุ้งกุลาดำ	180g	590
CALAMARI (from Thailand) ปลาหมึก	200g	550

nami
TEPPANYAKI BAR

SEAFOOD COURSE MENU

SOUP

Forest Mushrooms Consommé

SALAD

Seared Scallop Salad

Broccoli, Long Bean, Cherry Tomato, Iceberg Lettuce
With Sweet Carrot or Sesame Soy or Thai Spicy Dressing

HOT APPETIZER

Shrimp with Curry Panko Crunch
Crispy Garlic, Baby Corn, Zucchini

CHOICE OF MAIN COURSES

Served with Soy Chive, Honey Chili, Red Wine Sauce, Sea Salt Flake

DESSERT

Japanese Melon

Highly Recommend, our Fresh Asparagus, Foie Gras or Mushrooms with Your Steak

FOIE GRAS ตับห่าน	990
FRESH ASPARAGUS หน่อไม้ฝรั่ง	280
ASSORTED MUSHROOMS เห็ดรวมต่าง ๆ	280

FRIED RICE ข้าวผัดพิเศษ

JAPANESE STYLE PICKLES FRIED RICE With chopped Japanese Pickles and Sesame Seeds ข้าวผัดผักดองกับงา	220
JAPANESE STYLE UME FRIED RICE With Plum Paste and dried Bonito Fish ข้าวผัดบ๊วยกับปลาโอแห้ง	170
WAGYU BEEF FRIED RICE With chopped Japanese Mushroom ข้าวผัดเนื้อกับเห็ด	320
FOIE GRAS FRIED RICE With Green Onion and Sesame Seeds ข้าวผัดตับห่าน	380
THAI GARLIC FRIED RICE With chopped Vegetables and Garlic Butter ข้าวผัดกระเทียม	170
With Shrimp	250
With Chicken	200

NAMI SPECIAL COMBINATIONS COURSE MENU

ชุดรวมพิเศษ

All main course prices including Soup, Salad, Grilled Appetizer, Steamed Rice, Fruits
อาหารที่ท่านเลือกเสิร์ฟพร้อมกับ ซุป, สลัด, กุ้ง, แอ๊ปเปิ้ลโทเซอร์, ข้าวเปล่า,
ผักต้มรวม และ ผลไม้

KING TIGER PRAWNS COMBINATION WITH...

ชุดกุ้งลายเสือ รวมกับ...

AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN เนื้อสันในวากิว	150g	2,900
AUSTRALIAN WAGYU STRIPLOIN เนื้อสันนอกวากิว	150g	2,600
AUSTRALIAN ANGUS TENDERLOIN (GRAIN FED) เนื้อสันในแองกัส	150g	2,100
AUSTRALIAN ANGUS STRIPLOIN (GRAIN FED) เนื้อสันนอกแองกัส	150g	1,850
SALMON (from Norway) ปลาแซลมอน	150g	1,200
SNOW FISH (from USA) ปลาหิมะ	150g	1,400
SCALLOPS (from USA) หอยเชลล์	150g	1,690

SCALLOP COMBINATION WITH...

หอยเชลล์ รวมกับ...

AUSTRALIAN WAGYU TENDERLOIN เนื้อสันในวากิว	150g	2,950
AUSTRALIAN WAGYU STRIPLOIN เนื้อสันนอกวากิว	150g	2,650
AUSTRALIAN ANGUS TENDERLOIN (GRAIN FED) เนื้อสันในแองกัส	150g	2,300
AUSTRALIAN ANGUS STRIPLOIN (GRAIN FED) เนื้อสันนอกแองกัส	150g	2,000
SALMON (from Norway) ปลาแซลมอน	150g	1,390
SNOW FISH (from USA) ปลาหิมะ	150g	1,600

nami
TEPPANYAKI BAR

COMBINATIONS COURSE MENU

SOUP

Forest Mushrooms Consommé

SALAD

Seared Scallop Salad

Broccoli, Long Bean, Cherry Tomato, Iceberg Lettuce
With Sweet Carrot or Sesame Soy or Thai Spicy Dressing

HOT APPETIZER

Shrimp with Curry Panko Crunch

Crispy Garlic, Baby Corn, Zucchini

CHOICE OF MAIN COURSES

Served with Soy Chive, Honey Chili, Red Wine Sauce, Sea Salt Flake

DESSERT

Japanese Melon

Highly Recommend, our Fresh Asparagus, Foie Gras or Mushrooms with Your Steak

FOIE GRAS ตับห่าน	990
FRESH ASPARAGUS หน่อไม้ฝรั่ง	280
ASSORTED MUSHROOMS เห็ดรวมต่างๆ	280

FRIED RICE

ข้าวผัดพิเศษ

JAPANESE STYLE PICKLES FRIED RICE With chopped Japanese Pickles and Sesame Seeds ข้าวผัดผักดองกับงา	220
JAPANESE STYLE UME FRIED RICE With Plum Paste and dried Bonito Fish ข้าวผัดบ๊วยกับปลาโอแห้ง	170
WAGYU BEEF FRIED RICE With chopped Japanese Mushroom ข้าวผัดเนื้อกับเห็ด	320
FOIE GRAS FRIED RICE With Green Onion and Sesame Seeds ข้าวผัดตับห่าน	380
THAI GARLIC FRIED RICE With chopped Vegetables and Garlic Butter ข้าวผัดกระเทียม	170
With Shrimp	250
With Chicken	200

NAMI FAMILY LUNCH

- ANGUS BEEF STRIPLOIN** 690
Crispy bacon salad, tomato cream soup

- CHICKEN** 390
Organic baby leaf and Japanese tomato salad, shiitake mushroom soup

- SALMON** 520
Organic baby leaf and Japanese tomato salad, shiitake mushroom soup

- SNOW FISH** 750
Organic baby leaf and Japanese tomato salad, shiitake mushroom soup

- BEEF + KING TIGER PRAWN COMBO** 750
Crispy bacon salad, tomato cream soup

- SALMON + KING TIGER PRAWN COMBO** 690
Smoked salmon salad , tomato cream mushroom soup

SWEETS

- Japanese melon
- Green tea ice-cream with sweet red bean
- Today's cake

All our sets are served with garlic fried rice + dessert
