

近江牛



OMI WAGYU KIRABI

厳選の逸品。 至高のプレミアム近江牛。

Enjoy carefully selected
Premium Omi Wagyu.



バンコクでも有名になってきている日本三大和牛の近江牛ですが、燦の近江牛はプレミアム近江牛です。最高級近江牛を専門に販売する【にく処 鈴岳】から毎月30ヶ月肥育の雌牛のみを一頭で買い付けています。プレミアム近江牛は別名血統管理近江牛とも呼ばれ、種牛である父や祖父の代には図鑑にも載るような名牛が名を連ねています。その近江牛の脂はお腹にもたれにくく、優しい甘みがあります。毎日提供可能な部位は変わりますが、その分とても希少な部位に出会えることも!

2025年度の天皇陛下の誕生日セレモニーにでも提供された、バンコク唯一無二の近江牛を是非ご堪能ください。



ใกล้จะเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในกรุงเทพฯ แล้ว สำหรับ “โอมิ วากิว” หนึ่งในสามสุดยอดเนื้อวัวของญี่ปุ่นแต่ที่ร้าน “ซัน” (燦) เราเสิร์ฟเฉพาะ “พรีเมียมโอมิ วากิว” เท่านั้น เราได้รับเนื้อวัวเกรดสูงสุดโดยตรงจากร้านเฉพาะทาง “นิคุโดโคโระ ชิซุกิ” (にく処 鈴岳) ซึ่งเลือกซื้อวัวตัวเมียที่เลี้ยงมานานถึง 30 เดือนแบบทั้งตัวทุกเดือน

“พรีเมียมโอมิ วากิว” ยังถูกเรียกว่า “โอมิ วากิวสายพันธุ์แท้” เนื่องจากวัวเหล่านี้มีสายเลือดชั้นยอดพ่อแม่ปู่ย่าเป็นวัวที่มีชื่อเสียงจนถูกบันทึกในสารานุกรม

ไขมันของโอมิ วากิวชนิดนี้มีความหวานละมุน และไม่ทำให้รู้สึกเลี่ยนหรือแน่นท้อง ส่วนของเนื้อที่เราให้บริการในแต่ละวันอาจแตกต่างกันไปแต่ด้วยเหตุนี้เองคุณจึงอาจได้พบกับส่วนที่หายากและพิเศษมากก็เป็นได้!

เนื้อโอมิ วากิวสุดพิเศษนี้ ยังเคยถูกเสิร์ฟในพิธีเฉลิมฉลองวันประสูติของสมเด็จพระจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่น ในปี 2025 ด้วยขอเชิญคุณมาลิ้มลองเนื้อโอมิ วากิวที่เป็นหนึ่งเดียวในกรุงเทพฯ ได้ที่นี้เท่านั้น

หากต้องการให้แปลเพิ่มเติมหรือปรับให้เหมาะกับการโฆษณาหรือเมนูก็สามารถแจ้งได้นะครับ!

KIRABI STYLE

最高の素材同士でさらに美味しい!

เนื้อย่างต้องทานร่วมกับเครื่องปรุงรสชั้นเลิศเท่านั้น

นี่คือ KIRABI STYLE

1

秘伝の2種類タレ

自家製味噌だれ&オリジナルブレンドだれ

น้ำจิ้ม 2 แบบ สูตรลับเฉพาะ!
เป็นเครื่องปรุงยอดนิยมนตลอดกาล

น้ำจิ้มมีสูตรโฮมเมดและน้ำจิ้มผสมสูตรออริจินัลคือหัวใจของ KIRABI เราได้พยายามหาคำตอบว่า
น้ำจิ้มแบบไหนที่จะช่วยดึงรสชาติของเนื้อวัวจากสายพันธุ์ญี่ปุ่นชนดำออกมาได้เต็มที่ที่สุด
หัวหน้าเชฟของเราจึงได้ทดลองปรุงน้ำจิ้มสูตรต่างๆ จนได้น้ำจิ้มสูตรพิเศษ 2 สูตรนี้ ซึ่งใช้รับประทาน
ร่วมกับส่วนมันหรือเนื้อแดงก็ได้รับรสชาติอร่อยกลมกล่อม



2

大分産醤油「あやめ」

こだわりのわさび醤油で!

ไชโย **“อายาเมะ”** จากจังหวัดโออิตะ
สำหรับรับประทานพร้อมไชโยผสมวาชามิ

คนส่วนมากมักเข้าใจว่าไชโยแต่ละชนิดมีรสชาติไม่ต่างกัน แต่ยังคงมีไชโยที่ผลิตมาอย่างพิถีพิถัน
สำหรับผู้ที่สัมผัสได้ถึงความแตกต่างเพียงเล็กน้อยระหว่างไชโยชนิดต่างๆ เราจึงเลือกใช้ไชโย
จากร้านไชโยที่ได้รับการยอมรับว่าเป็นร้านเก่าแก่มีชื่อเสียง



3

淡路島の藻塩

肉の味を引き立てる海藻の旨味成分

เกลือสาหร่าย จากเกาะอาวาจิ

จุดเด่นคือมีส่วนประกอบจากเกลือสมุทรและเกลือสาหร่าย
(เกลือที่สกัดจากสาหร่ายทะเล) รสกลมกล่อมของสาหร่ายทะเลนี้เอง
ที่จะช่วยดึงรสชาติของเนื้อย่างให้อร่อยยิ่งขึ้น



近江牛 盛り合わせ

本日のおすすめ部位をたっぷりと堪能できるお得なセット。

OMI WAGYU (SET)

Today Special Japanese Omi Beef Chef's choice

เนื้อส่วนต่างๆ ของเนื้อโอบิวากิวชั้นดี ที่เชฟของทางร้าน คิราบุ ได้เลือกสรร
เป็นเซตเมนูพิเศษในแต่ละวัน เสิร์ฟให้แก่อลูกค้า

ご来店の人数に応じて
数量をご指定いただけます。
ทางร้านสามารถจัดซื้อตามจำนวนลูกค้าได้
กรุณาแจ้งพนักงานตอนสั่งอาหาร

112 4種3切 **1,150B**
เนื้อ 4 อย่าง 3 ชิ้น

113 5種3切 **1,380B**
เนื้อ 5 อย่าง 3 ชิ้น



近江牛 カルビ盛り合わせ

一番人気のカルビをとことん満喫できるお得なセット。

ASSORTED OMI WAGYU KARUBI

(Boneless Short Rib)

เชิิตสุดคุ้มที่คัดสรรเนื้อ KARUBI ยอดนิยมาถึง 5 ชนิด
ให้ท่านได้จุใจกับเนื้อสันดีสแบบต่างๆ รวมถึงรสชาติที่อร่อยไปคนละแบบ

ご来店の人数に応じて
数量をご指定いただけます。
ทางร้านสามารถจัดซื้อตามจำนวนลูกค้าได้
กรุณาแจ้งพนักงานตอนสั่งอาหาร

131 5種3切 **999B**
เนื้อ 5 อย่าง 3 ชิ้น

132 3種3切 **666B**
เนื้อ 3 อย่าง 3 ชิ้น



OMI WAGYU Steak Cut

101 近江牛 シャトーブリアン CHATEAUBRIAND

ในบรรดาเนื้อสัน ส่วนนี้จะมีไขมันนุ่มมาก
ก็เลยถูกแยกออกมาให้เป็น Chateaubriand
เป็นเนื้อส่วนที่จัดให้อยู่ในระดับคุณภาพเลิศ

(160g) 2,800B

和牛の女王様と呼ばれる部位。
一頭からわずか1kgほどしか取れず、
ここよりも柔らかい部位は他に無し!

“ราชินีแห่งเนื้อวากิว”

คือส่วนที่ได้รับความนิยมว่าเป็นราชินีของเนื้อวากิว
สามารถตัดได้เพียงประมาณ 1 กิโลกรัมจากวัวทั้งตัว
และไม่มีส่วนไหนในร่างกายที่นุ่มละมุนเกินกว่าส่วนนี้อีกแล้ว

102 近江牛 サーロイン SIRLOIN

เป็นเนื้อกล้ามเนื้อส่วนหลัง
มีลักษณะพิเศษคือมีไขมันน้อย
ทำให้มีรสชาติกลมกล่อม

(160g) 1,790B

和牛の王様と言われる部位。お腹に重くたくない脂に育つよう千成牧場が肥育。
2025年のQSNCCでの天皇誕生日でも提供された部位

“ราชาแห่งเนื้อวากิว” คือส่วนที่ได้รับการยกย่องให้เป็นราชาแห่งวากิว
ผ่านการเลี้ยงดูอย่างพิถีพิถันจากฟาร์มเซนนาริโซมันที่ได้จึงมา ละลายในปาก โดยไม่ทำให้รู้สึกเลี่ยน
และในปี 2025 ก็ยังได้รับเกียรติให้ถูกเสิร์ฟในงานเฉลิมพระชนมพรรษาจักรพรรดิ ที่ QSNCC อีกด้วย



御売
免切

103 本ハラミ

HONHARAMI / Wagyu Outside Skirt

มีเพียงไม่กี่ร้านเท่านั้นในกรุงเทพฯ
ที่สามารถเสิร์ฟ “วากิวฮารามิแท้” ได้!
ขอเชิญสัมผัสความนุ่มละมุนและ
รสชาติกลมกล่อมของเนื้อวากิว
ที่จะทำให้คุณประทับใจไม่รู้ลืม

(100g) 1,480B

超希少部位!
“ส่วนที่หายากสุดๆ!”

月間10皿限定!
จำกัด 10 จานต่อเดือน!



114 近江牛 ヒレ

HIRE / Tenderloin

1人前
1 จาน 980B

ในบรรดาเนื้อสัน ส่วนนี้จะมีไขมันนุ่มมากก็เลยถูกแยกออกมาให้เป็น Chateaubriand เป็นเนื้อส่วนที่จัดให้อยู่ในระดับคุณภาพเลิศ



115 近江牛 サーロイン

SIRLOIN / Sirloin

1人前
1 จาน 880B

เป็นเนื้อกล้ามเนื้อส่วนหลัง มีลักษณะพิเศษคือมีไขมันน้อยทำให้มีรสชาติกลมกล่อม



116 近江牛 ミスジ

MISUJI / Top Blade

1人前
1 จาน 880B

เป็นเนื้อส่วนใต้กระดูกใหญ่ ถึงแม้จะเป็นวัวตัวโตๆ ก็ตาม แต่ก็ยังมีเนื้อในส่วนนี้เพียงนิดเดียว ในส่วนข้างหน้าเป็นส่วนที่มีไขมันขาวแทรกมากที่สุด



117 近江牛 マルシン

MARUSHIN / Knuckle

1人前
1 จาน 590B

เป็นเนื้อสะโพกด้านในส่วนล่าง มีความเหนียว แต่นุ่มเป็นเนื้อแดงส่วนที่โดดเด่น โดยมีรสชาติไม่โดดไม่มีมัน จึงให้ความรู้สึกหรูหรา เรียกอีกชื่อว่า Shinshin



118 近江牛 クラシタ

KURASHITA / Chuck

1人前
1 จาน 590B

เป็นที่รู้กันว่าเป็นเนื้อสำหรับทำสเต็ก เป็นเนื้อที่มีคุณภาพสูงมากลักษณะพิเศษคือ เนื้อมีความนุ่มหวานมีไขมันขาวแทรกอยู่เป็นจำนวนมาก



119 近江牛 ウチヒラ

UCHIHIRA / Top Round

1人前
1 จาน 490B

เนื้อส่วนสะโพกพบบน ที่ประเทศญี่ปุ่นแถบคันไซจะเรียกว่า “อุจิอิระ” หรือ “อุจิโมโม” ทางร้านได้คัดสรรเนื้อส่วนที่เหนียวนุ่มกำลังดี



120 近江牛 ロース

ROSU / Short Loin

1人前
1 จาน 490B

เป็นส่วนที่อยู่ใกล้กับเนื้อสันสะโพก เป็นส่วนที่มีความหนาแน่น มีไขมันขาวแทรกกระจาย มีปริมาณไขมันที่พอเหมาะ ส่วนนี้เนื้อมีความละเอียด มีรสชาติดีจัดอยู่ในคุณภาพระดับต้นๆ



121 近江牛 リブローズ

RIB ROSU / Rib Eye

1人前
1 จาน 590B

เนื้อซี่โครง เป็นเนื้อไม่ติดกระดูก จะมีไขมันแทรกในเนื้อส่วนนี้มาก และมีชั้นเอ็น คั่นไขมันทำให้รับประทานแล้วจะได้รสชาติที่ดีมาก



133 近江牛 特上カルビ

**TOKUJYO KARUBI /
Deluxe Boneless Short Rib**

590B

TOKUJYO KARUBI ราชาแห่งเนื้อวากิว! ลายไขมันละลายในปาก! พูดได้คำเดียวว่าอร่อยสุดๆ ขอเชิญท่านสัมผัสรสชาติกลมกล่อมและกลิ่นหอมของส่วนไขมันนี้



134 近江牛 上カルビ

**JYO KARUBI /
Special Boneless Short Rib**

330B

หากกล่าวถึงเนื้ออย่าง เนื้อยอดนิ่มคงไม่พ้น KARUBI หรือซี่โครง ซึ่งมักมีลายไขมันสีขาวพร้อมรสชาติเข้มข้นให้ท่านได้ดื่มด่ำกับรสกลมกล่อม และกลิ่นหอมหวานของส่วนไขมัน



135 近江牛 ササバラ

SASABARA / Flank

490B

เป็นส่วนหนึ่งของเนื้อ SOTOBARA อยู่บริเวณข้อต่อเนื้อ MOMO จุดเด่นคือความนุ่มละนุนเป็นพิเศษ



136 近江牛 裏ハラミ

KAINOMI / Inside Skirt

490B

เป็นเนื้อ KARUBI ส่วนที่อยู่ใกล้หลังที่สุด และเป็นส่วนที่อยู่ใกล้ HIRE ที่สุด จึงทำให้ทั้งรสชาติของเนื้อแดง และความนุ่มของเนื้อจัดอยู่ในระดับท็อป

スライス近江牛がリーズナブル!

Sliced Omi beef at a reasonable price! เนื้อโอมิสไลซ์ ราคาสุดคุ้ม!

**All
290B**



137 スライス近江牛 赤身

Shank and Neck

138 スライス近江牛 カルビ

Short Plate



139 スライス近江牛 赤身レッド

Shank and Neck Red



140 スライス近江牛 カルビレッド

Short Plate Red



SASHIMI

鮮度抜群のひと皿



(141) 近江牛刺身
OMI WAGYU
SASHIMI

580B

(142) 近江牛ユッケ
OMI WAGYU
SASHIMI TARTARE

380B



(143) 新鮮レバ刺し
FRESH LIVER
※焼きも可能です。

200B



(144) センマイ刺し
FRESH SENMAI

229B



(145) トロ馬刺し
Toro horse sashimi

780B



(146) 王道「赤身」馬刺し
Horse Red meat

380B



(147) フタエゴ
Horse Belly

420B



(148) タテガミ(コウネ)刺し
Horse mane

420B

BASASHI

とろける甘味と旨み
絶品の馬刺しをぜひ

ซาซิมิเนื้อม้า



「赤身」と「タテガミ」を重ねて食べるとさらに美味。
まるで大トロのような食感をお楽しみいただけます。

-20℃で管理し、
凍った状態で提供しております。

It is stored at -20℃
and served frozen.

เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -20℃ และเสิร์ฟแบบแช่แข็ง

TONGUE

牛タン

(161)

厚切り牛タン
ATSUGIRI TAN
(Thick-cut Tongue) 199B

(163) 牛タンスライス
TONGUE SLICE 180B

(162)

ネギ塩タン
NEGI SHIO TAN 290B
(Thin Sliced Tongue with Japanese leek Garlic lemon Sauce)

HARAMI

ハラミ

(137) 近江牛 裏ハラミ 490B
KAINOMI / Inside Skirt

(159)

AUSハラミ
AUS HARAMI
(Beef Outside Skirt) 269B

(154)

赤唐辛子のAUSハラミレッド
AUS HARAMI RED 269B
(Beef Outside Skirt Spicy)

ホルモン Innards Meat

(171)

シマチョウ
SHIMACHO
(Beef Large intestine)

大腸。適度な油と食感が特徴。
よく焼いて食べるのがコツ。

239B

(173)

ミノ
MINO
(Beef First Stomach
(Rumen))

第一胃。食感は弾力があり
特徴的。よく焼くのが
おすすめ。

259B

(175)

ハツ
HATSU
(Beef Heart)

心臓。脂は少なくコリコリした
食感が楽しめる部位。

199B

(176)

コリコリ (ハツモト)
KORIKORI
(Beef Aorta)

大動脈の心臓に近い部位。
軟骨のような歯ごたえが特徴。

199B

PORK



201 豚肩ロース
BUTA KATA ROSU
(Pork Shoulder Loin)

140B

202

赤唐辛子の
豚肩ロース **レッド**
BUTA KATA
ROSU **RED**
(Pork Shoulder Loin Spicy)

140B

203
豚トロ
TONTORO
(Pork Neck)

140B

204

アルト
バイエルン
SAUSAGE

140B

CHICKEN



205 鶏もも
TORIMOMO
(Chicken Thigh)

140B

206

赤唐辛子の
鶏もも **レッド**
TORIMOMO
RED
(Chicken Thigh Spicy)

140B

207
せせり
SESERI
(Chicken neck meat)

140B

208

ヤゲン軟骨
YAGEN
NANKOTSU
(Chicken cartilage)

140B

V E G E T A B L E

211
焼き野菜
盛り合わせ
YASAI MORI
(Assorted Vegetables
for Grill)

199B

212
サンチュ
SANCYU
(Lettuce for wrap)

70B

213
んにく
ホイル焼き
NINNIKU (Garlic)

80B

219
韓国海苔
KANKOKU
NORI (Korean Seaweed)

60B

214
長ネギ
NEGI
(White leek)

60B

215
エリンギ
ERINGI
(King oyster mushroom)

60B

216
シイタケ
SHIITAKE
(Shiitake mushroom)

60B

217
玉ねぎ
TAMANEGI
(Onion)

60B

218
とうもろこし
TOMOROKOSHI
(Corn)

60B

SEAFOOD



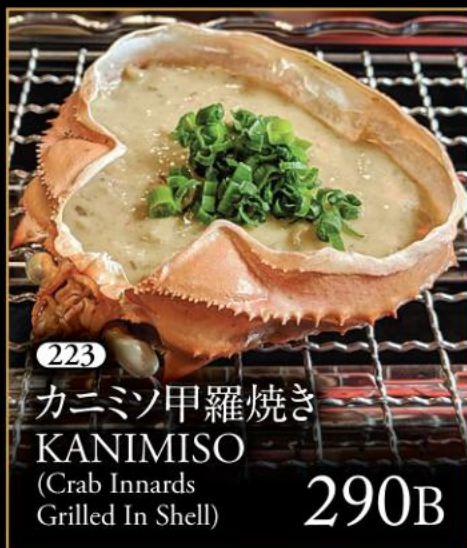
221
アワビ
AWABI (Abalone)

590B



222
広島産
牡蠣
OYSTER

99B



223
カニミソ甲羅焼き
KANIMISO
(Crab Innards
Grilled In Shell)

290B



224
カニミソ入り紅ズワイ蟹
KANIMISO SPECIAL
(Red Snow Crab
with Kanimiso)

490B



225
北海道産 ホタテバター
HOTATE BUTTER
(Scallop
From Hokkaido) 1pc.

120B



226
アルゼンチン産
赤海老 (2匹)
AKAEBI
(Red Shrimp
From Argentina)

2pcs. 180B



227
ししゃも (3匹)
SHISHAMO
(Grilled Smelt)

3pcs. 120B



北海道直送の箱雲丹 Uni From Hokkaido

229
ハーフ
HALF 50g 990B

230
1 箱
1 BOX 100g 1,800B

וני อาจมีส่วนที่ละลาย เนื่องจากทางร้านเลือกนำเข้าוני
ที่ไม่ใช้สารสั้มช่วยคงรูปร่าง แต่แม้ว่าจะมีบางส่วนละลาย
ก็ไม่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของוני

Kimuchi



301 キムチ盛り合わせ KIMUCHI MORI
(Assorted Kimchi Set)

199B

303

カクテキ KAKUTEKI
(Daikon Radish Kimchi)

120B



302

白菜キムチ KIMUCHI
(Chinese Cabbage Kimchi) 80B



304

オイキムチ OI KIMUCHI
(Cucumber Kimchi) 120B



S A L A D S



310

ポテトサラダ
POTATO SALAD

99B



311

大根サラダ
DAIKON SALAD
(Daikon Radish Salad)

155B



312

豆腐サラダ
TOFU SALAD

155B

S I D E M E N U



322

大根わさび漬
DAIKON WASABI
(Pickled Daikon Radish Wasabi flavor) 120B



323

セロリ甘酢漬
SERORI AMAZUZE
(Pickled Celery) 120B



324

梅きゅうり
UME KYURI
(Cucumber with Plum Sauce) 120B



北海道佐藤水産より直送

เป็นบริษัทแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่มีชื่อใน
จังหวัดฮอกไกโด โดยมีปลาเซลมอนเป็นสินค้าหลัก



เราใช้กุ้งหวานสดคุณภาพระดับพรีเมียมหนักกับข้าวคั่ว
ทำให้ได้กุ้งหวานรสหวานนุ่มนวล เนื้อสัมผัสนุ่มละลายในปาก
รสหวานละมุนเหมาะที่จะรับประทานเป็นกับแกล้ม

(325) 甘海老塩辛

AMAEBI SHIOKARA

Amaebi Shio kara
(Hokkaido)

280B



ปลาเซลมอนหนักในหลักมีริน แล้วรมควันเพื่อให้มีกลิ่นหอม โดยใช้น้ำ
ส่วนท้องปลาเซลมอนซึ่งมีไขมันมากหมักหลักมีรินแล้วตากแห้งก่อน
รมควัน (จานละประมาณ 40 กรัม) *ในภาพประมาณ 100 กรัม

(326) 鮭はらすみりん干しとば

SHAKETOBA

Smoked Salmon
(Hokkaido)

280B



327

エイヒレ EIHIRE

(Grilled Skate Fin)

180B



炙ってお召し上がりください。

กรุณาย่างเล็กน้อยก่อนรับประทาน

Please sear it before enjoying.



329

焼き枝豆クレイジーソルト

YAKI EDAMAME
KRAZY SALT

(Roasted Edamame)

99B



330

ヤゲン梅水晶

UMESUISHO

(Chicken Cartilage
with plum sauce)

120B



332

たこわさび

TAKO WASABI

(Seasoned Octopus
with Wasabi)

120B



328

かねふくの炙り明太子

SEARED

MENTAIKO

(KANEHUKU Brand)

290B



333

イカの塩辛

IKA SHIOKARA

(Marinated Squid
Japan style)

140B



334

ヤム塩辛

YUM SHIOKARA

(Marinated Squid
Thai style)

170B



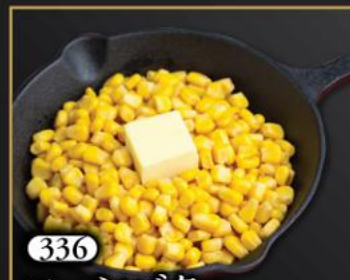
335

じゃこ天

JYAKOTEN

(Jyakoten a kind of
fish sausage)

170B



336

コーンバター

BUTTER CORN

(Fries Sweet corn
with Butter)

99B



337

チャプチェ

CHAPUCHE

(Korean style Fried
Glass noodles)

120B



338

川海老の唐揚げ

KAWAEBI

(Deep fried Small
river Shrimp)

170B



339

ポテトフライ

POTATO FRI

(French Fries)

99B



340

スルメイカの天ぷら

SURUME IKA TEMPURA

(Semi dried Squid
Tempura)

170B

M E A L



351

特製冷麺
REI MEN
(Cold Noodle)

220B



352

牛すじキムチクッパ
KUPPA
(Wagyu Tendon Rice
in Kimuchi Soup)

249B



353

牛すじ
ぼっかけカレー
CURRY RICE
(Wagyu Tender Curry Rice)

220B



354

卵かけ御飯
TKG
(Rice with Raw Egg)

120B

ขอสงวนสิทธิ์เฉพาะ
สำหรับชาวราดไข่
จากแบรนด์ชั้นนำ
“อิกตะโฮยู”

S O U P



361

牛すじキムチスープ
GYU KIMUCHI SOUP
(Beef Tendon
Kimuchi Soup)

199B



362

豆腐と卵のスープ
TOFU TAMAGO SOUP
(Tofu and
Egg Soup)

155B



ご飯 RICE

355

M 60B

356

L 90B

当店のお米は
新潟産コシヒカリを
使用しています。

Kirabi Dessert Menu



HOKKAIDO FROMAGE (CHEESECAKE)

北海道フロマージュ

371 WHOLE 980B

372 1 PIECE 180B



373

CHOCOLATE
FONDANT

フォンダンショコラ

150B



374

WARABI MOCHI
わらび餅

150B



375

MATCHA ICE CREAM AND
WARABIMOCHI CREAM ZENZAI

抹茶アイスとわらび餅の
クリームぜんざい

199B



アイスクリーム Ice Cream

1 376 VANILLA バニラ 100B

2 377 MATCHA 抹茶 100B

3 378 BLACK SESAME 黒ごま 130B

4 379 YUZU SORBET ゆずシャーベット 130B

ราคาที่ไม่รวม ค่าบริการ 10% ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% จะถูกเรียกเก็บแยกต่างหาก
This price does not include 7% VAT and 10% service charge.

DRINK MENU

ビール Beer



サッポロ生ビール

SAPPORO DRAFT BEER

401 中/M 300ml **99B**

402 大/L 600ml **155B**



SINGHA

403 シンハー (大)

SINGHA BOTTLE BEER (L)

620ml **160B**



ウイスキー Whiskey

トリス
ハイボール
TORIS HIGHBALL

413 シングル
Single **140B**

414 濃いめ
Strong **180B**



サントリー角
SUNTORY KAKU

ハイボール HIGHBALL

415 シングル
Single **160B**

416 濃いめ
Strong **200B**

417 ボトル BOTTLE **1,890B**



自家製
山椒ハイボール
(ブラックニッカ)
SANSHO HIGHBALL

438 シングル
Single **160B**

439 濃いめ
Strong **200B**

ブラックニッカに、
朝倉山椒を
漬け込んだ、
超さっぱり味!



サントリー知多 SUNTORY CHITA

ハイボール HIGHBALL

418 シングル / Single **290B**

419 濃いめ / Strong **450B**

420 ボトル BOTTLE **4,200B**



サントリー山崎

SUNTORY YAMAZAKI

ハイボール HIGHBALL

424 シングル / Single **420B**

425 濃いめ / Strong **700B**

426 ボトル BOTTLE **8,500B**



サントリー白州 SUNTORY HAKUSHU

ハイボール HIGHBALL

421 シングル / Single **420B**

422 濃いめ / Strong **700B**

423 ボトル BOTTLE **8,000B**

サントリー山崎12年

SUNTORY YAMAZAKI 12 YEARS

440 かわいいミニボトル MINI BOTTLE 50ml **1,000B**

429 ボトル BOTTLE **13,000B**

割もの Mixer

431 水 WATER **40B**

432 お湯 HOT WATER **40B**

433 氷 ICE **40B**

434 ソーダ SODA **35B**

435 カットレモン CUT LEMON **40B**

436 カットマナオ CUT MANAO **40B**

437 梅干し UME **60B**

お酒の持ち込みは CORKAGE FEE FOR LIQUOR

720ml までのお酒 1 本につき Up to 720 ml (For one Bottle) 399B / 1,800ml までのお酒 1 本につき Up to 1,800 ml (For one Bottle) 599B

ราคาที่ไม่แสดงยังไม่รวม ค่าบริการ 10% ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% จะถูกเรียกเก็บแยกต่างหาก This price does not include 7% VAT and 10% service charge.

サワー Sour

生搾り
レモンサワー
FRESH LEMON SOUR

441 99B

442 179B
Large

糖質ゼロ!
レモンサワー
ZERO SUGAR
FRESH LEMON SOUR

443 139B

444 259B
Large

トマト
サワー
FRESH
TOMATO SOUR

445 139B

446 259B
Large

日本直送の
トマト酢を
使用した
絶品サワー!



バイスサワー
VAISU SOUR

447 139B

448 259B
Large



マカ&にんにく
すっぽんサワー
MACA & GARLIC
SUPPON SOUR

449 159B

450 299B
Large



カルピスサワー
CALPIS SOUR

451 120B 452 Large 229B



ウーロンハイ
OOLONG HIGHBALL

453 99B 454 Large 179B



緑茶ハイ
GREEN HIGHBALL

455 99B 456 Large 179B

Japanese Style Gin



肉専用サワー
457 ジンと肉
GINTONIC
Big Size
199B



458 翠ジンソーダ
SUI GINSODA
150B

梅酒・果実酒 Umeshu・Fruits Shu



美人な梅酒
BIJIN NA UMESHU

471 グラス Glass 130B



加賀梅酒
KAGA UMESHU

473 グラス Glass 220B

474 ボトル Bottle
(700ml) 1,900B



サントリー プルシア
SUNTORY PRUCIA

475 グラス Glass 380B

476 ボトル Bottle
(700ml) 2,600B



紅茶梅酒
KOCHA UMESHU

477 グラス Glass 180B



ゆずワイン
YUZU WINE

478 グラス Glass 200B



塩ゆず酒
SHIO YUZU/CITRUS

479 グラス Glass 220B

480 ボトル Bottle
(700ml) 1,900B

お酒の持ち込みは CORKAGE FEE FOR LIQUOR

720ml までのお酒 1 本につき Up to 720 ml (For one Bottle) 399B / 1,800ml までのお酒 1 本につき Up to 1,800 ml (For one Bottle) 599B

ราคาที่示すは税別 消費税 10% 別途サービス料 7% 別途 7% VAT and 10% service charge. This price does not include 7% VAT and 10% service charge.

SHOCHU 焼酎

麦 Barley



いいちこシルエット
ICHIKO SILHOUETTE

601 グラス
Glass 169B

602 ボトル
Bottle 1,990B



兼八
KANEHACHI

605 ボトル
Bottle (720ml) 2,800B



二階堂
NIKAIDO

603 グラス
Glass 199B

604 ボトル
Bottle 1,990B



百年の孤独
HYAKUNEN
NO KODOKU

606 ボトル
Bottle (720ml) 6,800B



いいちこ 芋
ICHIKO IMO

607 グラス
Glass 139B

608 ボトル
Bottle (720ml) 1,390B



三岳
MITAKE

611 グラス
Glass 239B

612 ボトル
Bottle (900ml) 2,390B



赤霧島
AKAKIRISHIMA

609 グラス
Glass 199B

610 ボトル
Bottle (900ml) 1,900B



佐藤 (黒)
SATO (KURO)

614 ボトル
Bottle (720ml) 3,800B



佐藤
SATO

613 ボトル
Bottle (720ml) 2,800B



魔王
MAO

615 ボトル
Bottle (720ml) 5,000B

酒蔵米焼酎

From The Sake Brewery

あの有名酒蔵が手がけた超希少・本格焼酎!
สาเกหายาก ผลงานชิ้นเอกจากโรงกลั่นระดับตำนานของญี่ปุ่น!



瀬祭
DASSAI

616 グラス
Glass 400B



田酒
DENSHU

617 グラス
Glass 500B



十四代
JYUYONDAI

618 グラス
Glass 600B

Wine

グラスワイン GLASS WINE

491 赤・Red

492 白・White 各/EACH 150B



599B

493 赤 RED

494 白 WHITE

899B

495 赤 RED

496 白 WHITE

1,390B

497 赤 RED

498 白 WHITE



日本酒 Sake



菊水の辛口

KIKUSUI NO KARAKUCHI

501 300ml 390B

502 720ml 920B



楯野川

Tatenokawa

Junmai Daiginjo

503 300ml 790B

504 720ml 1,800B



獺祭 純米大吟醸45

DASSAI JUNMAI DAIGINJO 45

506 300ml 950B

507 720ml 2,200B



梵

BORN (Junmai Karakuchi)

505 720ml 1,600B



獺祭 純米大吟醸39

DASSAI JUNMAI DAIGINJO 39

508 300ml 1,200B

509 720ml 2,800B



マッコリ月梅
MAKKORI WALMAE

510 1,000ml 600B

ソフトドリンク Soft Drink

511 オレンジジュース

ORANGE JUICE

60B

514 コーラゼロ

COLA ZERO

50B

517 ウーロン茶

OOLONG TEA

Refill Free

60B

512 アップルジュース

APPLE JUICE

60B

515 ジンジャーエール

GINGER ALE

70B

518 緑茶

GREEN TEA

Refill Free

60B

513 コーラ

COLA

50B

516 カルピスソーダ

CALPIS SODA

70B

519 水

WATER

40B

お酒の持ち込みは CORKAGE FEE FOR LIQUOR

720ml までのお酒 1 本につき Up to 720 ml (For one Bottle) 399B / 1,800ml までのお酒 1 本につき Up to 1,800 ml (For one Bottle) 599B

ราคาที่แสดงは税別 10% サービス料 10% 別途 7% の消費税がかかります。 This price does not include 7% VAT and 10% service charge.

各コース
Each Course
+150B
ネギ塩タンと
厚切りタン
食べ放題!

2名様～
Persons

KIRABI 宴会コースのご案内

BANQUET COURSE INFORMATION

800B

7
ITEMS

キラビ大満足コース
KIRABI SATISFACTION
COURSE

前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
レバー刺し Liver Sashimi
ネギ塩タン・厚切りタン
Onion Salted Tongue, Thick-sliced Tongue
AUS 和牛カルビ+ハラミ
AUS Wagyu Ribs and Skirt Steak

豚トロ+ソーセージ+やげん軟骨
Pork Neck, Sausage, Chicken Cartilage
サンチュ Sanchu
卵かけご飯 (TKG) TKG

1,200B

8
ITEMS

近江牛
de 満腹コース
KUROGE WAGYU
COURSE

前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
刺身 3 種盛り
(レバ刺、せんまい刺、近江牛刺)
Sashimi Platter (Liver, Senmai, Omi Wagyu)
ネギ塩タン・厚切りタン
Onion Salted Tongue, Thick-sliced Tongue
AUS 和牛ハラミ
AUS Wagyu Skirt Steak

近江牛希少部位 9 種盛り合わせ
Assortment of 9 rare cuts of Omi Wagyu
サンチュ・焼き野菜セット
Sanchu, Vegetables for grilling
TKG or 牛すじカレー or 冷麺
TKG or Special bokkake curry or Cold noodle
アイスクリーム or わらび餅
Ice Cream or Warabi Mochi

1,600B

9
ITEMS

厳選!
プレミアム近江牛コース
PREMIUM WAGYU
COURSE

前菜盛り合わせ Assorted Appetizers
刺身 4 種盛り
(レバ刺、せんまい刺、
近江牛刺、ユッケ)
Sashimi Platter
(Liver, Senmai, Omi Wagyu,
Sashimi Tartare)
ネギ塩タン・厚切りタン
Onion Salted Tongue,
Thick-sliced Tongue

近江牛カルビ 5 種盛り合わせ
Assortment of 5 kinds of
Omi Wagyu Ribs
近江牛希少部位 6 種盛り合わせ
Assortment of 6 rare cuts of
Omi Wagyu
近江牛シャトーブリアン
ステーキカット
Chateaubriand steak cut from
Omi Wagyu

サンチュ・焼き野菜セット
Sanchu,
Vegetables for grilling
近江牛寿司 (3 貫)
Omi Wagyu Sushi (3pcs)
抹茶アイスとわらび餅の
クリームぜんざい
Matcha Ice Cream and
Warabi Mochi Cream Zenzai

+400B 飲み放題 ALL-YOU-CAN-DRINK 120 分 / minutes

サッポロ生ビール、シンハー瓶ビール、トリスハイボール、レモンサワー、翠ジンソーダ、梅酒、焼酎(芋・麦)、ワイン
Beer, Highball, Lemon Sour, Gin Soda, Umeshu, Shochu

現金ならコミコミ価格! クレジットカード、QR スキャンの場合は VAT7%とサービス料 10%を頂戴します。

THE ABOVE PRICES ARE FOR CASH ONLY. FOR CREDIT CARDS OR QR SCANS, A SERVICE CHARGE 10% AND VAT 7% WILL BE APPLIED.

マイク、カラオケ、プロジェクターなど宴会設備完備!

お気軽にお問い合わせください。

最大 30 名まで OK!
Hold up to 30 people

FULLY EQUIPPED WITH BANQUET EQUIPMENT
INCLUDING MICROPHONES, KARAOKE, AND PROJECTORS!
PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US.

