

和牛 しん

WAGYU SHIN BANGKOK

ランチメニュー

LUNCH MENU

※表示価格に別途、税金（ご飲食代の7%）

及びサービス料（ご飲食代の10%）を申し受けます。

※All Price is not including Vat 7% and Service charge 10%

シェフスペシャリテ ランチセット  
**Chef's Spécialisé Lunch Set**

神戸ワインビーフ コロケ	380 THB
<b>Kobe Wine Beef croquette</b> (เนื้อโกเบชุบแป้งทอด) 6 hours slow cooked Kobe wine beef and potato croquette (3Pcs)	
神戸ワインビーフ ハンバーグ	480 THB
<b>Kobe Wine Beef Hamburger</b> (เบอเกอร์เนื้อโกเบ) Kobe wine beef hamburger with pickled vegetables (3Pcs)	
神戸ワインビーフ 天ぷら	520 THB
<b>Kobe Wine Beef Tempura</b> (เนื้อโกเบชุบ 6 ชมและผักรวม) 6 hours slow cooked Kobe wine beef Tempura (5Pcs)	
神戸ワインビーフ タルタルステーキ	680 THB
<b>Kobe Wine Beef Tartar Steak</b> (ทาร์ตาร์เนื้อโกเบดิบ) Chopped Kobe wine beef tartar steak	

カレー ランチセット  
**Curry Lunch Set**

黒豚 カレー	450 THB
<b>Kurobuta Curry</b> (แกงกระหรี่หมูคุโรบุตอย่างหินภูเขาไฟ เสริฟพร้อมข้าว) Volcanic stone grilled Kurobuta black Berkshire pork and vegetables with Japanese style curry	
海老 カレー	550 THB
<b>Prawn Curry</b> (แกงกระหรี่กุ้งลายเสือ เสริฟพร้อมข้าว) Teppanyaki tiger prawn and vegetables with Japanese style curry	
神戸ワインビーフ カレー	580 THB
<b>Kobe Wine Beef Curry</b> (แกงกระหรี่เนื้อโกเบชุบ 6 ชม. เสริฟพร้อมข้าว) Crispy 6 hours slow cooked Kobe wine beef and Teppanyaki vegetables with Japanese style curry	

シェフスペシャリテとカレー ランチセットには  
下記の副菜を合わせてご提供致します。

冷たい緑茶 びじんトマトサラダ 本日のスープ ご飯 アイスクリーム

**Our Curry and Chef's Spécialisé Lunch Set is served with**  
Ice green tea, Bijin tomayo salad, today's soup, steamed rice and ice cream

ビューティーヘルシー ランチセット  
**Beauty and Healthy Lunch Set**

神戸ワインビーフ ポトフ 480 THB

**Kobe Wine Beef Pot-au-feu** (เนื้อตุ๋น 6 ชั่วโมงในซूपจิงเสริฟพร้อมหม้อไฟกระดาษ)  
6 hours slow cooked Kobe wine beef and vegetables with ginger soup  
in Kaminabe pepper hot pot

神戸ワインビーフ 冷製しゃぶしゃぶ 680 THB

**Kobe Wine Beef Reisei Shabu Shabu** (เนื้อโกเบขามูสไตล์เสริฟเย็น)  
Chilled thinly sliced Kobe wine beef shabu-shabu poached

神戸ワインビーフ カルパッチョ 680 THB

**Kobe Wine Beef Carpaccio** (เนื้อโกเบดิบหั่นสไลด์)  
Thinly sliced Kobe wine beef Carpaccio

神戸ワインビーフ 紙鍋 680 THB

**Kobe Wine Beef Kaminabe** (เนื้อโกเบสไลด์บางในซूपจิงเสริฟพร้อมหม้อไฟกระดาษ)  
Thinly sliced Kobe wine beef and vegetables with ginger soup  
in Kaminabe pepper hot pot

ビューティーヘルシー ランチセットには下記の副菜を合わせてご提供致します。

冷たい緑茶 びじんとマトサラダ ばらちらし寿司 アイスクリーム

**Our Beauty and Healthy Lunch Set is served with**

Ice green tea, Bijin tomayo salad,

Chef selection of cubed sashimi on bed of sushi rice and ice cream

溶岩石グリル ランチセット  
**Volcanic stone grilled Lunch Set**

地鶏 溶岩石グリル 380 THB

**Jidori Youganseki Grilled** (ไก่ย่างหินภูเขาไฟ)

Volcanic stone grilled free-range chicken with  
Rratatouille slow-cooked vegetables

黒豚 溶岩石グリル 480 THB

**Kurobuta Youganseki Grilled** (หมูดำย่างหินภูเขาไฟ)

Volcanic stone grilled Kurobuta black Berkshire pork with pickled vegetables

神戸ワインビーフ 溶岩石グリル(ランプ) 1280 THB

**Kobe Wine Beef Youganseki Grilled (Ramp)**

(เนื้อโคย่างหินภูเขาไฟ) (120g)

Volcanic stone grilled Kobe wine beef ramp with  
Rratatouille slow-cooked vegetables

神戸ワインビーフ 鉄板焼(肩ロース) 1380 THB

**Kobe wine beef Teppanyaki (Kata Rousu)**

(เนื้อโคส่วนไหล่เกรดธรรมดา) (120g)

Teppanyaki Kobe wine beef chuck-roll with  
Rratatouille slow-cooked vegetables

溶岩石グリル ランチセットには下記の副菜を合わせてご提供致します。  
冷たい緑茶 びじんとマトサラダ 本日のスープ ご飯 アイスクリーム

**Our volcanic stone grilled Lunch Set is served with**

Ice green tea, Bijin tomayo salad, today's soup, steamed rice and ice cream