

和牛 しん
WAGYU SHIN BANGKOK

シェフのおすすめ
お持ち帰りメニュー

CHEF RECOMMEND

TAKE AWAY MENU

※表示価格に別途、税金（ご飲食代の7%）

※All Price is not including Vat 7%

冷前菜
Cold Starters

枝豆		120 THB
Edamame	(ถั่วกระฉู่ญี่ปุ่น)	
Poached green soy beans with sea salt		
味噌漬けクリームチーズ		180 THB
Misozuke Cream Cheese	(ครีมชีสตำเจียวญี่ปุ่น)	
Miso marinated cream cheese		
神戸ワインビーフ 冷製チャーシュー		380 THB
Kobe Wine Beef Reisei Chashu	(เนื้อโกเบชาชูเสิร์ฟเย็น)	
Chilled thinly sliced 6 hours slow cooked Kobe wine beef		
神戸ワインビーフ 冷製しゃぶしゃぶ		580 THB
Kobe Wine Beef Reisei Shabu Shabu	(เนื้อโกเบชาบูสไตล์เสิร์ฟเย็น)	
Chilled thinly sliced Kobe wine beef shabu-shabu poached		
神戸ワインビーフ タルタルステーキ		580 THB
Kobe Wine Beef Tartar Steak	(ทาร์ทาร์เนื้อโกเบดิบ)	
Chopped Kobe wine beef tartar steak		
神戸ワインビーフ カルパッチョ		580 THB
Kobe Wine Beef Carpaccio	(เนื้อโกเบดิบหั่นสไลด์)	
Thinly sliced Kobe wine beef Carpaccio		
神戸ワインビーフ 冷製ローストビーフ		580 THB
Kobe Wine Beef Reisei roast beef	(เนื้อโกเบโรสบีฟเย็นเสิร์ฟสไลด์)	
Chilled thinly sliced Kobe wine roast beef		

サラダ
Salad

アジアンハーブ サラダ	120 THB
Asian Herbs Salad	(สลัดผักเอเชีย)
Garden vegetables and Asian herbs salad	
海藻 サラダ	150 THB
Kaiso Salad	(สลัดสาหร่าย)
Garden vegetables and seaweed salad	
ソフトシェル サラダ	240 THB
Soft Shell Salad	(สลัดปูนิ่ม)
Garden vegetables and deep-fried soft-shell crab salad	
炙りサーモン サラダ	280 THB
Aburi Salmon Salad	(สลัดแซลมอนจี่)
Garden vegetables and seared salmon salad	

サラダのドレッシングを下記からお選び下さいませ。
ゆずドレッシング / 豆板醤ドレッシング / タルタルドレッシング
Your choice of dressing for salad
Yuzu dressing/ Tobanjan dressing/ Tartar dressing
(สามารถเลือกน้ำสลัด : น้ำสลัดยูซุ / น้ำสลัดพริกเสฉวน / น้ำสลัดทาร์ทาร์)

温前菜
Warm Starters

白魚唐揚げ	180 THB
Sirauo Karaage	(ปลากรอบญี่ปุ่น)
Crispy Japanese ice fish	
神戸ワインビーフ コロッケ	280 THB
Kobe Wine Beef croquette	(เนื้อโคเบซุบแป้งทอด)
6 hours slow cooked Kobe wine beef and potato croquette (3Pcs)	

アヒージョ

Ajillo confit with spicy garlic oil

茸 アヒージョ

180 THB

Kinoko Ajillo

(เห็ดและมะเขือเทศเคี่ยวในสไปซี่การ์ลิคอออย)

Hongos al ajillo - mushrooms and tomato confit with spicy garlic oil

地鶏 アヒージョ

200 THB

Jidori Ajillo

(ไก่และมะเขือเทศเคี่ยวในสไปซี่การ์ลิคอออย)

Pollo al ajillo - chicken and tomato confit with spicy garlic oil

神戸ワインビーフ アヒージョ

450 THB

Kobe Wine Beef Ajillo

(เนื้อโคเบตุน 6 ชม. และมะเขือเทศเคี่ยวในสไปซี่การ์ลิคอออย)

Carne de vaca al ajillo -

6 hours slow cooked Kobe wine beef and tomato confit with spicy garlic oil

碗物

Soup

スペイン風ニンニクスープ

240 THB

Spain fu Ninniku Soup

(ซุปรกระเทียมสไปซี่สเปน)

Sopa de ajo - Spanish garlic soup

銀ダラ、赤海老、帆立、蛤、鮪

680 THB

スペイン風ブイヤベース サルサエラ

Gindara, Akaebi, Hotate, Hamaguri, Magguro

Spain fu Bouillabaisse Zarzuela

(ซุปรสเปนบูยาเบส ปลาหิมะกินดาระ กุ้งแดง โฮตาเตะ ทูน่า)

Zarzuela - tuna, clam, Hokkaido scallops, red rice prawns, "Gindara" sablefish and vegetables with Spanish style bouillabaisse in Kaminabe pepper hot pot

鮑、赤海老、帆立、蛤、鮪

1080 THB

スペイン風ブイヤベース サルサエラ

Awabi, Akaebi, Hotate, Hamaguri, Magruo

Spain fu Bouillabaisse Zarzuela

(ซุปรสเปนบูยาเบส หอยเป๋าฮื้อ กุ้งแดง โฮตาเตะ ทูน่า)

Zarzuela - tuna, clam, Hokkaido scallops, red rice prawns, abalone and vegetables with Spanish style bouillabaisse in Kaminabe pepper hot pot

溶岩石グリル
Volcanic stone grilled

丸ごと ニンニク 溶岩石グリル 180 THB

Marugoto Ninniku Youganseki Grilled (กระเทียมย่างหินภูเขาไฟ)
Volcanic stone grilled garlic

丸ごと じゃが芋 溶岩石グリル 180 THB

Marugoto Jagaimo Youganseki Grilled (มันฝรั่งทานเนยกระเทียมย่างหินภูเขาไฟ)
Volcanic stone grilled potato served with garlic butter

地鶏 溶岩石グリル 280 THB

Jidori Youganseki Grilled (ไก่ย่างหินภูเขาไฟ)
Volcanic stone grilled free-range chicken with pickled vegetables

豚ヒレ 溶岩石グリル 350 THB

Tonhire Youganseki Grilled (เทนเดอร์ลอย่างหินภูเขาไฟ)
Volcanic stone grilled pork tenderloin with pickled vegetables

黒豚 豚トロ 溶岩石グリル 380 THB

Kurobuta Tontoro Youganseki Grilled (คอหมูคุโรบุตะย่างหินภูเขาไฟ)
Volcanic stone grilled Kurobuta black Berkshire pork jowl
with pickled vegetables

鉄板焼
Teppanyaki

キャベツ 鉄板焼 150 THB
Kyabetu Teppanyaki (กระทะล่ำปี้ กับกัรลึคบัตเตอรฺ์ซอส)
Teppanyaki Chinese cabbage with garlic butter sauce

茸盛り 鉄板焼 180 THB
Kinoko Mori Teppanyaki (เห็ดกับกัรลึคบัตเตอรฺ์ซอส)
Teppanyaki mushrooms with garlic butter sauce

鉄板焼
Teppanyaki

サーモン 鉄板焼 480 THB
Salmon Teppanyaki (แซลมอน)
Teppanyaki Norwegian salmon with pickled vegetables (160g)

銀ダラ 鉄板焼 680 THB
Gindara Teppanyaki (ปลาหิมะกินดาระ)
Teppanyaki "Gindara" sablefish with pickled vegetables (160g)

帆立貝 鉄板焼 840 THB
Hotate Teppanyaki (หอยเชลล์)
Teppanyaki Hokkaido scallop with pickled vegetables (5Pcs)

鮑 鉄板焼 1580 THB
Awabi Teppanyaki (หอยเป้าอื้อ)
Teppanyaki 6 hours slow cooked abalone with pickled vegetables (50g)

海鮮盛り合せ 鉄板焼 1080 THB
Kaisen Moriawase Teppanyaki (ปลาหิมะ แซลมอน ปลาหมึก กุ้งลายเสือและหอยเชลล์ญี่ปุ่น)
Teppanyaki "Gindara" sablefish, Norwegian salmon, calamari, tiger prawns, Hokkaido scallop with pickled vegetable

鉄板焼
Teppanyaki

フォワグラ 鉄板焼	540 THB
Foie gras Teppanyaki	(ตับห่าน)
Teppanyaki Foie gras	
神戸ワインビーフ 鉄板焼(ランプ)	1280 THB
Kobe Wine Beef Teppanyaki (Ramp)	(เนื้อโคเบส่วนสะโพกย่าง)
Teppanyaki Kobe wine beef ramp with pickled vegetables	(120g)
神戸ワインビーフ 鉄板焼(肩ロース)	1380 THB
Kobe wine beef Teppanyaki (Kata Rousu)	(เนื้อโคเบส่วนไหล่เกรดธรรมดา)
Teppanyaki Kobe wine beef chuck-roll with pickled vegetables	(120g)
特上神戸ワインビーフ 鉄板焼(肩ロース)	1580 THB
Tokujoyou Kobe wine beef Teppanyaki (Kata Rousu)	(เนื้อโคเบส่วนไหล่เกรดพรีเมียม)
Teppanyaki Kobe wine beef premium chuck-roll with pickled vegetables	(120g)
特上 神戸ワインビーフ 鉄板焼(リブアイ)	1980 THB
Tokujoyou Kobe wine beef Teppanyaki (Rib Eye)	(พรีเมียมริบอายเทป็นยากิ)
Teppanyaki Kobe wine beef premium rib eye with pickled vegetables	(120g)
最上級 神戸ワインビーフ 鉄板焼(リブアイ)	2980 THB
Saijyoukyu Kobe wine beef Teppanyaki (Rib Eye)	(ซูเปอร์พรีเมียมริบอายเทป็นยากิ)
Teppanyaki Kobe wine beef super premium rib eye with pickled vegetables	(120g)

焼き物
Grilled

神戸ワインビーフ ハンバーグ 380 THB

Kobe Wine Beef Hamburger (เบอเกอร์เนื้อโคเบ)
Kobe wine beef hamburger with pickled vegetables (3Pcs)

銀だら 桜ソース 720 THB

Gindara Sakura Sauce (ปลาหิมะกินดาระย่างราดซอสซากุระ)
Grilled "Gindara" sablefish on fragrant Sasa leaves with Sakura cream sauce

天ぷら
Tempura

海老と野菜 天ぷら 280 THB

Ebi to Yasai Tempura (กุ้งลายเสือและผักรวม)
Tiger prawn and vegetables Tempura

神戸ワインビーフ 天ぷら 480 THB

Kobe Wine Beef Tempura (เนื้อโคเบตุ๋น 6 ชมและผักรวม)
6 hours slow cooked Kobe wine beef and vegetables Tempura (5Pcs)

鍋物 蒸し物
Hotpot and Steamed

神戸ワインビーフとトリッパの味噌煮込み 420 THB

Kobe Wine Beef to Trippa no Misonikomi (เครื่องในวัวตุ๋นซุปรมิโซะ 6 ชั่วโมง)
Misonikomi - Miso braised 6 hours slow cooked Kobe wine beef,
trippa and vegetables

カレー
Curry

黒豚 豚トロ カレー 350 THB
Kurobuta Tontoro Curry (คอกหมูคุโรบุตะย่างหินภูเขาไฟ เสริฟพร้อมข้าว)
Volcanic stone grilled Kurobuta black Berkshire pork jowl
and vegetables with Japanese style curry

神戸ワインビーフ カレー 480 THB
Kobe Wine Beef Curry (แกงกะหรี่เนื้อโกเบตุ๋น 6 ชม. เสริฟพร้อมข้าว)
Crispy 6 hours slow cooked Kobe wine beef
and Teppanyaki vegetables with Japanese style curry

お食事
Rice and Noodle

神戸ワインビーフ ガーリック卵チャーハン 380 THB
Kobe Wine Beef Garlic Tamago Chahan (ข้าวผัดกระเทียม)
Teppanyaki fried garlic and egg rice
with 6 hours slow cooked Kobe wine beef

神戸ワインビーフ ローストビーฟちらし 640 THB
Kobe Wine Beef roast beef Don (เนื้อโกเบโรสบีฟเสิร์ฟบนข้าวซูชิ)
Thinly sliced Kobe wine roast beef on bed of sushi rice

神戸ワインビーフ ローストビーฟ丼 780 THB
Kobe Wine Beef roast beef Don (เนื้อโกเบโรสบีฟเสิร์ฟบนข้าวญี่ปุ่น)
Thinly sliced Kobe wine roast beef on bed of steamed rice