



ไปรษณีย์

พิเศษเฉพาะลูกค้าคนไทยเท่านั้น

เมื่อท่านทำการกดไลค์ที่แฟนเพจ Facebook ของร้าน ARIZUKI เราแล้ว กรุณาแจ้งให้พนักงานทางร้านทราบ ท่านจะได้รับของรางวัลจากทางร้านทันที



Find us on
Facebook

www.facebook.com/arizukith

ARIZUKI

MENU

OUR BRANCHES

【東京】

恵比寿店
HANARE店 (代官山)
東京スカイツリー店
東武池袋店

【大阪】

心斎橋店
堂島店

【北海道】

札幌店

【TOKYO】

EBISU
HANARE (DAIKANYAMA)
TOKYO SKYTREE
TOBU IKEBUKURO

【OSAKA】

SHINSAIBASHI
DOJIMA

【HOKKAIDO】

SAPPORO





濃厚
コラーゲン鍋
Chicken collagen
hot pot

鶏水炊き定食

MIZUTAKI NABE TEISHOKU เซ็ตหม้อไฟคอลลลาเจนไก่

1,040 Baht

Mizutaki Nabe set meal
(Chicken collagen hot pot, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

約百十年前に九州博多に伝わったといわれる鍋料理「水炊き」。それを伝承し、さらに極上の逸品へと仕上げました。蟻月の水炊きは、たっぷりの水の中で鶏の旨みをゆっくりと炊きだし、深いコクと旨味、そして良質のコラーゲンを凝縮した白濁鶏スープが自慢です。コラーゲンは、からだ、そしてお肌のハリと弾力を保ってくれる成分のひとつ。私たちが1日に必要なコラーゲンの量は3~5gといわれています。

“มิซุกาชิ” อาหารหม้อไฟซึ่งถูกกล่าวว่าเป็นสืบทอดมาจากเมืองฮาคาตะของคิวชูประมาณ 110 ปีก่อน กลายมาเป็นตำนาน และยิ่งกว่านั้นได้ถูกยกขึ้นมาเป็นหนึ่งในเมนูชั้นยอด มิซุกาชิของอะริซุกิปรุงโดยดึงเอารสชาติความอร่อยของไก่ออกมาอย่างช้า ๆ ในน้ำซุปที่ใสจนท่วม ได้รสชาติกลมกล่อม นุ่มละมุน และเป็นทีที่ภาคภูมิใจในซุปลีไก่สีขาวขุ่นซึ่งมีคอลลลาเจนคุณภาพดีอยู่อย่างเข้มข้น คอลลลาเจนคือหนึ่งในส่วนผสมที่ช่วยรักษาความยืดหยุ่น และความตึงตัวของผิวและร่างกาย กล่าวกันว่าปริมาณคอลลลาเจนที่จำเป็นใน 1 วันของพวกเราคือ 3-5 กรัม

“Mizutaki (chicken hot pot)” is a hot pot cooking which is said to have been introduced to Hakata, Kyushu around 110 years ago. We inherited it and finished it to an extreme one. The Mizutaki of ARIZUKI is made by boiling the taste of chicken in plenty of water, and we are proud of the deep flavor, taste and cloudy soup in which high quality collagen is condensed. Collagen is one of the ingredients that keep supple and radiant body and skin. It is said that we need collagen of 3-5g per day.



白のもつ鍋定食 (味噌風味)

SHIRO NO MOTSUNABE TEISHOKU

ชิโระ โม่ทสุนาเบะ เซ็ต (ซูปมิโซะ)

Shiro Motsunabe set meal

(Beef offal hot pot in Miso garlic soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

1,040 Baht

赤のもつ鍋定食 (醤油風味)

AKA NO MOTSUNABE TEISHOKU

อะกะ โม่ทสุนาเบะ เซ็ต (ซูปโซยุ)

Aka Motsunabe set meal

(Beef offal hot pot in Soysauce garlic soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

1,040 Baht

銀のもつ鍋定食 (塩・黒胡椒風味)

GIN NO MOTSUNABE TEISYOKU

จิน โม่ทสุนาเบะ เซ็ต (ซูปสาลทลือแะพริกไทยดำ)

Gin Motsunabe set meal

(Beef offal hot pot in Salt and Black pepper soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

1,040 Baht



白の豚鍋定食 (味噌風味)

SHIRO NO BUTANABE TEISHOKU

ชิโระ บุตะ เทาเบะ (ขุปลี่บะ)

Shiro Butanabe set meal

(Pork hot pot in Miso garlic soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

850 Baht

赤の豚鍋定食 (醤油風味)

AKA NO BUTANABE TEISHOKU

อะกะ บุตะ เทาเบะ (ขุปลี่บะ)

Aka Butanabe set meal

(Pork hot pot in Soysauce garlic soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

850 Baht

銀の豚鍋定食 (塩・黒胡椒風味)

GIN NO BUTANABE TEISYOKU

คิน บุตะ เทาเบะ (ขุปลี่บะและพริกไทยดำ)

Gin Butanabe set meal

(Pork hot pot in Salt and Black pepper soup, Appetizer, Steamed rice, Pickles, Salad)

850 Baht

天ぷら定食

(穴子1本、キス、海老2尾、野菜2種)
ご飯・味噌汁付

TEMPURA TEISHOKU

ເໝູ່ປຸງ: ເຕໂຮດ (ປາໂກກະເລ, ປາກຣາຍຫວ, ຖັງ x2, ພັກ x2), ບຸປົນໄຜ, ອົວ
Tempura (Sea eel, Sillago, Shrimp x2, Vegetables x2), Soup, Steamed rice

620 Baht



天井

(穴子1本、キス、海老2尾、卵、海苔、野菜)
味噌汁付

TENDON

ເຕັ້ນດົງ (ປາໂກກະເລ, ປາກຣາຍຫວ, ຖັງ x2, ໂອ, ສາກ່ຽວຖິ້ງປຸ້ນ, ພັກ), ບຸປົນໄຜ
Tempura bowl (Sea eel, Sillago, Shrimp x2, Egg, Dried laver, Vegetable), Soup

620 Baht



海老天井

(海老5尾) 味噌汁付

EBI TENDON

ເອບີ ເຕັ້ນດົງ (ຖັງ x5), ບຸປົນໄຜ
Tempura bowl (Shrimp x5), Soup

620 Baht





塩さば焼き定食

SHIOSABA YAKI TEISHOKU

ปลาซาบะย่างเกลือ เซ็ต

Grilled saba set meal

(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

450 Baht

若鶏唐揚げ 博多秘伝たれ仕込み定食

WAKADORI KARAAGE TEISHOKU

ไก่ทอดคาราอาเกะ เซ็ต

Deep fried chicken set meal

(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

300 Baht



宮崎名物 チキン南蛮定食

CHICKEN NANBAN TEISHOKU

ไก่ทอดราดซอสทาร์ทาร์ เซ็ต

Deep fried chicken with tartar sauce set meal

(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

380 Baht



豚生姜焼き定食

BUTA SHOUGAYAKI TEISHOKU

หมูผัดขิง เซ็ต

Stir-fried pork with ginger set meal

(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

380 Baht





豚ロースかつ定食

BUTA KATSU TEISHOKU

หมูทอดทงด้ทสี่ ซืด

Deep fried pork cutlet set meal
(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

380 Baht

豚ロースのかつ煮定食

BUTA KATUNI TEISHOKU

เนื้อหมูสันนอกหมักมีซ้ะซุปล้ังทอด

Simmered pork cutlet set meal
(with appetizer, steamed rice, soup, pickles, salad)

400 Baht



かつ丼定食

KATSUDON TEISHOKU

ด้ทสี่ด้ง ซืด

Pork cutlet rice bowl set meal
(with appetizer, soup, pickles, salad)

400 Baht

半熟卵の親子丼定食

OYAKODON TEISHOKU

โด้ะโด้ะด้ง ซืด

Chicken and eggs rice bowl set meal
(with appetizer, soup, pickles, salad)

330 Baht



DRINK MENU

ビール BEER

生ビール (アサヒスーパードライ) 120 Baht

อาซาฮี ซูเปอร์ดราย (เบียร์สด)
Draught beer (Asahi Super DRY)

瓶ビール (シンハービール) 150 Baht

สิงห์ (เบียร์ขวด)
Bottled beer (Singha)

日本酒 SAKE

290年の
歴史を刻む蔵元「繁枘」。
タイでは当店ではしか味わえない
福岡県八女市の名酒です。



繁枘 大吟醸

"ชิเกะมาสึ" ไตกินโจ จาก ฟุกุโอกะ
"SHIGEMASU" Daiginjo from Fukuoka

Carafe 1,450 Baht

Bottle 2,900 Baht

酎ハイ CHU-HAI JAPANESE SHOCHU WITH SODA WATER

レモンハイ 200 Baht

โซจูญี่ปุ่นผสมมะนาวโซดา
Japanese shochu with soda water & lemon

緑茶ハイ 160 Baht

โซจูญี่ปุ่นผสมชาเขียว
Japanese shochu with green tea

焼酎 SHOCHU JAPANESE DISTILLED LIQUOR

黒霧島 (芋) Glass 200 Baht

"คุโรคิริชิม่า" ทำจากมันหวานญี่ปุ่น

"KUROKIRISHIMA" made from sweet potato

Bottle 2,000 Baht

出水に黒鶴 (芋) Glass 200 Baht

"เดมิซึ นิ คุโรซุรุ" ทำจากมันหวานญี่ปุ่น

"DEMIZU NI KUROZURU" made from sweet potato

Bottle 2,000 Baht

二階堂 (麦) Glass 200 Baht

"นิไคโด" ทำจากข้าวสาลี

"NIKAIDOU" made from wheat

Bottle 2,000 Baht

久米仙 (泡盛) Glass 180 Baht

"คุเมเซ่น" ทำจากข้าวเมืองโอกินาวา

"KUMESEN" made from Okinawa rice

Bottle 1,800 Baht

ソーダ割り ソーダ Soda +20 Baht

氷 / アイスパール น้ำแข็ง Ice 100 Baht

DRINK MENU

ウイスキー WHISKY

ハイボール _____ 190 Baht
ไฮบอล (วิสกี้ โซดา) High ball (Whisky soda)

ブラックニッカ _____ Glass 170
แบล็ค นิกกะ BLACK NIKKA Bottle 1,700 Baht

竹鶴 _____ Glass 270 Baht
จอนเดอ-ริโอด Japanese Whisky "TAKETSURU" Bottle 4,500 Baht

ソーダ割り ソダ Soda +20 Baht
氷 / アイスペール น้ำแข็ง Ice 100 Baht

果実酒 FRUIT LIQUEUR

繁枿 梅酒 _____ Glass 260 Baht
"ชิเกมาสึ" เหล้ารสฝ้าย "SHIGEMASU" plum liqueur Bottle 2,900 Baht

梅の宿 ゆず酒 _____ Glass 220 Baht
"อูเมโนะยาโดะ" เหล้ารสส้ม "UMENOYADO" yuzu liqueur Bottle 2,500 Baht

梅の宿 もも酒 _____ Glass 220 Baht
"อูเมโนะยาโดะ" เหล้ารสพีช "UMENOYADO" peach liqueur Bottle 2,500 Baht

ソーダ割り ソダ Soda +20 Baht
氷 / アイスペール น้ำแข็ง Ice 100 Baht

ソフトドリンク SOFT DRINK

ミネラルウォーター
น้ำแร่ Mineral water
30 Baht

シンハーソーダ
โซดาสิงห์ Singha Soda Water
60 Baht

ペリエ
เปอริเอร์ Perrier
110 Baht

コカ・コーラ
โค้ก Coca-cola
110 Baht

温かい緑茶
ชาเขียวร้อน Hot Japanese green tea
30 Baht

冷たい緑茶
ชาเขียวเย็น Cold Japanese green tea
30 Baht