



ร้านของเราใช้พริกขมิ้นคุณภาพดีที่เป็นเอกลักษณ์ของอิโรซากิ
ทำให้มีความใกล้เคียงกับความเผ็ดของอาหารไทย
หากต้องการปรับรสชาติ กรุณาใช้เครื่องปรุงที่จัดไว้ให้บนโต๊ะ

LUNCH MENU

สามารถสั่งอาหารด้วยหมายเลขหน้าชื่ออาหารได้
・オーダーはナンバーでもできます。

パクチー ※ท่านที่ต้องการผักชีสามารถแจ้งได้ที่พนักงาน (ฟรี 1 จานเล็ก)

● มีมินิสลัดแถมทุกเมนู ※เพิ่มข้าว 150 เยน(大盛)

ราคารวมภาษีแล้ว เมนูอาหารกลางวัน (มีต่อด้านหลัง)

คงความหอมของเครื่องแกงไทยเอาไว้

การันตีด้วยรางวัล Japan Green Curry Contest ปี 2015

Green curry

▪ แกงเขียวหวาน พริกขมิ้นคุณภาพดี

① ข้าวอาโอโมริ 950 เยน ② ข้าวหอมมะลิ 1,100 เยน

แม้ว่าพริกแกงที่ใช้จะทำมาจากพริกญี่ปุ่นแต่ก็ได้รับรสชาติที่
อร่อยไปอีกแบบ แกงพร้อมกับใบตะไคร้และพืชผักที่ทาง
ร้านเราปลูกเอง

Red curry

▪ แกงเผ็ด พริกขมิ้นคุณภาพดี

③ ข้าวอาโอโมริ 950 เยน ④ ข้าวหอมมะลิ 1,100 เยน

ใช้พริกแดงนัมมะ 100% เผ็ดกว่าแกงเขียวหวานเล็กน้อย
※ ในบางครั้งของอาจจะขาดตลาด

★ แกงคิมมาที่ใช้หมูบดจากเนื้อหมูแถบที่ราบสูงอิโรซากิ

Highland pork curry

▪ แกงหมูคิมมา

⑤ ข้าวอาโอโมริ 950 เยน ⑥ ข้าวหอมมะลิ 1,100 เยน

แกงคิมมาที่เป็นเอกลักษณ์ของร้าน เราใช้พริกแกงขมิ้นคุณภาพดี
ซึ่งเมื่อกั๊ดแล้วกลิ่นเครื่องเทศจะฟุ้งกระจายไปทั่วทั้งปาก

★ รับประทานกับแกงเขียวหวาน ยิ่งเพิ่มความอร่อย เป็นเมนูที่ขายดีมากมานาน



▪ กะเพราไก่ไข่ดาว Gapao rice

⑦ ข้าวอาโอโมริ 950 เยน ⑧ ข้าวหอมมะลิ 1,100 เยน
ไก่ผัดกับผัก เพิ่มกลิ่นด้วยใบกะเพราปลูกเอง ท่านที่ไม่
ถูกกับรสเผ็ดก็สามารถรับประทานได้ หากต้องการ
ปรับรสชาติสามารถใช้เครื่องปรุงที่จัดไว้ให้ได้



⑨ ผัดไทย 880 เยน Phad Thai

เส้นผัดไทยกว้าง 3 มม. ผัดด้วยไฟแรงกับกุ้ง หมู และ
ผัก ท่านสามารถปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำส้มสายชู
และน้ำตาลที่จัดไว้ให้บนโต๊ะ

★ ใช้พริกขมิ้นกับพริกแกงเผ็ด



⑩ ข้าวซอย 880 เยน Khao Soi

ซุปรองแกงเผ็ดของไทย เสริฟพร้อมน่องไก่ และอร่อยที่
ผสมผสานกันระหว่างเส้น 2 ชนิด ทั้งเส้นข้าวซอยลวก
เส้นข้าวซอยกรอบ น้ำซุปรสที่เลืือทานกับข้าวสวยที่อร่อย
※ราคาข้าวเปล่าเขียนไว้ด้านหลังขวามือหน้าหลัง



③⑦ เฟอไก่อาโอโมริ 770 เยน Pho Ga

เฟอ คือ เส้นแบ่งข้าวเจ้าของเวียดนาม

※ ราคารวมภาษีแล้ว มีต่อด้านหลัง



ร้านของเราใช้พริกขี้หนูพันธุ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของอิราซากิ
ทำให้มีความใกล้เคียงกับความเผ็ดของอาหารไทย
หากต้องการปรับรสชาติกรุณาใช้เครื่องปรุงที่จัดไว้ให้บนโต๊ะ

LUNCH MENU

สามารถสั่งอาหารด้วยหมายเลขหน้าชื่ออาหารได้
※ ท่านที่ต้องการผักชีสามารถแจ้งได้ที่พนักงาน (ฟรี 1 จานเล็ก)

● มีมินิสลัดแถมทุกเมนู ราคารวมภาษีแล้ว อาหารกลางวันมีให้บริการแล้ว (มีต่อด้านหลัง)

เซตก๋วยเตี๋ยว

ท่านที่ต้องการผักชีกรุณาแจ้งที่พนักงาน

★ กรุณาเลือกเส้น : เส้นเฟอ (เส้นข้าวเจ้าเวียดนาม) กับ เส้นบะหมี่



▪ เซตแกง(เล็ก)กับก๋วยเตี๋ยว

⑪ เซตแกงเขียวหวาน

⑫ เซตแกงเผ็ด

⑬ เซตแกงหมูเลี้ยงบนที่ราบสูง

ข้าวอาโฮโมริ 1,250 เยน ข้าวหอมมะลิ 1,350 เยน



⑭ เซตผัดกะเพรา กับก๋วยเตี๋ยว

ข้าวอาโฮโมริ 1,250 เยน

ข้าวหอมมะลิ 1,350 เยน



ราคาข้าวเปล่า

⑲ ข้าวอาโฮโมริ 220 เยน (⑳ ครึ่งจาน 150 เยน)

⑳ ข้าวหอมมะลิ 370 เยน (㉑ ครึ่งจาน 270 เยน)

จากเซตอาหารกลางวัน ※ หากสั่งเครื่องดื่มแยกจะเป็นราคาถาดคิน

★ ซอฟต์ดริงค์ เพิ่มเงิน 200 เยน

⑯ กาแฟ ⑰ ชาอู่หลง ⑱ โคคาโคล่า

⑲ จิงเจอร์เอล ⑳ น้ำส้ม ㉑ น้ำโทนิค ㉒ ชาชวา

★ ไอศกรีม เพิ่มเงิน 300 เยน (แบรนด์ Glacio ประเทศเบลเยียม)

㉑ คาร์กช็อกโกแลต ㉒ คาราเมล ㉓ วานิลลา

㉔ เอสเปรสโซและครีม

★ ㉕ เบียร์ไร้แอลกอฮอล์ 550 เยน

★ เบียร์ ㉖ เบียร์สิงห์ (ของประเทศไทย) 700 เยน

★ ไวน์กลูเดอร์ ㉗ สไป แบล็ค (ของประเทศไทย) 660 เยน



ผลิตภัณฑ์จากพริกขี้หนูพันธุ์ที่เคชเชียร์

㉘ พริกแกงเขียวหวาน (แบ่งได้ 4 มื้อ) 700 เยน

㉙ เซตแกงเขียวหวานทำมือ (แบ่งได้ 4 มื้อ) 1,080 เยน

㉚ ซอสสวิตชิลลี่ (ใหญ่) 540 เยน

㉛ ซอสสวิตชิลลี่ (เล็ก) 380 เยน



เวลาอาหารกลางวัน 11:30 ~ 14:00 (รับออเดอร์ถึง 13:30) ※ วันจันทร์ถึงศุกร์

เวลาอาหารเย็น 18:00 ~