

# 番薯 HANJI SET

## ① MEAT

## 肉

### BEEF

★★★  
**Shimabara F1 Wagyu Striploin**

เนื้อวากิวสันนอก เมืองชิมาบาระ  
**940.-**

★★★  
**AUS Wagyu Outside Flat**

เนื้อวากิว ออสเตรเลีย  
**550.-**

**AUS Oyster Blade**

เนื้อใบพาย ออสเตรเลีย  
**500.-**

**US Short Plate**

เนื้อวัวส่วนท้อง USA  
**420.-**

### PORK

★★★  
**Tontoro Pork Neck**

เนื้อหมูงวงโถไร้  
**440.-**

**Pork Belly**

เนื้อหมูส่วนท้อง  
**370.-**

**Pork Loin**

เนื้อหมูสันนอก  
**350.-**

## ② SOUP

## 湯

**Classic**

ซูปใสโตลล์หม้อหินสูตรต้นตำหรับจากไต้หวัน

**Spicy Mala (+50)**

ซูปหมาล่าสูตรไต้หวันที่รสชาติจัดจ้านแต่ทานง่าย

**Mongolian Herbal (+80)**

ซูปไถ่รสชาติกลมกล่อม อุณหภูมิไปด้วยสมุนไพรจีนกว่า 8 ชนิด

**Sesame & Beer (+80)**

ซูปไถ่สูตรเบียร์ผสมน้ำมันงา มีกลิ่นหอมโดดเด่นไม่เหมือนใคร

## ③ SIDES SELECTION

## ④ OPTIONAL APPETIZERS

## ⑤ VEGETABLES

**Steamed Rice**

ข้าวสวย

**Minced Pork Rice (+20)**

ข้าวสวยราดหมูซี่้อ

**Taiwanese-style Somen (+70)**

เส้นโซเม็งลวกสโตลล์ไต้หวัน

**Fried Egg (+20)**

ไข่ดาวน้ำมันงาสโตลล์ไต้หวัน

**Fried Mushroom (+20)**

เห็ดเข็มทองซูปแป็งทอดสโตลล์ไต้หวัน

★★★  
**Fried Pork Belly (+70)**

หมูซูปแป็งทอดสโตลล์ไต้หวัน

**Spicy Chicken Blood (+70)**

เลือดไก่ต้มซูปหมาล่า

**Mixed Vegetable Bowl**

ชุดผักรวม



## Soups

THB

<b>Classic</b>	150.-
<b>Spicy mala</b>	200.-
<b>Mongolian Herbal</b>	230.-
<b>Sesame &amp; Beer</b>	230.-

## Beef

<b>US Short Plate (150g)</b> เนื้อวัวส่วนท้อง USA	270.-
<b>AUS Oyster Blade (150g)</b> เนื้อใบพาย ออสเตรเลีย	350.-
★ <b>AUS Wagyu Outside Flat (150g)</b> เนื้อวากิว ออสเตรเลีย	400.-
★ <b>Shimabara F1 Wagyu Striploin (120g)</b> เนื้อวากิวสันนอก เมืองชิมาบาระ	790.-

## Pork

<b>Pork Loin (150g)</b> เนื้อหมูสันนอก	200.-
<b>Pork Belly (150g)</b> เนื้อหมูส่วนท้อง	220.-
★ <b>Tontoro Pork Neck (120g)</b> เนื้อหมูงทงโตรี	290.-

## Dumplings

★ <b>Cheesy Fish Balls</b> ลูกชิ้นปลาสอดไส้ชีส	45.-
★ <b>Mushroom Stuffed Fish Balls</b> ลูกชิ้นปลาผสมเห็ดหอม	45.-
★ <b>Squid Balls</b> ลูกชิ้นปลาหมึก	45.-
<b>Fish Balls</b> ลูกชิ้นปลา	45.-
<b>Chikuwa</b> ชิคุวะ	45.-
<b>Crab Sticks</b> ปูอัด	45.-
<b>Pork Balls</b> ลูกชิ้นหมู	60.-
★ <b>Mushroom Pork Balls</b> ลูกชิ้นหมูผสมเห็ดหอม	60.-

## Beverages

<b>Water</b>	25.-
<b>Coca-Cola</b>	40.-
<b>Coke Zero</b>	40.-
<b>Orange Fanta</b>	40.-
<b>Sprite</b>	40.-
<b>Lemon Tea</b>	50.-
<b>Tea (Refill)</b>	60.-
<b>Soy Milk</b>	60.-
★ <b>Soy Milk Tea</b>	60.-

## Alcoholic Beverages

<b>Singha Beer</b>	120.-
<b>Sapporo Beer</b>	180.-
<b>Craft Beer</b>	PLEASE ASK
<b>Jinro Tok Tok Peach</b>	180.-
<b>Soju (Original)</b>	250.-
<b>Soju (Grape)</b>	280.-

## Vegetables

THB

<b>Morning Glory</b> ผักบุ้งจีน	30.-
<b>Zucchini</b> บวบหอม	30.-
<b>Chinese Cabbage</b> ผักกาดขาว	40.-
<b>Gracilaria</b> ยอดมะระ	40.-
<b>Baby Corn</b> ข้าวโพดอ่อน	40.-
<b>Pumpkin</b> ฟักทอง	40.-
<b>Enoki Mushroom</b> เห็ดเข็มทอง	40.-
<b>Orinji Mushroom</b> เห็ดออริจิ	45.-
<b>White Shimeji Mushroom</b> เห็ดชิเมจิขาว	45.-
<b>Black Shimeji Mushroom</b> เห็ดชิเมจิน้ำดำ	45.-
<b>Mushroom</b> เห็ดหอม	50.-
★ <b>Tofu Skin</b> ฟองเต้าหู้ทอด	50.-
<b>Tofu</b> เต้าหู้	50.-

## Side Dishes

<b>Fried Mushroom</b> เห็ดเข็มทองชุบแป้งทอดสไลด์ได้ห้วน	30.-
<b>Fried Egg</b> ไข่ดาวสไลด์ได้ห้วน	30.-
★ <b>Fried Pork Belly</b> หมูสามชั้นทอดสไลด์ได้ห้วน	80.-
<b>Spicy Chicken Blood</b> เลือดไก่ต้มซุพหมาล่า	80.-

## Others

<b>Egg</b> ไข่ไก่	10.-
<b>Steamed Rice</b> ข้าวสวย	10.-
★ <b>Minced Pork Rice</b> ข้าวสวยราดหมูซี่้อ	30.-
<b>Taiwanese-style Somen</b> เส้นโซเม็งลวกสไลด์ได้ห้วน	80.-