飛翔

HISHOU

LOCATION: 1st Floor LUNCH Monday – Sunday 11:30 – 14:30 hrs. / DINNER Monday – Sunday 17:30 – 22:30 hrs.

For more information or reservation, please Tel. +66(0)2 080 2111 or email fb@nikkobangkok.com Hotel Nikko Bangkok hotelnikkobangkok



HISHOU

Your Home in Every Bite

'ฮิโช' พื้นที่แห่งความใส่ใจที่มากกว่ามื้ออาหาร

At **HISHOU**, we offer more than authentic Japanese cuisine; we share the spirit of 'Omotenashi'—hospitality from the heart. Because every guest is unique, our Japanese chefs meticulously craft each dish to ensure you feel the warmth and comfort of home in every bite.

'**HISHOU**' (**飛翔**), meaning '***To Soar,***' reflects our constant evolution. Within our sanctuary of natural wood and bamboo, we blend tradition with a modern touch, welcoming you to relax, connect, and enjoy a dining experience tailored just for you.

ที่ **HISHOU** เราไม่ได้เสิร์ฟเพียงรสชาติต้นตำรับ แต่เรามอบหัวใจของ 'Omotenashi' การบริการที่ดูแลด้วยใจเพื่อคุณโดยเฉพาะ เพราะเราเชื่อว่าความต้องการของทุกท่านนั้นพิเศษ เชฟชาวญี่ปุ่นของเราจึงบรรจงรังสรรค์ทุกเมนูอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้ทุกคำเปี่ยมไปด้วยความอบอุ่นเสมือนรับประทานอาหารอยู่ที่บ้าน

'**HISHOU**' (**飛翔**) หมายถึง 'การโบยบิน' สื่อถึงพลังที่ไม่หยุดนิ่ง เราผสานความงามของธรรมชาติเข้ากับความทันสมัย เพื่อสร้างบรรยากาศที่ผ่อนคลาย พร้อมต้อนรับคุณด้วยความใส่ใจในทุกโอกาสพิเศษ

THE FINEST SELECTION, STRAIGHT FROM JAPAN



At **HISHOU**, we believe that exceptional flavor begins with the finest ingredients. We meticulously source our seasonal produce and premium ingredients from Japan's most renowned regions, ensuring every dish reflects the true essence of its origin. It is our passion to bring you a dining experience that feels as authentic and pristine as being in Japan, where freshness and quality are at the heart of everything we serve.

เราให้ความสำคัญกับหัวใจของรสชาติที่เริ่มต้นจากวัตถุดิบ **HISHOU** บรรจงคัดสรรวัตถุดิบตามฤดูกาลจากแหล่งที่ดีที่สุดทั่วประเทศญี่ปุ่น เพื่อคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์และรสสัมผัสที่แท้จริง เรามุ่งหวังให้ทุกท่านได้สัมผัสประสบการณ์ความอร่อยที่เปี่ยมไปด้วยคุณภาพและความสดใหม่ เสมือนได้เดินทางไปรับประทานที่ญี่ปุ่นด้วยตนเอง เพราะเราเชื่อว่าวัตถุดิบที่ดีคือรากฐานสำคัญของมื้ออาหารที่สมบูรณ์แบบ

料理長おすすめ CHEF RECOMMENDS

MUST TRY



C01 TEBASAKI FRIED CHICKEN WINGS
手羽先揚げ

Crispy fried chicken wings served with yuzu kosho mayo

THB 220 ++



C03 HAMACHI YUZU KOSHO
ハマチゆず胡椒

Yellowtail sashimi, yuzu kosho dressing

THB 270 ++

C02 TIGER PRAWN DYNAMITE
タイガープラウン ダイナマイト

Crispy tiger prawns with spicy dynamite mayo

THB 250 ++



C04 SALMON TATAKI SALAD
サーモンたたきサラダ

Aburi Salmon, avocado and mixed salad with lemon dressing

THB 390 ++

C05 CRISPY RICE SPICY TUNA
クリスピーライススパイシーツナ

Crispy sushi rice topped with spicy tuna, avocado

THB 300 ++



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

料理長おすすめ CHEF RECOMMENDS

MUST TRY



C06

HISHOU ROLL
飛翔ロール

Aburi hamachi, avocado, crab stick, cucumber, yuzu kosho mayo ,salmon roe

THB 420 ++



C07

WAGYU RYUNOYUME UDON
和牛 龍の夢うどん

Ryunoyume udon noodles served in savory dashi broth topped with sliced wagyu beef

THB 590 ++



C08

WAGYU GARLIC FRIED RICE
和牛ガーリックライス

Fried rice cooked with wagyu beef fat, garlic and soy sauce.

THB 150 ++



C09

MATCHA TIRAMISU 抹茶ティラミス

Layers of mascarpone cream and delicate matcha cake finished with premium matcha powder.

THB 170 ++

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

前菜 APPETIZER



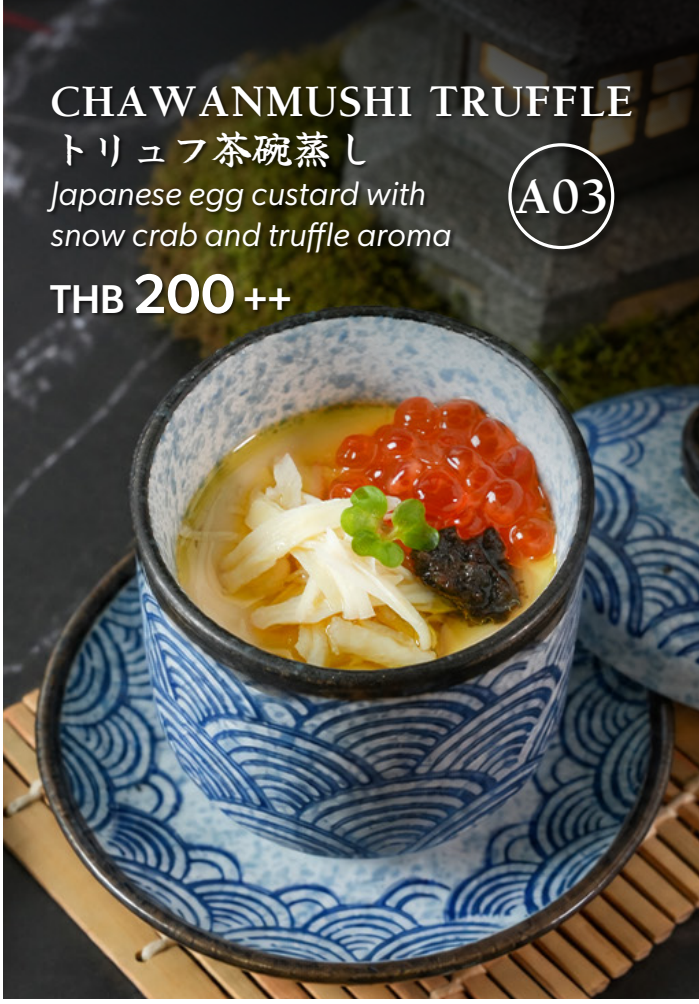
BEST SELLER

SPICY TUNA YUKE
スパイシーツナユッケ

A01

Fresh Tuna with yum dressing topped with egg yolk

THB 390 ++



CHAWANMUSHI TRUFFLE
トリュフ茶碗蒸し

A03

Japanese egg custard with snow crab and truffle aroma

THB 200 ++



MUST TRY

A02

SALMON CRUDO
サーモン・クルード

Fresh salmon with passion fruit vinaigrette, pickled shallots and roasted cashews

THB 250 ++

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

前菜 APPETIZER



TAKO WASABI たこわさび

Marinated raw octopus with wasabi sauce

THB 190 ++



WAGYU TATAKI 和牛たたき

Seared Wagyu with smoked soy dressing and crispy garlic

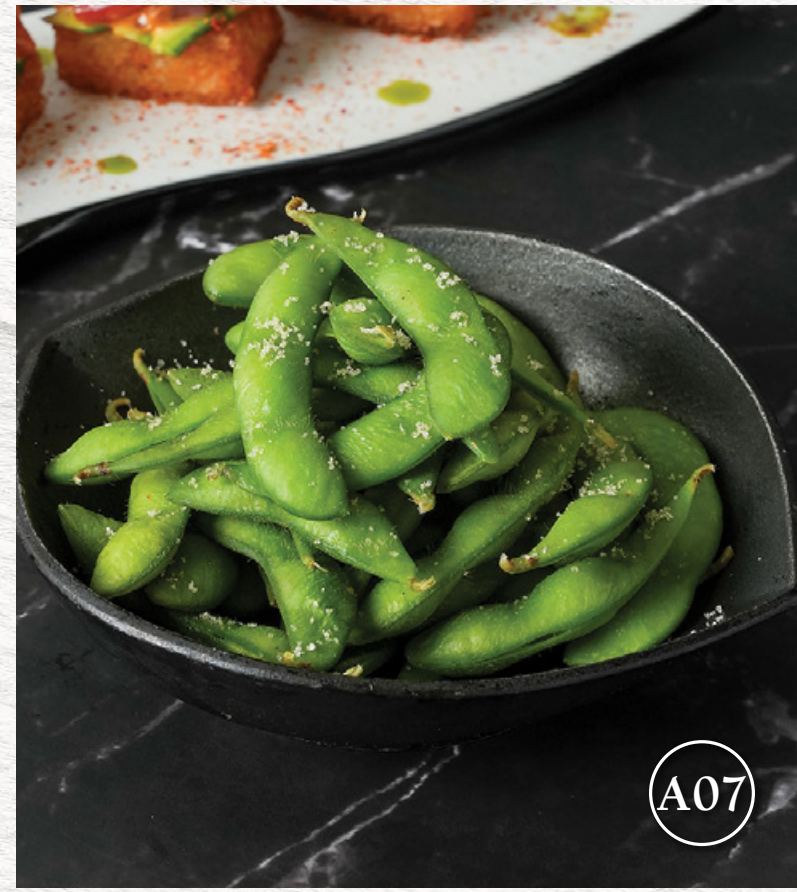
THB 480 ++



UMAKI うまき

Japanese omelet rolls with eel filling

THB 270 ++



EDAMAME 枝豆

Boiled edamame with salt

THB 150 ++

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

産地直送、採れたての美味しさを食卓へ



HISHOU Salad:
Freshness from Farm to Table

สลัดผักสดใหม่ ความใส่ใจจากฟาร์มสู่มื้ออาหาร

At **HISHOU**, the secret to our vibrant salads lies in the soil. We believe that a great meal begins with a "quality start," which is why we meticulously source our seasonal greens from premium local farms that prioritize organic and sustainable practices. Every leaf is hand-selected at its peak to ensure the perfect crunch, natural sweetness, and nutritional value.

More than just a side dish, our salads are a testament to our dedication to your well-being. From our signature dressings—crafted with traditional Japanese techniques—to the pristine quality of our vegetables, every bowl is served with the essence of Omotenashi, promising a refreshing experience that is as healthy as it is delicious.

หัวใจสำคัญของสลัดที่ **HISHOU** เริ่มต้นที่ต้นกำเนิด เราให้ความสำคัญกับ “ฟาร์มคุณภาพ” เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นของความอร่อยในทุกจาน เราคัดสรรผักสดตามฤดูกาลอย่างพิถีพิถันจากแหล่งปลูกที่ใส่ใจธรรมชาติ เพื่อให้ได้ผักที่สะอาด ปลอดสารเคมี และยังคงรสชาติแท้จริงที่สดกรอบและเปี่ยมด้วยคุณประโยชน์

สลัดทุกจานของเราไม่ใช่เพียงเมนูเคียง แต่คือความตั้งใจที่เราอยากมอบสิ่งที่ดีที่สุดเพื่อสุขภาพของคุณ ด้วยความละเอียดละออในการคัดเลือกส่วนที่ดีที่สุดของผัก ผสานกับน้ำสลัดสูตรเฉพาะที่เชฟรังสรรค์ขึ้นอย่างละเมียดละไม เพื่อให้สลัดของ **HISHOU** เป็นมื้อที่เติมเต็มความสดชื่นและมอบความประทับใจให้แก่ทุกท่านอย่างแท้จริง

SALAD サラダ



MUST TRY

S01

SASHIMI SALAD
旬の刺身サラダ

Seasonal Sashimi Mixed Salad Shoyu Wasabi Dressing

THB 500 ++



SHIRAUO SALAD
揚げしらすサラダ

S02

Deep fried Japanese icefish and mixed salad with Japanese dressing

THB 300 ++



MOZZARELLA AVOCADO MISO SALAD
モッザレラアボカド味噌サラダ

S03

Creamy mozzarella cheese with avocado, mixed salad and miso dressing

THB 350 ++



SALMON TATAKI SALAD
サーモンたたきサラダ

S04

Lightly torched salmon, avocado and mixed salad with lemon dressing

THB 390 ++

MUST TRY

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

新潟

こしひかり

THE PRIDE OF *NIIGATA*:

Japan's Finest Rice

ที่สุดแห่งข้าวญี่ปุ่น ความภูมิใจจาก**จังหวัดนีงาตะ**

At **HISHOU**, we believe that the foundation of a perfect Japanese meal lies in a single grain of rice. We exclusively serve ***premium Koshihikari rice from Niigata Prefecture***, a region world-renowned for its pristine melted snow water and nutrient-rich soil. This ideal environment produces rice with a signature glossy sheen, a delicate natural sweetness, and a distinctively soft, chewy texture. Every bowl we serve is steamed to perfection, bringing the authentic taste of Japan's premier rice heartland directly to your table.

หัวใจสำคัญของมื้ออาหารญี่ปุ่นที่สมบูรณ์แบบเริ่มต้นจากข้าวคุณภาพเยี่ยม **HISHOU** เลือกใช้ ข้าวสายพันธุ์**โคชิฮิคาริจากจังหวัดนีงาตะ** ซึ่งได้รับการยอมรับว่าเป็นแหล่งปลูกข้าวที่ดีที่สุดในญี่ปุ่น ด้วยความบริสุทธิ์ของน้ำที่ละลายจากหิมะบนภูเขาและดินที่อุดมด้วยแร่ธาตุ ทำให้ได้เมล็ดข้าวที่ขาวอวบ เงางาม มีรสสัมผัสที่เหนียวนุ่มและหวานละมุนเป็นเอกลักษณ์ เราบรรจงหุงอย่างพิถีพิถันเพื่อให้ทุกคำเปี่ยมไปด้วยรสชาติอันเป็นต้นตำรับจากแหล่งกำเนิดอย่างแท้จริง



寿司ロール SUSHI ROLLS



SALMON AVOCADO ROLL
サーモンロール **THB 350 ++**

Salmon, avocado, cucumber, spicy mayo, salmon roe



HISHOU ROLL 飛翔ロール
Aburi hamachi, avocado, crab stick, cucumber, yuzu kosho mayo, salmon roe **THB 420 ++**



UNAGI DRAGON ROLL
ドラゴンロール **THB 390 ++**

Unagi, avocado, cucumber, tamago, tempura flakes, Tare



CALIFORNIA ROLL
カリフォルニアロール **THB 300 ++**

Crab Cucumber, crab stick, avocado, tobiko



SPICY TUNA ROLL
スパイシーツナロール **THB 390 ++**

Tuna, avocado, cucumber, spicy mayo, arare, toasted coconut



NEGITORO MAKI
ネギトロ巻き

Chopped tuna belly with spring onion

THB 400 ++

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

寿司 SUSHI



S11

NIGIRI MORIAWASE
握り盛り合わせ

Assortment of 9 kinds of sushi and maki

THB 750 ++



AKAMI SUSHI
赤身寿司

Blue Fin Tuna

Price Per 1 Pc.

THB 120 ++

MUST TRY

S12



Price Per 1 Pc.

S13

BEST SELLER

IKURA SUSHI
いくら軍艦

Salmon roe

THB 80 ++

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

寿司 SUSHI

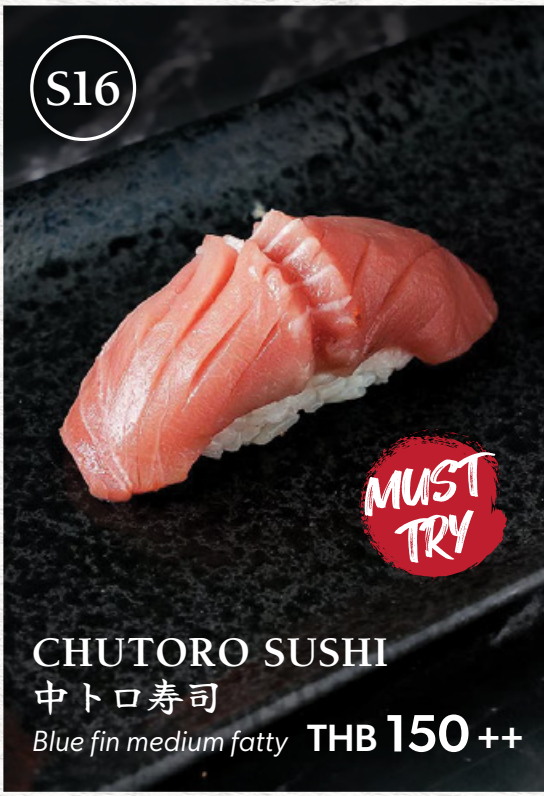
Price Per 1 Pc.

The Masterpiece: The Harmony of Rice and Fish

ศิลปะแห่งรสสัมผัส: ความลงตัวของข้าวและปลา







Sushi is more than just a meal; it is a timeless culinary heritage. At **HISHOU**, we honor this tradition by perfecting the harmony between our premium Niigata rice and the freshest seasonal fish. Guided by mastery and precision, our chefs craft each piece to highlight the natural flavors of the ingredients, ensuring that every bite is a balanced masterpiece of texture and taste.

ซูชิไม่ใช่เพียงแค่อาหาร แต่คือมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน ที่ **HISHOU** เราบรรจงรังสรรค์ซูชิทุกคำด้วยการผสานความโดดเด่นของ ข้าวจากนีงาตะ เข้ากับความสดใหม่ของปลาตามฤดูกาล ด้วยความเชี่ยวชาญและความพิถีพิถันของเชฟ เพื่อดึงรสชาติที่ดีที่สุดของวัตถุดิบแต่ละชนิดออกมามอบประสบการณ์ความอร่อยที่สมดุลและสมบูรณ์แบบในทุกคำ









All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

SASHIMI:
The Essence of Purity and Mastery

ซาชิมิ: จิตวิญญาณแห่งความบริสุทธิ์และศาสตร์แห่งรสสัมผัส



The art of Sashimi at **HISHOU** is a delicate balance between nature's bounty and culinary precision. We select only the finest seasonal treasures from the sea, ensuring each cut represents the pinnacle of purity. Beyond mere freshness, our chefs apply traditional Japanese techniques—from the precise angle of the blade to the sophisticated art of Aging. This meticulous process enhances the natural Umami and perfects the texture of each fish. Every slice is a testament to our mastery, served to honor the true flavor of the ocean in its most refined form.

หัวใจของซาชิมิที่ **HISHOU** คือความลงตัวระหว่างความงดงามของธรรมชาติและความประณีตของเชฟ เราคัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดตามฤดูกาลเพื่อให้มั่นใจว่าทุกชิ้นคือที่สุดของความบริสุทธิ์ นอกเหนือจากความสดที่เป็นมาตรฐาน สิ่งที่ทำให้ซาชิมิของเราโดดเด่นคือ "ศาสตร์การจัดการปลา" ตั้งแต่องศาการลงมีดที่แม่นยำ ไปจนถึงเทคนิคการบ่ม (Aging) เพื่อดึงรสอูมามิและสร้างเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนที่สุด มอบประสบการณ์การรับประทานปลาดิบที่เข้าถึงรสชาติที่แท้จริงของท้องทะเลอย่างสง่างาม

刺身 SASHIMI



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

刺身 SASHIMI









S24	SALMON サーモン刺身 *Salmon*	THB 290 ++
S25	AKA EBI 赤海老刺身 *Argentinian Red Shrimp*	THB 350 ++
S26	HAMACHI ハマチ刺身 *Yellowtail*	THB 360 ++
S27	MADAI 真だい刺身 *Red Seabeam*	THB 360 ++
S28	HOTATE ホタテ刺身 *Hokkaido Scallop*	THB 390 ++
S29	AKAMI 赤身刺身 *Blue fin Tuna*	THB 490 ++
S30	CHUTORO 中トロ刺身 *Semi Fatty Bluefin Tuna*	THB 650 ++







All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

THE MASTERPIECE IN A BOWL:
The Perfect Harmony

ศิลปะในชามข้าว: ความลงตัวแห่งรสชาติที่สมบูรณ์แบบ

A great Donburi is a symphony of two essential elements: the earth and the sea. At HISHOU, we elevate this humble bowl into a gourmet experience by pairing our premium, glossy Koshihikari rice from Niigata with the ocean's finest treasures. Each bowl features fish that has been handled with mastery—from selection to the delicate art of Aging—to ensure maximum Umami. When the natural sweetness of our perfectly steamed rice meets the rich, refined flavors of our aged fish, it creates a harmony that is both simple and extraordinary.

หัวใจของ ดงบุริ ที่ยอดเยี่ยมคือความสมดุลระหว่าง "แผ่นดิน" และ "ท้องทะเล" ที่ HISHOU เรายกระดับข้าวหน้าญี่ปุ่นให้เป็นประสบการณ์มื้อพิเศษ ด้วยการจับคู่ความโดดเด่นของ ข้าวโคชิฮิคาริจากนีงาตะ ที่เหนียวนุ่มและมีรสหวานตามธรรมชาติ เข้ากับวัตถุดิบชั้นเลิศจากท้องทะเลที่ผ่านการจัดการอย่างเชี่ยวชาญ โดยเฉพาะเทคนิคการบ่มปลา (Aging) เพื่อดึงรสอูมามิออกมาให้ถึงขีดสุด เมื่อความหอมละมุนของข้าวสุกใหม่ผสานกับรสชาติที่ลึกซึ้งของปลา ดงบุริทุกชามของเราจึงไม่ใช่เพียงแค่อาหารจานเดียว แต่คือความลงตัวที่สมบูรณ์แบบในทุกคำที่รับประทาน



ご RICE
飯



R01

KUROBUTA KATSU JYU かつ重

Kurobuta pork cutlet simmered with egg and onion over Japanese rice.

THB 490 ++

R02

UNAGI JYU うな重

Grilled eel with Kabayaki sauce served over Japanese rice in a traditional Japanese box THB 1,050 ++

R03

KAISEN JYU 海鮮重

Assorted fresh sashimi served over sushi rice in a traditional Japanese box THB 1,200 ++

R04

WAGYU TRUFFLE JYU 和牛重

Grilled wagyu beef steak served over Japanese rice in a traditional Japanese box THB 1,200 ++

R05

STEAM RICE ご飯

Rice THB 50 ++

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

THE MASTER OF GOLDEN CRISP:

Excellence in Every Tempura

ศิลปะแห่งความกรอบสีทอง: ความเชี่ยวชาญเหนือระดับในแบบฉบับเทมปุระ

At **HISHOU**, we pride ourselves as masters of the frying craft. To achieve the perfect, light, and airy crunch, we utilize a specialized authentic Tempura Fryer imported directly from Japan. This dedicated equipment allows for precise temperature control, ensuring that our seasonal ingredients are flash-fried to preserve their natural sweetness and moisture without any oiliness. Combined with our secret-recipe batter and artisanal techniques, every piece of our tempura is a delicate balance of texture and flavor that honors the true Japanese tradition.



黄金焼きの達人

HISHOU คือผู้เชี่ยวชาญด้านศิลปะการทอดระดับมืออาชีพ เพื่อให้ได้สัมผัสที่กรอบเบาและนุ่มนวลอันเป็นเอกลักษณ์ เราเลือกใช้ เตาทอดเทมปุระโดยเฉพาะที่นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นเทคโนโลยีที่ช่วยควบคุมอุณหภูมิได้อย่างแม่นยำ ทำให้วัตถุดิบตามฤดูกาลคงความหวานฉ่ำและรสสัมผัสที่แท้จริงไว้ได้อย่างครบถ้วนโดยไม่เลี่ยนน้ำมัน ผสานกับเทคนิคการปรุงแป้งสูตรเฉพาะและการทอดอย่างพิถีพิถัน เทมปุระของเราจึงไม่ใช่เพียงแค่เมนูทอด แต่คือความละเมียดละไมที่ส่งตรงจากญี่ปุ่นถึงมือคุณ

FRIED DISH 揚げ物



F01

唐揚げ **TORI KARAAGE**

Japanese fried chicken served with nanban sauce

THB 220 ++

F02

TEMPURA MORIAWASE 天ぷら盛り

Deep-fried tiger prawns, fish and assorted vegetables served with tentsuyu

THB 550 ++



F03

海老天ぷら **EBI TEMPURA**

Deep-fried tiger prawns and oba leaves served with tentsuyu

THB 550 ++



F04

とんかつ **KUROBUTA TONKATSU**

Crispy breaded kurobuta pork cutlet served with tonkatsu sauce

THB 400 ++



All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.



YAKI:
The Master of Flames

ศิลปะแห่งเปลวไฟ: รังสรรค์รสชาติด้วยการย่างอย่างพิถีพิถัน

At **HISHOU**, our grilled specialties are a tribute to the power of fire and the purity of ingredients. Using high-precision heat, we sear each item to lock in its natural juices, creating a perfect smoky aroma and a tender finish. It is a simple technique mastered by our chefs to bring out the most profound flavors of the ocean and the land.

ที่ **HISHOU** เรายกระดับเมนูย่างด้วยความเชี่ยวชาญในการใช้ความร้อนที่แม่นยำ เพื่อดึงรสชาติที่แท้จริงของวัตถุดิบออกมาให้โดดเด่นที่สุด การย่างอย่างพิถีพิถันช่วยกักเก็บความชุ่มฉ่ำและสร้างกลิ่นหอมกรุ่นที่เป็นเอกลักษณ์ เปลี่ยนวัตถุดิบชั้นเลิศให้กลายเป็นมื้ออาหารที่เรียบง่ายแต่เปี่ยมด้วยสุนทรียรสในทุกคำ

焼き物 GRILLED DISH



G05 G06 G07 G08

G05 **TRUFFLE TERIYAKI TSUKUNE YAKITORI**
鶏つくねの串焼き トリュフ香る照り焼きソースと卵黄添え
Grilled chicken meatball skewers glazed with truffle teriyaki sauce and egg yolk
THB 190 ++

G06 **BUTA BARA** 豚バラ シーソルト、黒コショウ
Grilled pork belly with sea salt and black pepper
THB 120 ++

G07 **NEGIMA** ねぎま シーソルト、黒コショウ
Grilled chicken thigh and leek skewers with sea salt and black pepper
THB 70 ++

G07 **WAGYU SKEWERS**
和牛串 シーソルト、黒コショウ
Grilled wagyu skewers with sea salt and black pepper
THB 250 ++

BEST SELLER

G10 **KUSHIYAKI MORIAWASE**
串焼き盛り合わせ 鶏、鶏つくね串、和牛、豚バラ串
Grilled assortment of chicken, chicken meatball skewers, wagyu, and pork belly skewers
THB 690 ++



G01
SALMON TERIYAKI OR SALT
サーモン照り焼き
Grilled salmon teriyaki or salt **THB 500 ++**



G02
GINMUTSU SAIKYO YAKI
銀むつ西京焼き
Grilled miso-marinated snow fish **THB 990 ++**



G03
HAMACHI KAMA
ハマチカマ
Grilled yellowtail collar with sea salt and lemon **THB 400 ++**

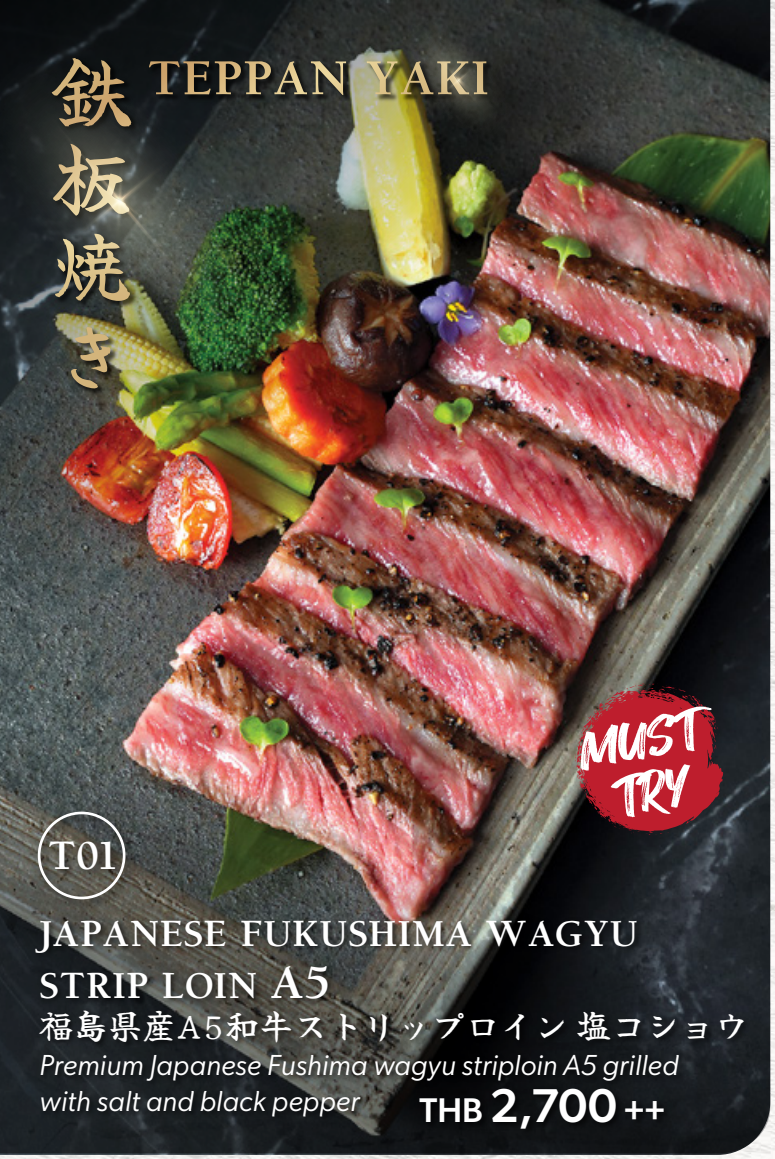


G04
UNAGI KABAYAKI
うなぎ蒲焼
Grilled eel with teriyaki sauce **THB 950 ++**

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

鉄板焼き TEPPAN YAKI



T01 JAPANESE FUKUSHIMA WAGYU STRIP LOIN A5

福島県産A5和牛ストリップロイン 塩コショウ

Premium Japanese Fushima wagyu striploin A5 grilled with salt and black pepper

THB 2,700 ++



F1 WAGYU STRIP LOIN T03

F1和牛ストリップロイン 塩コショウ

Japanese wagyu F1 striploin grilled with salt and black pepper

THB 1,200 ++







T02 HOKKAIDO HOTATE

北海道ホタテ ガーリックバター

Grilled Hokkaido Scallop with garlic butter soy sauce

THB 950 ++

T04 TEPPAN GARLIC BUTTER MUSHROOM

ミックスきのこ ガーリックバター

Mixed mushrooms sautéed on teppan with garlic butter and soy sauce THB 120 ++

T05 WAGYU GARLIC FRIED RICE

和牛ガーリックライス 和牛の脂、ガーリック、醤油で仕上げたチャーハン

Fried rice cooked with wagyu beef fat, garlic and soy sauce

THB 150 ++

T06 GARLIC RICE ガーリックライス

Fried garlic rice

THB 100 ++

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.

麺 NOODLES



TEMPURA SOBA OR UDON
天ぷらうどん

Japanese soba or udon noodles in hot dashi broth served with shrimp and vegetable tempura

THB 460 ++



WAGYU UDON 和牛うどん

Ryunoyume udon noodles served in savory dashi broth topped with sliced wagyu beef

THB 590 ++



KAKE SOBA OR UDON かけうどん

Japanese soba or udon noodles served in hot dashi broth

THB 300 ++

N01 **TENZARU UDON** 天ざるうどん **THB 460 ++**

Cold soba or udon noodles served with shrimp and vegetable tempura and dipping sauce

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.



MOSHIO SOFT SERVE

Beyond the Flavor, Lies Our Sincerest Care

มากกว่ารสชาติ คือความปรารถนาดีที่เรามอบให้

Just like preparing a dessert for a beloved family member, we craft our Moshio Soft Serve with the true spirit of Japanese hospitality. The subtle salinity of ancient sea salt, delicately folded into rich, creamy sweetness, represents our devotion to your well-being. We hope this refreshing touch helps you relax and brings a perfect harmony to your day before you head home. Let this iconic treat be our "Kansha" (heartfelt gratitude) to you—our most special guest.

เหมือนการเตรียมของหวานให้คนสำคัญในครอบครัว... เราตั้งใจรังสรรค์ไอศกรีมเกลือโมชิโอะ ด้วยจิตวิญญาณแห่งการบริการแบบญี่ปุ่น ความเค็มอ่อนๆ จากเกลือโบราณที่ผสานเข้ากับความหวานละมุน คือตัวแทนของความใส่ใจที่เราอยากให้คุณรู้สึกผ่อนคลายและได้รับสิ่งที่ดีที่สุดก่อนกลับบ้าน ให้เมนูไอคอนิกชิ้นนี้ เป็นคำขอบคุณจากหัวใจที่เรามีต่อแขกคนพิเศษเช่นคุณ

DESSERT
デザート



SOFT SERVE THB 150 ++
ソフトクリーム

Soft serve ice cream flavored with Japanese sea salt



SHIRATAMA ZENZAI THB 150 ++
白玉ぜんざい

Warm sweet red bean soup with shiratama rice dumplings



MATCHA TIRAMISU THB 170 ++
抹茶ティラミス

Layers of mascarpone cream and delicate matcha cake finished with premium matcha powder



DORAYAKI どら焼き THB 150 ++

Fluffy Japanese pancake filled with azuki bean and matcha ice cream

All prices are exclusive of 7% VAT and 10% Service Charge.

The image is used for advertising purposes only.



LOCATION: 1st Floor LUNCH Monday – Sunday 11:30 – 14:30 hrs. / DINNER Monday – Sunday 17:30 – 22:30 hrs.

For more information or reservation, please Tel. +66(0)2 080 2111 or email fb@nikkobangkok.com Hotel Nikko Bangkok hotelnikkobangkok