飛翔
HISHOU

PREMIUM SHABU MENU



LOCATION: 1st Floor / 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

Premium Shabu, Thoughtfully Served

ชาบูพรีเมียมที่รังสรรค์ด้วยความพิถีพิถันในทุกองค์ประกอบ

At **HISHOU**, Premium Shabu is more than a meal—it is a refined Japanese dining experience shaped by care, craftsmanship, and authentic flavour. Each Premium Shabu Set is thoughtfully prepared with selected meats, fresh ingredients, and a harmonious balance of taste, inviting you to savour every moment at your own pace.

At the heart of the experience are three distinctive Japanese soup bases. Miso Tonkotsu combines slow-simmered pork bone broth with fragrant Japanese miso for a deep, creamy, umami-rich warmth. Kombu Dashi offers a crystal-clear and elegant broth, gently infused with premium kombu to let the natural flavour of every ingredient shine. For a comforting classic, Sukiyaki brings a sweet and savoury richness that beautifully complements premium beef, vegetables, and tofu.

Behind every set is our chefs' dedication to careful selection—from the quality of meats and seafood to vegetables, sauces, and the smallest details at the table. At **HISHOU**, we believe that true Japanese hospitality is found not only in what we serve, but in the care you feel in every bite.

ที่ **HISHOU Premium Shabu** ไม่ใช่เพียงมื้ออาหาร แต่คือประสบการณ์การรับประทานอาหารญี่ปุ่นที่สะท้อนความพิถีพิถัน รสชาติต้นตำรับ และการดูแลในทุกรายละเอียด ทุก **Premium Shabu Set** ได้รับการจัดเตรียมอย่างตั้งใจ ด้วยเนื้อสัตว์ที่คัดสรร วัตถุดิบสดใหม่ และรสชาติที่กลมกล่อม เพื่อให้ทุกช่วงเวลาบนโต๊ะอาหารเป็นมื้อพิเศษที่น่าจดจำ

หัวใจสำคัญของประสบการณ์นี้ คือน้ำซุปญี่ปุ่น 3 รสชาติที่มีเอกลักษณ์แตกต่างกัน Miso Tonkotsu คือความกลมกล่อมเข้มข้นจากน้ำต้มกระดูกหมูเคี่ยวอย่างช้า ๆ ผสานมิโสะญี่ปุ่นหอมละมุน ให้รสอูมามิลึกและนุ่มนวล Kombu Dashi คือน้ำซุปใสที่สกัดรสชาติอย่างประณีตจากสาหร่ายคอมบุคุณภาพดี ให้รสเบา สะอาด และช่วยขับความอร่อยตามธรรมชาติของวัตถุดิบทุกชนิด ขณะที่ Sukiyaki ถ่ายทอดรสชาติคลาสสิกแบบญี่ปุ่น ด้วยน้ำซุปรสหวานเค็มกลมกล่อม เข้ากันได้ดีกับเนื้อวัว ผัก และเต้าหู้

เบื้องหลังทุกเซ็ต คือความตั้งใจของเชฟในการเลือกสรรตั้งแต่เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก น้ำจิ้ม ไปจนถึงรายละเอียดเล็ก ๆ บนโต๊ะอาหาร เพราะสำหรับ HISHOU ความพิเศษของชาบูไม่ได้อยู่เพียงในสิ่งที่เสิร์ฟ แต่คือความใส่ใจที่สัมผัสได้ในทุกคำ

SOUP
スープ



SUKIYAKI すきやき
Inspired by Japan's beloved classic, this sweet and savoury broth delivers a comforting richness that beautifully complements premium beef, vegetables, and tofu.
Traditional sukiyaki broth.

MISO TONKOTSU 味噌豚骨
A rich harmony of slow-simmered pork bone broth blended with fragrant Japanese miso. Deep, creamy, and full of umami, this hearty soup creates a warm and satisfying shabu experience.
Miso and pork bone broth.

KOMBU DASHI 昆布だし
A crystal-clear broth gently infused with premium kombu, celebrating the natural essence of Japanese dashi. Light, elegant, and perfectly balanced, allowing every ingredient to shine.
Clear kombu broth.

SHABU SELECTION
飛翔しゃぶしゃぶコース

PORK SET 豚しゃぶコース
(Pork 豚肉 150g.)

Pork Belly, Pork Loin, Pork Neck
豚バラ, 豚ロース, 豚肩ロース

THB 650 ++



All sets are served with a seasonal appetizer, house salad, seasonal vegetables, tofu, noodles, organic egg and Moshio soft serve ice cream.
全てのコースに季節の前菜、サラダ、旬菜、豆腐、麺、有機卵、藻塩ソフトクリームが付きます

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

The image is used for advertising purposes only.

SHABU SELECTION
飛翔しゃぶしゃぶコース

PORK & SEAFOOD SET
豚しゃぶ・海鮮コース
(Pork & Seasonal Seafood Selection
豚肉・季節の魚介盛り合わせ *120g.)*

Pork Loin, Pork Neck, Pork Belly, Seabass, Squid,
Shrimp, New Zealand Mussel, Norwegian Salmon
豚ロース, 豚肩ロース, 豚バラ, シーバス(白身魚),
イカ, エビ, ムール貝(ニュージーランド産), サーモン(ノルウェー産)

THB 899 ++



All sets are served with a seasonal appetizer, house salad,
seasonal vegetables, tofu, noodles, organic egg
and Moshio soft serve ice cream.
全てのコースに季節の前菜、サラダ、旬菜、豆腐、
麺、有機卵、藻塩ソフトクリームが付きます

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

The image is used for advertising purposes only.

SHABU SELECTION
飛翔しゃぶしゃぶコース

KAGOSHIMA A5 WAGYU SET
鹿児島県産A5魚介コース
(Kagoshima A5 Wagyu Selection 鹿児島県産A5和牛 150g)

Wagyu Kagoshima Misuji A5 (50 g), Japanese Wagyu F1 Striploin (50g),
Thai Wagyu Brisket (50g) 鹿児島県産 A5 和牛 ミスジ,
国産 F1 和牛 サーロイン, タイ産和牛 ブリスケット

THB 1,590 ++



All sets are served with a seasonal appetizer, house salad,
seasonal vegetables, tofu, noodles, organic egg
and Moshio soft serve ice cream.
全てのコースに季節の前菜、サラダ、旬菜、豆腐、
麺、有機卵、藻塩ソフトクリームが付きます

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

The image is used for advertising purposes only.

SHABU SELECTION
飛翔しゃぶしゃぶコース

KAGOSHIMA A5 WAGYU & SEAFOOD SET
鹿児島県産A5和牛 ・ 魚介コース

(Kagoshima A5 Wagyu & Seasonal Seafood Selection
鹿児島県産A5和牛・季節の魚介盛り合わせ *100g.)*

Wagyu Kagoshima Misuji A5 (100 g), Norwegian Salmon,
New Zealand Mussel, Shrimp, Seabass
鹿児島県産 A5 和牛 ミスジ，サーモン（ノルウェー産），
ムール貝（ニュージーランド産），エビ，イカ， シーバス（白身魚）

THB 1,790 ++



All sets are served with a seasonal appetizer, house salad,
seasonal vegetables, tofu, noodles, organic egg
and Moshio soft serve ice cream.
全てのコースに季節の前菜、サラダ、旬菜、豆腐、
麺、有機卵、藻塩ソフトクリームが付きます

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

The image is used for advertising purposes only.

PORK SELECTION ADD-ON
お追加の食材



PORK NECK
豚肩ロース *(100g.)*
THB 89++



PORK LOIN
豚ロース *(100g.)*
THB 89++



PORK BELLY
豚バラ *(100g.)*
THB 89++



PORK COMBINATION
豚肉盛り合わせ *(180g.)*
THB 200++

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

The image is used for advertising purposes only.

BEEF SELECTION ADD-ON
お追加の食材



WAGYU KAGOSHIMA STRIPLOIN A4
鹿児島県産A4和牛サーロイン *(50g.)*
THB 500++]



JAPANESE WAGYU F1 STRIPLOIN
国産F1和牛 サーロイン *(60g.)*
THB 260++



WAGYU KAGOSHIMA MISUJI A5
鹿児島県産A5和牛 ミスジ *(50g.)*
THB 390++



THAI WAGYU BRISKET
タイ産和牛 ブリスケット *(60g.)*
THB 165++

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

The image is used for advertising purposes only.

SEAFOOD SELECTION ADD-ON
お追加の食材



SEAFOOD COMBINATION
魚介盛り合わせ
THB 370++



SQUID イカ
THB 80++



NEW ZEALAND MUSSEL *(4 Pcs.)*
ムール貝（ニュージーランド産）
THB 90++



SEABASS
シーバス（白身魚）*(50g.)*
THB 90++



NORWEGIAN SALMON
サーモン（ノルウェー産）*(50g.)*
THB 120++



SHRIMP *(2 Pcs.)* エビ（2尾）
THB 80++

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

The image is used for advertising purposes only.

SEASONAL VEGETABLE
旬菜



LEEK 長ネギ
THB 35++

PUMPKIN かぼちゃ
THB 35++

ENOKI MUSHROOM えのき
THB 35++

ERINGI MUSHROOM エリンギ
THB 25++

SHIITAKE MUSHROOM しいたけ
THB 45++

LOTUS ROOT れんこん
THB 30++

CHINESE SPINACH 青菜
THB 30++

CHINESE CABBAGE 白菜
THB 25++

BABY LETTUCE *(Taiwan)* ベビーレタス
THB 30++

SEASONAL VEGETABLE SET 旬菜盛り合わせ
THB 150++

OTHERS



ORGANIC EGG
有機卵 オーガニック卵
THB 25++



UDON
うどん
THB 35++



KINU TOFU
絹ごし豆腐
THB 30++



RAMEN
ラーメン
THB 35++

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