

เริ่มแรกกระเจิงรส

Teasing the palate

ยำกุ้งดิบญี่ปุ่น

Sakura sweet prawn, pear, coconut cream

ม้าฮ่อ ส้มฤดูหนาว

Caramelised pork and prawn, crispies with winter mandarin orange

หอยเชลล์ย่างไฟ น้ำจิ้มสีเขียว ถั่วตัด

Hokkaido scallop, Yuzu, sweet peanut wafer

อิคุระ น้ำปลาดี ใบท่ามั่ง

Ikura, premium fish sauce, “Tum Mung” leaf

หมูสามชั้นตุ๋น

Braised pork belly, quail egg

กับข้าว

With Rice To Begin

ประเดิมด้วย

ต้มชาไก่ชาโมะและเห็ดไดโวกุเกียโต

Shamo chicken in galangal coconut soup, Kyoto Daikoku mushroom

คอหมูคั่วเคย

Stir-fried pork with premium shrimp paste

หลนถั่วเน่าอย่างญี่ปุ่นคั่วเนมผักเกียโตและไกว

Lon fermented miso in “Kua style”

with assorted vegetables, with crispy chicken cake

ครบจบสำหรับ

To complete Thai meal

แกงแบบอายะตะนะใส่เนื้ออย่างยั่งยืน

Ayatana's sustainable beef from Jukuho Farm

ยำหัวปลีน้ำพริกเผาใส่ถั่วอย่างถ่าน

Salad of grilled venison saddle, banana blossom with chilli jam dressing

ไข่ต้มยางมะตูม ปลาพื้นถิ่นกับกุ้งย่าง เห็ดพื้นบ้านดองน้ำปลาอร่อยอย่างสายยาวภา

Premium fish sauce, double-cooked wild mushroom, soft-boiled egg, served with grilled tiger prawn and seasonal fish

Rice

ข้าวสวย ผสานข้าวไทยและข้าวญี่ปุ่น

Thai jasmine rice mixed with Japanese local rice

ข้าวเหนม

Desserts

ข้าวเหนียวดำเปียกใส่แปะก๊วยและน้ำตาลอ้อยโอกินาว่าพร้อมขนมดอกจอก

Black sticky rice with ginkgo nut served with sesame crackers

ของหวานอย่างแห้งคู่กับน้ำชาปรุงอายตานะ

Traditional sweets assortment, Ayatana signature blend tea

¥ 19,000.-

*Price is in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.

The menu is subject to change according to availability.

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

Ayatana

2025

เริ่มแรกกระเรียงรส アミューズブーシュ

ยำกุ้งดิบญี่ปุ่น
生海老と梨 ココナッツクリームと共に

ม้าฮ่อ ส้มฤดูหนาว
冬みかんとキャラメリゼした豚肉添え

หอยเชลล์ย่างไฟ น้ำจิ้มสีเขียว ถั่วตัด
北海道産ホタテの柚子漬け キャラメリゼしたピーナッツ添え

อิกระ น้ำปลาดี ใบทำม้ง
イクラとTum Mungの葉 プレミアムフィッシュソース

หมูสามชั้นต้น
豚肉の煮込みうずら卵と共に

กับข้าว ファーストメインディッシュ ประเดิมด้วย

ต้มขาไก่ชาโมะและเห็ดได้โคกุกเกียโต
シャモと京都産大黒しめじのココナッツスープ

คอหมูคั่วเคย
豚肉炒め 車海老のペーストと共に
หลนถั่วเน่าอย่างญี่ปุ่นคั่วเนมผักเกียโตและไก่ฟู
漬け込んだ味噌 京野菜と生麴 クリスピーチキンと共に

ครบจบสำหรับ เซคันด์メインディッシュ

แกงแบบอาเยตะนะใสเนื้ออย่างยั่งยืน
熟豊ファームの和牛ビーフカレー

ยำหัวปลีน้ำพริกเผาใส่ถั่วอย่างถ่าน
鹿肉グリルとバナナフラワーのサラダ チリジャムドレッシング

ไข่ต้มยางมะตูม ปลาพื้นถิ่นกับกุ้งย่าง เห็ดฟ้านบ้านดอนน้ำปลาร้อยอย่างสายยาวภา
旬の魚のグリルと半熟卵 茸プレミアムフィッシュソース

ご飯

ข้าวสวย ผสานข้าวไทยและข้าวญี่ปุ่น
タイジャสมินไรสと国産有機米

ข้าวหนม デザート

ข้าวเหนียวดำเปียกใส่แปะก๊วยและน้ำตาลอ้อยโอกินาว่าพร้อมขนมดอกจอก
タイ風ぜんざい セサミクラッカーと共に

ของหวานอย่างแห้งคู่กับน้ำชาปรุงอายตานะ
プティฟール アヤタナティーブレンド

¥ 19,000.-

料金はすべて消費税サービス料込です。
メニュー内容は入荷状況により変更されることがあります。
アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。