



鐵板燒銀

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.



前菜

APPETIZER

Edamame ถั่วแระญี่ปุ่น	120
Hiyashi Wakame ยำสาหร่ายยึบ	140
Gyoza เกี๊ยวซ่าเมนู	150
Tako Carpaccio with Salmon Caviar and Ponzu Sauce หมวดปลาหมึกยักษ์สไลด์กับซอสมะนาว	320
Tori Karaage ไก่คาราเกะ	160
Ebi Tempura กุ้งเทมปุระ	290
Ika Tempura ปลาหมึกเทมปุระ	270
Wagyu Beef Carpaccio วากิวสไลด์บางเมิร่นไฟ	290
Seared Tuna Tataki with Sesame and Ginger Dressing ทูน่าสดกับซอสซิง	350
Japanese Sausage ไส้กรอกญี่ปุ่น	150

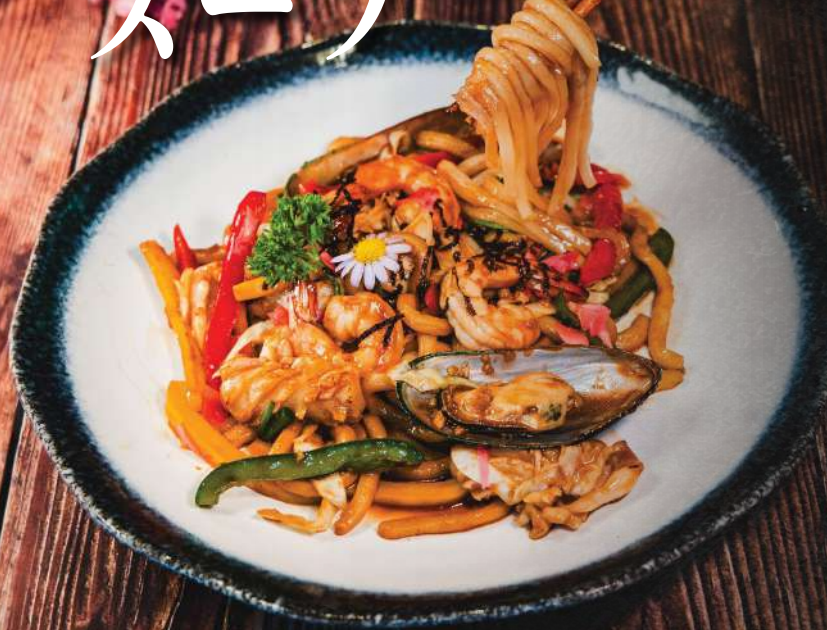
SALAD

Spicy Salmon Salad ยำปลาแซลมอนแบบเผ็ด	280
Tako with Seaweed and Cucumber Salad ยำหมวดปลาหมึกยักษ์กับสาหร่ายและแตงกวา	290
Spicy Tuna Salad ยำปลาทูน่าแบบเผ็ด	290
Japanese Salad สลัดผักญี่ปุ่น	220
Jellyfish Salad ยำแมงกะพรุน	180
Grilled Wagyu Beef Salad with Garlic Soy Sauce สลัดเนื้อวากิวกับซอสญี่ปุ่น	350

サラダ



ヌードル スープ



NOODLE & SOUP

Chicken Soba Noodle Soup เส้นโซบะกับไก่	350
Beef Udon Noodle Soup เส้นอุด้งกับเนื้อ	380
Zaru Soba บะหมี่เย็นญี่ปุ่น	250
Yaki Udon with Seafood ผัดเส้นอุด้งกับซีฟู้ด	390
Miso Soup ซุปมิโซะ	60
Shitake Osumashi ซุปไฟญี่ปุ่นใส่เห็ด	60

MAKIMONO

Tuna Maki Roll with Truffle Sauce ข้าวห่อสาหร่ายทูน่ากับซอสทรัฟเฟิล	380
Kani Maki ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปูอัด	220
Kappa Maki ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวาญี่ปุ่น	180
Avocado Maki ข้าวห่อสาหร่ายใส่โอวคาโด	200
Salmon Maki ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอน	280
Ebi Tempura Maki with Spicy Sauce ข้าวห่อสาหร่ายใส่กุ้งเทมปุระซอสเผ็ด	320
Salmon Aburi Roll Truffle Sauce ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอนกับซอสทรัฟเฟิล	350
Unagi Maki Roll ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาไหลญี่ปุ่น	390
Tuna Spicy Maki Roll ข้าวห่อสาหร่ายปลาทูน่าแบบเผ็ด	280
California Maki Roll ข้าวห่อสาหร่ายใส่ซีฟู้ดกับโอวคาโด ปูอัด แตงกวาและ ไข่หวาน	340



卷物

SUSHI SET

Sushi Set A / 7 Kinds 790
(Tuna, Salmon, Hotate, Shime Saba, Hokkigai, Hamachi, Unagi)
ข้าวปั้นหน้ารวม

Sushi Set B / 5 Kinds 590
(Tuna, Salmon, Hotate, Shime Saba, Hamachi)
ข้าวปั้นหน้ารวม

Sushi Ball Set / 6 Kind 690
(Salmon, Tuna, Hamachi, Saba, Scallop, Tako)
ข้าวปั้นซุชิกลมรวม



寿司

SUSHI (2 Pieces / Serve)

Foie Gras Sushi 390
ข้าวปั้นตับห่าน

Ikura 290
ข้าวปั้นไข่ปลาแซลมอน

Hotate 290
ข้าวปั้นหอยเชลล์

Unagi 240
ข้าวปั้นหน้าปลาไหล

Wagyu Beef 290
ข้าวปั้นเนื้อวากิว

Salmon Sushi 180
ข้าวปั้นปลาแซลมอน

Ebi Sushi 180
ข้าวปั้นหน้ากุ้ง

Hokkigai 180
ข้าวปั้นหอยปีกนก

Tamago 120
ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน

Tako Sushi 180
ข้าวปั้นหมวกปลาหมึกยักษ์

Tuna 220
ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า

Hamachi 250
ข้าวปั้นหน้าปลาฮามาจิ



特別な寿司



SPECIAL SUSHI (1 Piece / Serve)

Smoked A5 Japanese Wagyu Beef Top with Foie Gras

ข้าวปั้นสโมคเนื้อวากิวและตับห่าน

490

Australian Wagyu Beef Roll with Foie Gras

ข้าวห่อสาหร่ายตับห่าน

390

Unagi Foie Gras Sushi

ข้าวปั้นปลาไหลกับตับห่าน

220

Hotate Salmon Aburi

ข้าวปั้นหอยเชลล์กับปลาแซลมอน

220

Salmon with Ikura

ข้าวปั้นปลาแซลมอนกับไข่ปลาปลาแซลมอน

200

Grilled Hokkaido Scallop with Teriyaki Sauce

ข้าวปั้นหอยเชลล์ย่างซีอิ๊ว

220



刺身セット



刺身

SASHIMI SET

Sashimi Set A / 8 Kinds

(Tuna, Salmon, Hotate, Shime Saba, Hokkigai, Hamachi, Kani, Tako) ซาชิมิรวม

990

Sashimi Set B / 6 Kinds

(Tuna, Salmon, Hotate, Shime Saba, Hokkai, Kani) ซาชิมิรวม

790

SASHIMI (5 Pieces/ Serve)

Hamachi ซาชิมิปลาฮามาจิ

350

Hotate ซาชิมิหอยเชลล์

350

Shime Saba ซาชิมิปลาซามะดอง

200

Smoked Hamachi & Salmon Sashimi สโมคปลาฮามาจิและปลาแซลมอน

490

Salmon Toro ซาชิมิท้องแซลมอน

290

Salmon Sashimi ซาชิมิปลาแซลมอน

290

Hokkigai หอยปีกนก

250

Tuna ปลาทูน่า

290

Ikura Sashimi ไข่ปลาแซลมอน

290

Tako ทากิ

200

Kani ปูอัด

150

SPECIAL SASHIMI USUZUKURI ปลาโอเค็มบาง

Salmon Sashimi Usuzukuri ปลาแซลมอนเค็มบาง

350

Tuna Sashimi Usuzukuri ปลาทูน่าเค็มบาง

390




TEPPANYAKI

 **JAPANESE BEEF** สเต็กเนื้อวากิวมิยาซากิ

A4 Miyazaki Wagyu Striploin (150 / 300 G.) 1,500 / 2,900

A4 Kagoshima Wagyu Striploin (150 / 300 G.) 1,400 / 2,700

 **AUSTRALIAN BEEF** สเต็กเนื้อวากิวออสเตรเลีย

Australian Beef Ribeye Mb 5-6 (220 G.) 1,200

Australian Meltique Beef Striploin (220 G.) 950

Phuket Lobster กุ้งมังกร (550-650 G.) 1,400

Tiger Prawn กุ้งลายเสือ (300 G. / 3 Pcs.) 550

Snow Fish ปลาหิมะ (150 G.) 650

Salmon Steak แซลมอน (150 G.) 420

Squid Steak ปลาหมึก (200 G.) 380

Hotate Teppanyaki หอยเชลล์ 420

Foie Gras Teppanyaki with Special Nori Sauce 690
ตับห่าน

Lamb Rack Teppanyaki ซีโรงเกะ 790

Pork Shoulder ไหล่หมู 380

Chicken Thigh สะโพกไก่ 320

Asparagus BATA YAKI หน่อไม้ฝรั่งผัดเนย 180

Yasai Itame ผัดผักเนย 180

Stir Fried Beef Wagyu Striploin with Sake Sauce 350
เนื้อผัดซอสสาเก

鉄板焼





特別

SPECIAL MENU

Kani Miso 250

มันปูผัดกับเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น

Wagyu Hoba Yaki 390

เนื้อวากิวย่างกับโอบะ:

Wagyu Hoba Yaki Top Foie Gras 490

เนื้อวากิวย่างกับตับห่านและใบโอบะ:

Beef Wagyu Sukiyaki 490

สุกี้เนื้อวากิวญี่ปุ่น



焼き物

YAKIMONO

A4 Miyazaki Wagyu Striploin Slice 150 G.	1,500
Australian Wagyu Beef Topside Slice 200 G. (Served With Mixed Salad and Miso Sauce and Yakiniku Sauce) เนื้อย่างเสริฟพร้อมสลัดผักรวมและน้ำสลัดญี่ปุ่น	1,200
Snow Fish Teriyaki Sauce or Shioyaki ปลาหิมะย่างซีอิ๊วหรือย่างเกลือ	650
Salmon Teriyaki Sauce or Shioyaki ปลาแซลมอนย่างซีอิ๊วหรือย่างเกลือ	420
Squid Gram Teriyaki Sauce or Shioyaki ปลาหมึกย่างซีอิ๊วหรือย่างเกลือ	380
Chicken Teriyaki Sauce with Asparagus ไก่ย่างซีอิ๊วกับหน่อไม้ฝรั่ง	340
Unagi Kaba Yaki with Sautéed Mushroom ปลาไหลลญี่ปุ่นกับเห็ดผัดเนย	490
Australian Beef Striploin 220 G. with Teriyaki Sauce เนื้อวากิวย่างซีอิ๊ว	950



米

RICE

- Japanese Rice 60
ข้าวญี่ปุ่น
- Garlic Fried Rice 100
ข้าวผัดกระเทียม
- Garlic Fried Rice with Brisket 150
ข้าวผัดกระเทียมมันเนื้อ
- Garlic Fried Rice with Salmon 150
ข้าวผัดกระเทียมแซลมอน



デザート



DESSERT

- Hokkaido Cheesecake 180
ฮอกไกโดชีสเค้ก
- Nama Chocolate 120
นามะช็อคโกแลต
- Japanese Melon 180
เมล่อนญี่ปุ่น



BEVERAGE

List

SIGNATURE COCKTAILS

THB

Gin Standard 320

Roku Japanese Gin, Japanese Cucumber, Spearmint, Lemon, Simple Syrup

Sakura Spritzer 320

Mancino Sakura, Lemon, Sakura syrup, Sparkling wine

Haku Lychee Martini 320

Haku Japanese Vodka, Fresh Lychee, Elderflower, Lemon

WHISKY HIGH BALL

Soda 150

Peach 150

BEER

Sapporo (33cl) 190

Kirin (33cl) 190

Asahi (33cl) 150

GIN TONIC

Bombay Sapphire 290

Roku Japanese Craft Gin 320

Roku Ginger 320

Sui Yuzu 320

Bombay Elderflower 290

DRAFT BEER

Asahi (Glass / Tower) 150/990

SAKE

Tamanohikari Junmai Ginjo Shuraku Sake (30 / 180 CL) 450 / 2,400

UMESHU

Choya Classic (65 CL) 1,950

Standard Umeshu (10 CL) 150

RED WINE

Shiraz, Two Eights 88, Australia (Glass / Bottle) 320 / 1,500

Cabernet Sauvignon, Chilano, Chile (Glass / Bottle) 320 / 1,500

WHITE WINE

Chardonnay, DB (Glass / Bottle) 320 / 1,500

Sauvignon Blanc, Chilano, Chile (Glass / Bottle) 320 / 1,500

MINERAL

San Pellegrino Sparkling, Italy (75CL) 210

Acqua Panna, Italy (75CL) 150

Evian, France (50CL) 95

SOFT DRINK

Yuzu honey 120

Coke 70

Sprite 70

Fanta orange 70

Ginger ale 70

Soda 70

GREEN TEA

Hot / Cold 80

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.



follow us



LINE ADD FREIND



f GIN TEPPANYAKI AND SUSHI BAR



GIN.TEPPANYAKIANDSUSHIBAR

OPEN DAILY: 01.00 PM. - 10.30 PM.

ขอบคุณ
THANK YOU
ありがとうございます

Kalima Resort & Spa, Phuket

338/1 Prabamee Road, Patong Beach, Kathu, Phuket 83150 Thailand

Tel. +66 (0) 76 358 999

Fax. +66 (0) 76 358 988

Email : rsvn@kalimaresort.com

www.kalimaresort.com