

inari lunch

thb790 pp

white miso soup with scallions

choice of two starter

hamachi tataki with onion tomato relish and garlic ponzu

ปลาซามาจิแล่นางโรยหัวหอมมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อมซอสพอนซู

gyoza with spicy ponzu sauce

เกี๊ยวซ่าใส่ปลาแมลล์ค็อคัดและกุ้ง

spicy yellow tail, tuna maki with shiso and tobiko

ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลารวมรสเผ็ดและไข่ปลา

zuma salad with asparagus, tomatoes, barley miso dressing (v)

สลัดซุมาผักรวมคลุกน้ำสลัดมิโซข้าวบาร์เลย์

fried tofu with avocado, green chilli lime dressing (v)

เต้าหู้ทอดรสเผ็ดเสิร์ฟพร้อมอะโวคาโดราดซอสมะนาวพริก

tuna tartare with miso wasabi and lotus

ทาตาร์ทูน่าเสิร์ฟพร้อมวาซามิมิโซและรากบัวทอดกรอบ

beef skewers with soy, garlic ginger and chilli

เนื้อและพริกเสียบไม้ซอสเผ็ดหวาน

pork belly skewers with yuzu and miso mustard

หมูดำสามชั้นเสียบไม้ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสมิโซยuzu

choice of one main course

served with steam rice

rib eye steak with wafu sauce and garlic crisps

เนื้อริบอายย่างราดซอสวาฟูโรยด้วยกระเทียมทอดกรอบ

teriyaki salmon fillet with sliced pickled cucumber

ปลาแซลมอนซอสเทอริยากิเสิร์ฟพร้อมแตงกวาดอง

barley miso baby chicken roasted in the oven on the cedar wood

ไก่เลี้ยงพิเศษหมักมิโซข้าวบาร์เลย์ร่อนแผ่นไม้ซีดาร์

bara chirashi sushi

ข้าวหน้าปลาดิบรวม

mixed sushi plate

ข้าวห่อสาหร่ายรวม

choice of one upgrade main course

thb460

miso marinated black cod wrapped in hoba leaf

ปลาแมลล์ค็อคัดหมักมิโซหวานเสิร์ฟพร้อมใบสักทอง

spicy beef tenderloin with sesame, red chilli and sweet soy

เนื้อสันในย่างราดซอสเผ็ดหวานโรยด้วยต้นหอม

side dishes

thb120

mushroom skewers with garlic and soy butter (v)

เห็ดญี่ปุ่นซอสเนยกระเทียม

japanese eggplant with miso and chilli (v)

มะเขือม่วงราดซอสมิโซแดงและพริก

grilled sweetcorn with shiso butter

ข้าวโพดหวานย่างกับซอสเนยชิโซ

japanese homemade pickles (v)

ผักดองรวมสไตล์ญี่ปุ่น

prices are in thai baht, subject to a 10% service charge and 7% government tax
for information on allergen and dietary requirements please ask your waiter for assistance

ZUMA