ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

เราคัดเนื้อสายพันธุ์วากิวแท้ๆ มาให้ทุกท่านได้สัมผัสถึงรสชาติ กลิ่น รูปลักษณ์ ของเนื้อที่ขึ้นชื่อว่าดีและอร่อยระดับโลก

เนื้อวากิวญี่ปุ่น จากเมืองต่างๆ เนื้อฮอกไกโด ,เนื้อชิมาบาระแห่งนางาซากิ F1,ซากะวากิว, ฮากาตะวากิว และมิยาซากิวากิว เกรดระดับA4, A5 เนื้อวากิวออสเตรเลีย เกรดระดับ MB8++ เนื้อไทยวากิว เกรดพรีเมี่ยม เมนูแบบอะลาคาร์ท ยกความอร่อยมาไว้ให้ทุกท่านแล้วที่นี่

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

เนื้อฮอกไกโดF1
Hokkaido F1

เนื้อฮอกไกโดF1 คือวัวนมผสมกับวัววากิวญี่ปุ่น ที่ผ่านการเลี้ยงดูอย่างดี ด้วยสูตรอาหารที่คิดค้นโดยเฉพาะ ทำให้เนื้อมีความนุ่ม รสชาติเยี่ยม

วัตถุดิบที่ใช้

เนื้อวัวจากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

หอยเชลล์ญี่ปุ่น
Hotate Sashimi

บีบเลม่อน ปรุงด้วยโชยุและวาซาบิ คนให้เข้ากัน รสชาติ หวานจำของ Hotate ผสมผสานกับไข่ปลาอร่อยจนลืมไม่ลง

วัตถุดิบที่ใช้

หอยเชลล์ญี่ปุ่นจากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

คานิมิโซะ
Kanimiso

รสชาติต้นตำหรับแบบญี่ปุ่นแท้ๆ เสิร์ฟมาในกระดองปูหิมะ เพิ่มกลิ่นหอมของปูเวลาย่างบนเตาถ่าน เพิ่มความฟินด้วยไข่กุ้งปรุงรส

วัตถุดิบที่ใช้

Kanimiso จากจังหวัด Mikata

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อมิยาซากิ สตริปลอยน์ A5
Miyazaki Striploin A5

“เนื้อวัวมิยาซากิ” คือชื่อที่ได้ใช้กับเนื้อวัวจากวัวญี่ปุ่นขนดำที่ผลิตในจังหวัดมิยาซากิ โดยได้มีระดับตั้งแต่ 4 ขึ้นไปตามเกณฑ์การแบ่งคุณภาพเนื้อ

วัตถุดิบที่ใช้

เนื้อวัวจากจังหวัด Miyazaki

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อมิยาซากิ คารูบิ A5
Miyazaki Karubi A5

เนื้อติดซีโครง รสสัมผัสเข้มข้น สู้ฟันนิดๆ แต่นุ่มลึก เต็มแบบฉบับเนื้อญี่ปุ่น เนื้อส่วนนี้เป็นที่นิยมในร้านยากินิกุที่ญี่ปุ่นเป็นอย่างมาก

วัตถุดิบที่ใช้

เนื้อวัวจากจังหวัด Miyazaki

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อซากะ A5
Saga A5

วัววากิวพันธุ์ชนดำ (คุโรเกะวากิว) สายพันธุ์แท้จากเมืองซากะ เนื้อมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษ์จากธัญพืชสูตรพิเศษ มีลายมันแทรกเป็นลายหินอ่อน เนื้อนุ่มละมุนลิ้น

วัตถุดิบที่ใช้

เนื้อวัวจากจังหวัด Saga

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อซากะ สตริปลอยน์ A4
Saga Striploin A4

นุ่มละมุน ไขมันแทรกน้อยกว่า A5 เล็กน้อย ได้รสชาติของเนื้อแบบเต็มคำ

วัตถุดิบที่ใช้

เนื้อวัวจากจังหวัด Saga

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

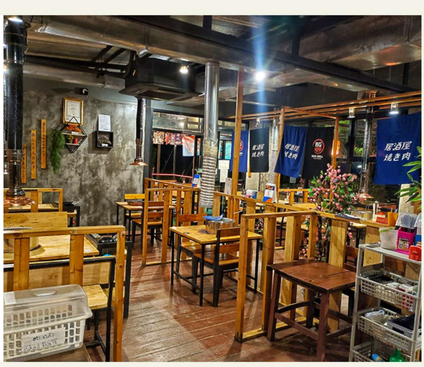
สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคอีสาน

สาขาขอนแก่น

เวลาทำการ

ทุกวัน 12:00 - 23:30



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

ฟู้ดส์ คลาสสิค เป็นผู้นำเข้าและจัดจำหน่าย วัตถุดิบประกอบอาหารแช่แข็งคุณภาพพรีเมี่ยม ที่สด สะอาด ได้มาตรฐานความปลอดภัย ได้แก่ อาหารทะเลแช่แข็ง เนื้อวัวชั้นเยี่ยม ขอสปรุงรส ขนม โอคครีมLotte พร้อมบริการแนะนำสินค้าจากพนักงานที่เชี่ยวชาญด้านวัตถุดิบอาหาร ซึ่งสามารถแนะนำวิธีการใช้สินค้าได้เป็นอย่างดี ด้วยรอยยิ้มและเป็นมิตร ให้บริการจำหน่ายทั้งปลีกและขายส่ง สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ธุรกิจโรงแรม ธุรกิจค้าส่ง-ค้าปลีกทั่วประเทศ รวมถึงตลาดส่งออก

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

ปลาฮามาจิฟิลเลตแบรนด์โฮโจ Hamachi Fillet HOJO brand

ปลาฮามาจิฟิลเลตแบรนด์โฮโจ เป็นปลาหางเหลืองที่เลี้ยงจากฟาร์มที่อยู่ในทะเล Uwakai จังหวัด Ehime ด้วยอาหารพิเศษสกัดจากองุ่น และเทคนิคพิเศษ จึงทำให้ปลาฮามาจิโฮโจ คงความสดไว้ได้นาน เนื้อแดง สีขาวสวยไม่คล้ำ เนื้อหอมมัน มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีคอลลาเจน

วัตถุดิบที่ใช้

Hamachi Fillet จากทะเล Uwakai จังหวัด Ehime

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ปลากินเมะไดแช่แข็ง 400-480g (เกรดทานดิบ) Frozen Kinmedai 400-480g (Sashimi grade)

ปลากินเมะไค หรือ ปลากระพงแดงตาโต เป็นปลาน้ำเค็มที่หายากในมหาสมุทรแปซิฟิก จุดเด่นตาโตใส รสสัมผัสยอดเยี่ยมเพราะมีไขมันดี เนื้อเนียนละเอียด ละมุน หวาน ทานแล้วสดชื่น เหมาะกับการทำซาชิมิ

วัตถุดิบที่ใช้

Frozen Kinmedai จากเมือง Choshi จังหวัด Chiba

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ทาโกะวาซาบิแบรนด์ Kanetoku Tako Wasabi Kanetoku Brand

เนื้อปลาหมึกยักษ์สดสัมผัสรุ่นกรอบอันเป็นเอกลักษณ์ของปลาหมึกดิบและเนื้อสัมผัสกรุบกรอบของก้านวาซาบิ (ผลิตในญี่ปุ่น) ที่ยอดเยี่ยม ให้กลิ่นหอมเฉพาะตัวรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ เป็นอาหารเรียกน้ำย่อย หรือเป็นเครื่องเคียงกับข้าว

วัตถุดิบที่ใช้

Tako Wasabi จากเมือง Sasayama จังหวัด Hyogo

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ชากิชากิวาซาบิ แบรนด์ Kaneku Shaki Shaki Wasabi Kaneku Brand

ดิชากิวาซาบิดองสไตล์ญี่ปุ่น มีเนื้อวาซาบิ หัว ก้าน ชิ้นเล็กๆพอดีคำและนำไปดองด้วยเกลือ แล้วปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำตาล ซีอิ๊วญี่ปุ่น รสชาติจะเค็มนิด ๆ เผ็ดบาง ๆ เสิร์ฟกับอาหารไว้ตัดเลี่ยนได้ เป็นอย่างดี ทานกับซูชิ,ซาชิมิ,ข้าวต้ม,เนื้อ,สเต็ก,ปิ้งย่าง

วัตถุดิบที่ใช้

Wasabi จากเมือง Ome จังหวัด Tokyo

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

มันปู แบรนด์มารุโย Kani Miso Maruyo Brand

มันปูเบนิซูโวและเนื้อปูเบนิซูโวจากญี่ปุ่น 100% ไม่ใส่สารวัตถุกันเสีย ไม่มีผงชูรส ได้เนื้อสัมผัส Kani Miso แท้ๆ มีเนื้อปูเบนิซูโวสูงถึง 49.95% สะดวกใช้ด้วยฝาเปิดปิดที่ถุง สำหรับทำอาหารได้หลายเมนู ได้แก่ มันปูย่างในกระดองปู ข้าวหน้ามันปู เป็นต้น

วัตถุดิบที่ใช้

Kani Miso จาก Mikata

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ไข่ปลาบิน(ส้ม) แบรนด์ Daiei Tobiko(Orange) Daiei Brand

ไข่ปลาบินส้มแบรนด์ Daiei เป็นผู้ผลิตวัตถุดิบอาหารที่มีประวัติมายาวนานกว่า30ปี Tobiko ได้รับรางวัลเหรียญทองจาก Monde Selection เป็นไข่ปลาบินคุณภาพมีไตโกปสีสวยสดใส ให้ความกรุบกรับ รสชาติดั้นต้นรับแบบชาวญี่ปุ่น เพิ่มสีสันและเติมเต็มรสชาติอาหารอย่างลงตัว

วัตถุดิบที่ใช้

Tobiko จากจังหวัด Kagawa

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เส้นโซบะญี่ปุ่น บัควีท 50% แบรนด์ Takefu Japanese Soba Buckwheat 50% Takefu Brand

เส้นโซบะญี่ปุ่นทำมาจากแป้งบัควีท เป็นสีน้ำตาลอ่อน หากผสมชาเขียวลงไปจะเป็นสีเขียว เรียกว่า ฉะโซบะ (Cha soba) บัควีท เป็นเมล็ดพืชที่มีแร่ธาตุ,สารต้านอนุมูลอิสระหลากชนิด เพลิดเพลินกับการรับประทานเส้นโซบะพร้อมคุณประโยชน์ นิยมนำมาทำเมนูซารุโซบะ (หมี่เย็น)

วัตถุดิบที่ใช้

Japanese Soba จากจังหวัด Fukui

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

คิซามิ ยูสุ เปลือกส้มยูสุ แบรนด์ Kaneku Kizami Yuzu Kaneku Brand

เปลือกส้มยูสุที่ผลิตในประเทศญี่ปุ่น100% แบรนด์Kanekuมีประวัติยาวนาน นำไปแปรรูปโดยไม่ใช้สารปรุงแต่งใดๆ เอาก้านและเปลือกด้านในออก แล้วนำไปแช่เชิงเป็นชิ้นๆ จุดมด้วยวิตามินซีต้านการอักเสบ นำมาตกแต่งอาหารและเครื่องดื่ม เพิ่มคุณค่าอาหาร

วัตถุดิบที่ใช้

Kizami Yuzu จากจังหวัด Tokyo

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนกิโทโร่ แบรนด์ TS Food Frozen Negitoro TS Food Brand

เนื้อปลาทูน่าหางเหลืองคนบุรงรส จากเมือง Haibara มีไปรตีนสูง แคลอรี่ต่ำ ให้เนื้อสัมผัสที่ละมุน หวาน เหมาะสำหรับทำหน้าซูชิ ข้าวหน้าต้งบุริ

วัตถุดิบที่ใช้

Frozen Negitoro จากเมือง Haibara จังหวัด Shizuoka

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ชาปูหิมะดิบ 3L Raw Snow Crab Leg 3L

ชาปูหิมะดิบจาก Ibaraki ที่อยู่ใกล้กับมหาสมุทรแปซิฟิกที่มีกระแสน้ำอุ่น และกระแสน้ำเย็นไหลมาบรรจบกัน จึงทำให้ปลาที่ได้สดใหม่ มีความหวานอร่อยเป็นธรรมชาติ ชาปูหิมะดิบปอกเปลือกพร้อมปรุงเป็นเมนูพิเศษต่างๆ เช่น ซูชิชาปูหิมะ ราเมนหน้าชาปูหิมะ

วัตถุดิบที่ใช้

Raw Snow Crab Leg จากเมือง Hitachinaka จังหวัด Ibaraki

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ

สาขาเชียงใหม่

ภาคอีสาน

สาขาขอนแก่น

เวลาทำการ

สาขาเชียงใหม่ 10:00-19:00 น.

สาขาขอนแก่น 09:00-19:00 น.

ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

ฮาเดะ โอมากาเสะแอนด์อิซากายะ ขอนแก่น เป็นร้านอาหารญี่ปุ่น เราให้บริการทั้งแบบโอมากาเสะและแบบอะลาคาร์ท

ทางร้านใช้วัตถุดิบเกรดพรีเมี่ยมนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นที่ร้านจะนำปลามา dry-aged ก่อนเสิร์ฟ เพื่อให้เนื้อปลาเด้งและชูรสชาติให้อร่อยมากขึ้น

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

อุนิ แฮนด์โรลล์
Uni Hand Roll

Uni Bafun เนื้อสวยสด มีรสหวาน Hade Omakase คัดเฉพาะอุนิระฟุ่นเกรดประมูล นำเข้าทุกวัน สด ใหม่พร้อมให้ทุกท่านได้ลิ้มลองความพรีเมี่ยม เสิร์ฟพร้อมข้าวญี่ปุ่นพันธุ์โอซิฮิคาริ จากจังหวัดนีกาตะ อันดับหนึ่งของข้าวญี่ปุ่น ส่งตรงความอร่อยจากญี่ปุ่นเต็ม ๆ คำ

วัตถุดิบที่ใช้
Uni จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ชูโทโร่ กุงกัง
Chutoro Gunkan

ชูชิกุงกังสุดพรีเมี่ยม ใช้ Chutoro จาก Date Maguro นำเข้าจากจังหวัดเอฮิเมะ นำไป dry-aged ชูรสชาติอูมามีในเนื้อปลาให้เด่นชัด ห่อ Chutoro สับเต็มคำ ท็อปด้วยอูนิและอิกุระนำเข้าจาก Hokkaido เสิร์ฟพร้อม smoke และฝนทรัฟเฟิลสด เพื่อเพิ่มความหอม

วัตถุดิบที่ใช้
Date Maguro (Chutoro) จากจังหวัดEhime
Uni และ Ikura จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

โอโตโร่ ซูชิ
Otoro Sushi

เนื้อส่วนOtoro จากปลาDate Maguro นำเข้าจากจังหวัดเอฮิเมะ รสสัมผัสเนียนนุ่ม ละลายในปาก ทาชอสเข้มข้นสูตรพิเศษของทางร้าน เสริมรสชาติให้เข้มข้นยิ่งขึ้นด้วยทรัฟเฟิลดอง และตัดรสด้วยอิกุระนำเข้าจากฮอกไกโด

วัตถุดิบที่ใช้
Date Makuro (Otoro) จากจังหวัด Ehime
Ikura จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

มาได ซูชิ
Madai Sushi

ซูชิปลามาได จากเอฮิเมะและนางาซากิ เบิร์นหนังเพิ่มกลิ่นหอม ท็อปชอสยูซุเจลลี่ และซอสสูตรพิเศษของทางร้าน ที่ช่วยชูรสชาติของปลามาไดยิ่งขึ้น เป็นเมนูซิกเนเจอร์ของทาง Hade Omakase

วัตถุดิบที่ใช้
Madai จากจังหวัด Ehime และ Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ชิมะ อาจิ ซูชิ
Shima Aji Sushi

ปลาชิมะอาจิ จากนางาซากิ รสสัมผัสเด้งกรอบ โดดเด่นในบรรดาปลาเนื้อขาวทั้งหมด ผ่านการ dry-aged เพื่อชูรสชาติของเนื้อปลา เสิร์ฟพร้อมต้นหอมฝนกับโอโอบะ

วัตถุดิบที่ใช้
Shima Aji จากจังหวัด Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

คัมปาจิ ซูชิ
Kampachi Sushi

ซูชิคัมปาจิ เนื้อปลาเด้งกรอบ นำเข้าจากนางาซากิ เสิร์ฟพร้อมชอสยูซุโชเดียวรสชาติเปรี้ยวอมหวาน สูตรพิเศษของทางร้าน เบิร์นชอสเพื่อเพิ่มความหอม

วัตถุดิบที่ใช้
Kampachi จากจังหวัด Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

อาวาบิ
Awabi

อาวาบินำเข้าจากเอฮิเมะ ตุ่นนานถึง 2 ชม. เพื่อให้เนื้อนุ่ม เสิร์ฟพร้อมซอสตับของอาวาบิเอง รสชาติเนียนนุ่ม นัวสุด ๆ

วัตถุดิบที่ใช้
Awabi จากจังหวัด Ehime

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

โซเมน
Somen Noodle

เส้นโซเมนนำเข้าจากเฮียวโกะ เหนียวนุ่ม เสิร์ฟพร้อมซอสพอนสึยุซุ เพิ่มความหอมด้วยการปัดผิวส้มยูซุลงบนเส้น เป็นเมนูคลายร้อน สดชื่นสุด ๆ

วัตถุดิบที่ใช้
Somen Noodle จากจังหวัด Hyogo

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคอีสาน
สาขาขอนแก่น

เวลาทำการ
ทุกวัน 11:00 - 23:00

ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

Maehao Premium

ร้านปิ้งย่างยากินิกุสไตล์ญี่ปุ่น ที่มีกลิ่นอายความเป็นไทย มีเนื้อไทยและเนื้อนำเข้าสุดพรีเมียม

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

เสือร้องไห้

Brisket

เสือร้องไห้วากิว A5 เป็นเนื้อบริเวณส่วนอกถึงท้อง ที่ถึงแม้จะมีกล้ามเนื้ออยู่มากแต่ก็มีไขมันปะปนอยู่ ทำให้เนื้อบริเวณนี้มีความอ่อนนุ่ม ทางแม่เฮาได้คัดสรรวัตถุดิบจากเมืองที่มีคุณภาพและเสิร์ฟให้กับลูกค้าเพื่อให้ลูกค้าได้รับวัตถุดิบและคุณภาพที่ดีที่สุด

วัตถุดิบที่ใช้

Brisket A5 จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ธ.ค. 2566

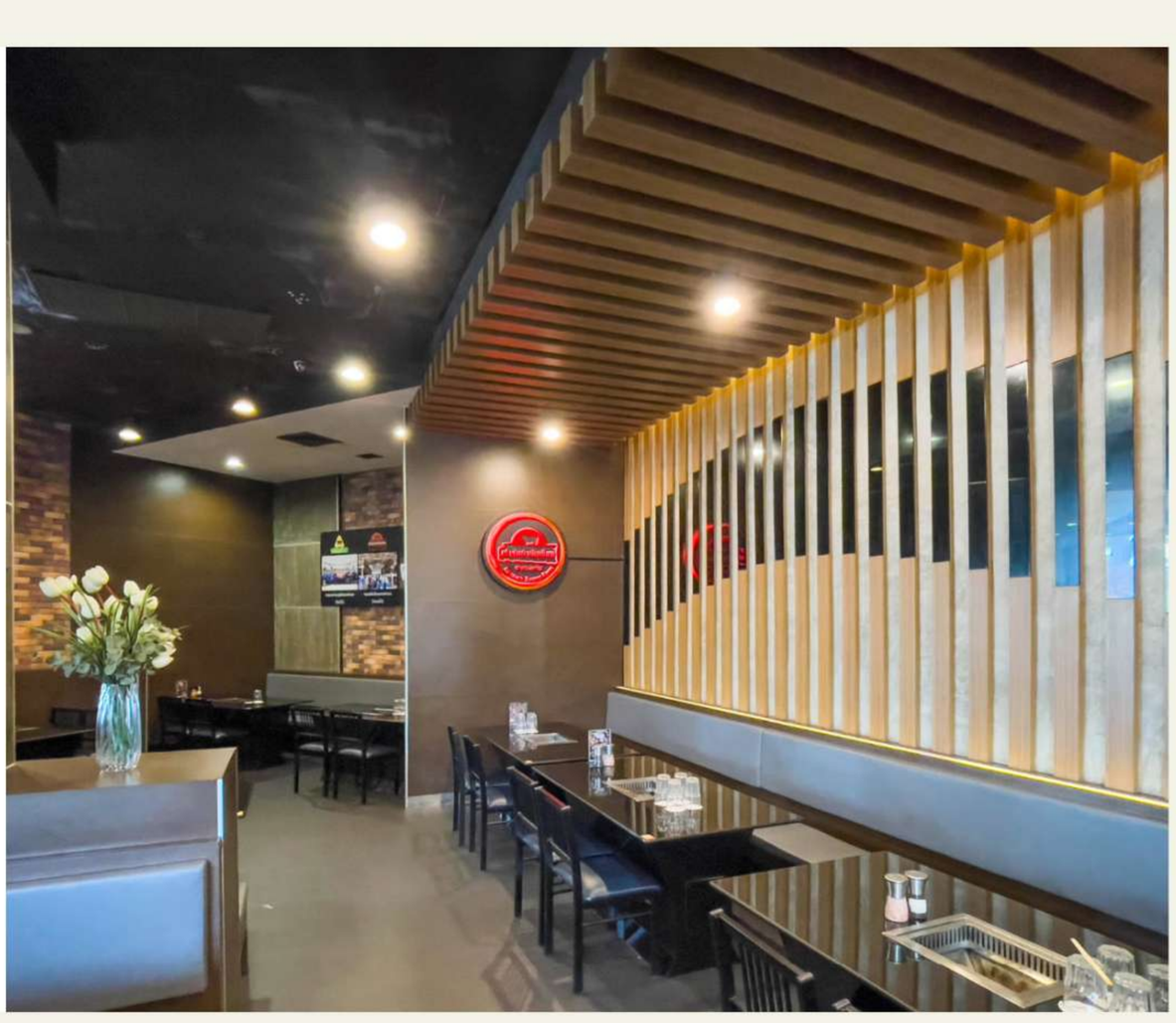
สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคอีสาน

สาขาฮักมอลล์ชั้น 2 จังหวัดขอนแก่น

เวลาทำการ

ทุกวัน 12:00 - 21:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

Maison Tsuru

บางครั้งการทานอาหารเหมือนการเสพงานศิลปะชิ้นหนึ่ง ยิ่งเมื่อมาในร้านอาหารญี่ปุ่นผสมความเป็นฝรั่งเศสเข้าไป เรียกได้ว่าอาหารมื้อนั้นจะเป็นการท่องเข้าไปในโลกศิลปะอันสวยงาม

ซึ่ง Maison Tsuru ก็ได้ทำหน้าที่ร้านอาหารในลักษณะนั้น สีสันในแต่ละจาน รสชาติหรือ textureต่างๆ ที่อยากให้ลูกค้าได้รับรู้ถือเป็นงานศิลปะชนิดหนึ่ง ทำให้เกิดประสบการณ์ใหม่ๆ และประทับใจเมื่อมาสัมผัสงานศิลปะชิ้นนี้ นั่นจึงเป็นเสน่ห์ของอาหารแต่ละจาน Maison Tsuru ไม่ใช่เป็นร้านโอมากาเสะ แต่เป็น Lifestyle Restaurant

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

ซูชิ ตามฤดูกาล 8 ชิ้น
Seasonal Sushi 8 pcs

ซูชิที่คัดสรรวัตถุดิบสด ส่งตรงตามฤดูกาลของญี่ปุ่น ไฮไลท์จะเป็น Maguro หรือทูน่าครีบน้ำเงิน ที่ทางร้าน dry- aged ไว้เกือบสองสัปดาห์ก่อนนำมาเสิร์ฟ เพื่อเพิ่มความอูมามิ ส่วนตัวข้าวซูชิก็สำคัญไม่แพ้กัน เราใช้ข้าวญี่ปุ่นสายพันธุ์โคชิฮิคาริจากเมืองนีงาตะ

วัตถุดิบที่ใช้

Maguro และ Hirame จากจังหวัด Aomori
Hotate และ Ama ebi จากจังหวัด Hokkaido
Madai และ Shima aji จากจังหวัด Nagasaki

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

แซนวิชเนื้อวากิว
Wagyu Sando

Wagyu Sando แซนวิชเนื้อ เราเลือกใช้เนื้อวัววากิวส่วนสันนอก จากเมืองคาโกชิม่า ประเทศญี่ปุ่น นำไปทอดและเสิร์ฟกับขนมปังบริยอชโฮมเมดสูตรเฉพาะของทางร้าน และจานนี้ยังถือเป็นอีกหนึ่งเมนู Signature ของ Maison Tsuru ที่ควรมาลิ้มลอง

วัตถุดิบที่ใช้

Wagyu จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ข้าวหน้าเนื้อ
Gyudon

อีกหนึ่งเมนูยอดนิยมของ Maison Tsuru เราเลือกใช้เนื้อวัววากิวส่วนสันในจากเมืองคาโกชิม่า ประเทศญี่ปุ่น ในส่วนของเนื้อเราย่างด้วยถ่านไม้ขาวบินโจตัน เสิร์ฟคู่กับข้าวญี่ปุ่นสายพันธ์ะคิตะโคมะจิ ปิดท้ายด้วยซอส Gyudon แบบของทางร้าน

วัตถุดิบที่ใช้

Wagyu จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

อูนิ โทส
Uni on Toast

อูนิสายพันธุ์บาฟุน สดจากฮอกไกโด จุดเด่นคือความหวานและความครีมมี่ เสิร์ฟคู่กับขนมปังบริยอชที่ Glaze ด้วยซอสที่ทำขึ้นมาจากแอปเปิ้ลฟูจิผสมอบเชย ให้รสชาติเปรี้ยวนำ กลิ่นหอมอบเชยอ่อน ๆ

วัตถุดิบที่ใช้

Uni จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สเต็กเนื้อวากิว
Charcoal – Gyu

สเต็กเนื้อวากิว A3 ส่วนสันนอกจากเมืองคาโกชิม่า ทางร้านนำไปทำ charcoal crush ก่อนนำไป sear บนกระทะให้ได้ผิวสัมผัสที่แตกต่าง เสิร์ฟกับ Beef jus ที่เคี่ยวจากเนื้อวากิวเป็นเวลาหลายชั่วโมงเพื่อให้ได้กลิ่นและเสริมความเข้มข้นของรสชาตินื้อมากขึ้น

วัตถุดิบที่ใช้

Wagyu จากจังหวัด Kagoshima

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ปลากินดาระย่างมิโซะ
Gindara Miso Yaki

ปลากินดาระจากเมืองฮอกไกโด หมักในซอสมิโซะขาวเป็นเวลา 48 ชั่วโมง นำมาอบด้วยไฟอ่อนจนได้ความสุกพอดี ทำให้เนื้อยังมีความนุ่ม ชุ่มฉ่ำ หวาน และมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ จากสาเก ก่อนเสิร์ฟเพิ่มมิติของรสชาติด้วยผิวส้มฝนและโปผักชีลาว

วัตถุดิบที่ใช้

Gindara จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

โทสต์ ปลาไหล
Unagi on Toast

ปลาไหลน้ำจืดจากชิซูโอกะ เนื้อฟู นุ่ม ย่างด้วยซอสคาบายากิ ด้านล่างเป็นขนมปังบริยอชสูตรโฮมเมดด้วยซอสจะเป็นมูสที่ทำขึ้นมาจากข้าวญี่ปุ่นและวาซาบิ ก่อนเสิร์ฟเราโรยด้วยซันโฉะหรือพริกไทยญี่ปุ่น เพิ่มกลิ่นหอมและช่วยชูรสชาติของปลาไหลให้ดียิ่งขึ้น

วัตถุดิบที่ใช้

Unagi จากจังหวัด Shizuoka

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ทูน่าซาชิมิ
Aged Maguro

ปลาทูน่าครีบสีน้ำเงินจากอาโอโมริที่ญี่ปุ่น เรานำมาdry aged ไว้ทั้งหมด 10-14 วันก่อนเสิร์ฟ เพื่อเพิ่มความอูมามิ เราเสิร์ฟทั้งหมด 3 ส่วน Akami, Chutoro, Otoro

วัตถุดิบที่ใช้

Maguro จากจังหวัด Aomori

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคอีสาน
สาขาขอนแก่น

เวลาทำการ
ทุกวัน 18:00 - 23:00

ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

MATSU SUSHI เป็นร้านอาหารญี่ปุ่นที่ให้บริการแบบบุฟเฟต์ โดยอาหารทุกเมนูนั้นถูกรังสรรค์ด้วยความพิถีพิถันจากเชฟมืออาชีพ

ให้เกิดเป็นเมนูที่หลากหลาย เพื่อตอบโจทย์ลูกค้าทุกกลุ่มไม่ว่าจะเป็นซูชิ ซาชิมิ ข้าวญี่ปุ่นหน้าต่าง ๆ โดยมีสาขาแรกที่อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี เรานำเข้าวัตถุดิบสดใหม่จากญี่ปุ่นแท้ ๆ เกรดพรีเมี่ยม คุณภาพเทียบเท่าร้านอาหารญี่ปุ่นชั้นนำ พร้อมบริการลูกค้าในบรรยากาศสบาย ๆ

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

หอยเชลล์ฮอกไกโดแม็กม่าซอส
Hotate Magma
หอยเชลล์ญี่ปุ่นหั่นเป็นลูกเต๋าวางบนเตาถ่านราดด้วยซอสหอม ๆ ซีสยีด ๆ ด้วยส่วนผสมในซอสสูตรพิเศษของมัตสึและเพิ่มความกรุบด้วยไข่กุ้ง

วัตถุดิบที่ใช้
หอยเชลล์จากเมือง Kitami จังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

หอยเชลล์ลาว่าซอส
Hotate Garlic Sauce
หอยเชลล์ญี่ปุ่นอีกรายการที่ย่างบนเตาถ่านเพื่อเพิ่มความหอมให้เมนูนี้ได้เพิ่มรสชาติของซอสและหอยเชลล์เข้ากันได้อย่างลงตัว

วัตถุดิบที่ใช้
หอยเชลล์จากเมือง Kitami จังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

หอยเชลล์สาเกยากิ
Hotate Sake Yaki
หอยเชลล์ญี่ปุ่นย่างบนเตาถ่านให้รสชาติหวานจากเนื้อหอยเชลล์และกลิ่นหอมอ่อนๆจากสาเกที่ราดลงบนตัวหอยเชลล์ญี่ปุ่นเป็นอีกเมนูที่ให้ความหอมหวานกลมกล่อม

วัตถุดิบที่ใช้
หอยเชลล์จากเมือง Kitami จังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ข้าวปั้นห่อสาหร่ายหน้าไข่ปลาแซลมอน
Ikura Sushi
ไข่ปลาแซลมอนนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่นมีรสนัวห่อปลงบนข้าวญี่ปุ่นที่พันรอบโดยสาหร่ายแผ่นที่เบิร์นไฟเพิ่มความกรอบและหอมของสาหร่ายเพิ่มความลงตัวในหนึ่งคำ

วัตถุดิบที่ใช้
Ikura จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เอนกาวะ ทวิสต์
Engawa Twist
ครีบปลาตาเดียวพันรอบข้าวญี่ปุ่นเบิร์นไฟให้ได้กลิ่นความหอมจากเอนกาวะ แต่งข้างบนด้วยเอนกาวะทั้นเต๋า ท็อปด้วยไข่อิกุระพรีเมี่ยมนำเข้าจากฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น และซอสสอนสีที่ให้รสชาติออกเปรี้ยวเพิ่มความกลมกล่อมยิ่งขึ้น

วัตถุดิบที่ใช้
Ikura จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

มัตสึสไลด์บาง
Matsu Usuzukuri
รวมปลานำเข้า 3 ชนิด ฮามาจิจากฮอกไกโด ญี่ปุ่น แซลมอนนอร์เวย์ และทูน่า นำมาสไลด์ชิ้นบาง ๆ จัดเรียงลงบนจานราดด้วยซอสพอนสึสูตรพิเศษของมัตสึที่ให้ความหอมจากส่วนผสมของส้มยูสึทำให้จานนี้เป็นเมนูเรียกน้ำย่อยได้เป็นอย่างดี

วัตถุดิบที่ใช้
Hamachi จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ซูชิฮามาจิ
Hamachi Sushi
ฮามาจิ ปลาเนื้อขาวนำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น เนื้อขาวอมชมพูมีมันแทรกนุ่มละมุนลิ้นวางบนข้าวซูชิปั้นอุ่นๆเป็นอีกหนึ่งคำที่ลงตัว

วัตถุดิบที่ใช้
Hamachi จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ซาชิมิพรีเมี่ยม
Premium Sashimi
เซ็ทรวมปลาดิบนำเข้า ให้ความหลากหลายรสชาติจากวัตถุดิบที่พรีเมี่ยม โดยมีฮามาจิจากฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น เป็นไฮไลท์

วัตถุดิบที่ใช้
Hamachi จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

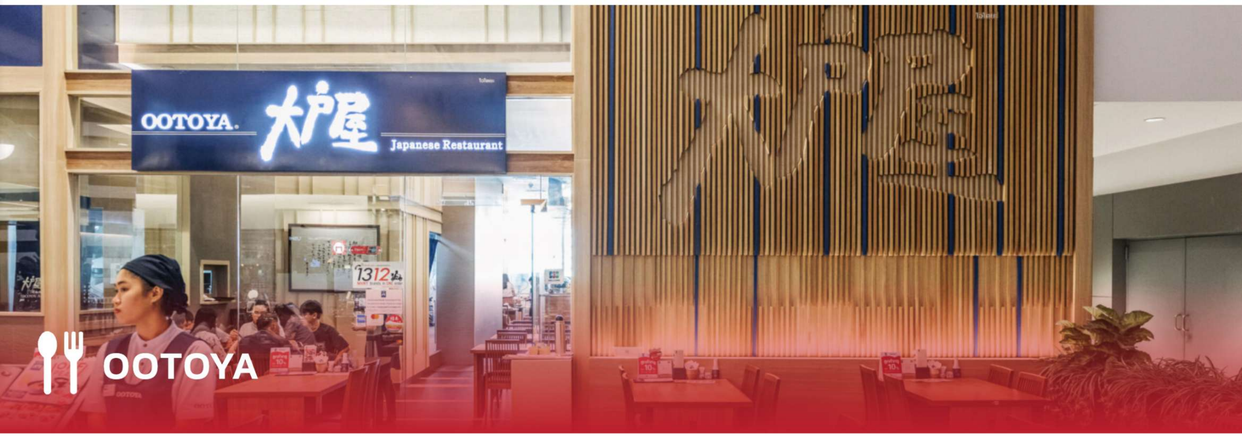
ภาคอีสาน
สาขาขอนแก่น

เวลาทำการ
ทุกวัน 11:00 - 22:00

ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

โอโตยะ



OOTOYA

โอโตยะ ร้านอาหารญี่ปุ่นพรีเมียมสไตล์โฮมเมด เน้นความเป็นญี่ปุ่นแท้ ๆ

พิถีพิถันทุกขั้นตอนการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง เน้นความสดใหม่ตลอดจนรสชาติที่คงความเป็นญี่ปุ่นแท้ ๆ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

สลัดเต้าหู้สด
Tofu Salad

เต้าหู้สดเนื้อเนียนนุ่มทำสดใหม่ที่ร้านทุกวัน ทานคู่
กับสาหร่ายวากาเมะเนื้อหนานุ่มจากประเทศญี่ปุ่น

วัตถุดิบที่ใช้

Wakame จากจังหวัด Oita
Momi nori จากจังหวัด Hyogo
Wafu Dressing จากจังหวัด Chiba
Jako จากจังหวัด Hiroshima

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาCentral Festival เชียงใหม่

ภาคอีสาน
สาขาCentral ขอนแก่น (ปิดปรับปรุง ตั้งแต่ 5 พ.ย. - 8 ธ.ค. 2566) สาขาThe Mall โคราช สาขาCentral อุดรธานี

เวลาทำการ

สาขาเชียงใหม่
จันทร์ - พฤหัส 11:00 - 21:30 น.
ศุกร์ 11:00 - 21:00 น.
เสาร์ - อาทิตย์10:00 - 22:00 น.

สาขาขอนแก่น
(ปิดปรับปรุง ตั้งแต่ 5 พ.ย. - 8 ธ.ค. 2566)

สาขาเดอะมอลล์โคราช
เปิดทำการทุกวัน 10:00 - 21:00 น.

สาขาอุดร
จันทร์ - ศุกร์ 10:30 - 21:00 น.
เสาร์ - อาทิตย์10:00 - 21:00 น.

ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

ภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น “โอชิเน” เกิดขึ้นด้วยเป้าหมาย อยากให้บรรดาผู้ที่ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่นได้ลิ้มรสอาหารญี่ปุ่นที่สดใหม่และมีคุณภาพ

พร้อมไปด้วยบรรยากาศและการตกแต่งภายในร้านที่ให้ความรู้สึกเหมือนกับอยู่ที่ประเทศญี่ปุ่น โดยภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น“โอชิเน”เปิดให้บริการสาขาแรกที่จังหวัดอุบลราชธานีในปี 2014 และได้ขยายสาขาไปที่จังหวัดอุดรธานีและนครราชสีมาในเวลาต่อมา ปัจจุบันภัตตาคารอาหารญี่ปุ่น“โอชิเน”เปิดให้บริการอยู่ทั้งสิ้น 27 สาขา

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

หอยเชลล์ย่างกระเทียม
Hotate Garlic Pasta Yaki

หอยเชลล์ย่างกระเทียม สูตรพิเศษจากโอชิเน ที่คงรสชาติและรสสัมผัสความเป็นญี่ปุ่น ให้คุณได้อร่อยสุข ทุกความสด

วัตถุดิบที่ใช้
Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

แฮมเบิร์กเนื้อฮอกไกโดวากิว
Wagyu Hambagu

อาหารยั่งสไตล์ญี่ปุ่น เป็นเนื้อปั้นก้อนย่างแบบสเต็ก ชิ้นหนาใหญ่ได้เนื้อเต็มคำ

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ก้อยเนื้อฮอกไกโดวากิว
Wagyu Koy

ฮอกไกโดวากิวที่นำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น จังหวัดฮอกไกโด ผสานกับความเป็นอาหารท้องถิ่นของไทยทางภาคอีสาน โดยการนำเนื้อฮอกไกโดที่สดและสะอาดมาหั่นเต๋า คลุกเคล้ากับเครื่องลาบและปรุงรสแซ่บนัวกลมกล่อม เสิร์ฟเนื้อแบบยังสดๆ แดงๆ ทานคู่กับผักสด

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ซูชิข้าวปั้นหน้าเนื้อวากิวสไลด์ น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล
Wagyu Special Truffle Oil Sushi

เนื้อวัววากิวนำมาสไลด์บางวางบนข้าวปั้นและเบิร์นไฟให้หอมกลิ่นไหม้นิดๆ ราดด้วยน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิลและซอสสไปซี่มายองเนส โรยด้วยหอมซอย และตบท้ายด้วยไข่กุ้งและงา เป็นเมนูที่กินคำเดียวไม่พอจริงๆ ไม่ว่าจะความนุ่มละมุนของเนื้อหรือความหอมของน้ำมันทรัฟเฟิล

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อทาทากิ
Wagyu Tataki

นำเนื้อฮอกไกโดไปย่างเบิร์นให้ผิวด้านนอกสุกกลิ่นหอมไหม้นิดๆ แต่ข้างในยังคงความสดนุ่มของเนื้อ เมื่อทานคู่กับซอสพอนสึ จะได้ความหวานฉ่ำหอมลงตัวสุด ๆ

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อวากิวสไลด์ย่างใบโฮบะ
Wagyu Beef Slice Hoba Yaki

เนื้อวากิวสไลด์ย่างใบโฮบะ ท็อปด้วยไข่ปลาแซลมอน เนื้อนุ่ม หอมละมุน ย่างบนเตาฮิตะได้กลิ่นใบโฮบะติดมากับเนื้อวากิว

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

วากิวย่างใบโฮบะ
Wagyu Hoba Yaki

ย่างบนเตาถ่าน เนื้อนุ่มละลายในปาก ราดด้วยซอสสูตรลับ หอมกลิ่นใบโฮบะเบา ๆ สุดจริงคำนี้

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อฮอกไกโดวากิวจิ้มแจ่ว
Wagyu Steak with Jaew Sauce

เนื้อวากิวฮอกไกโดที่มีมันแทรกกำลังดี นุ่มไม่เลี่ยน จนเกินไป ย่างมาแบบความสุกปานกลางทานกับน้ำจิ้มแจ่ว จะมือไรลงตัวไปกว่านี้อีกกก

วัตถุดิบที่ใช้
Wagyu จากจังหวัด Hokkaido

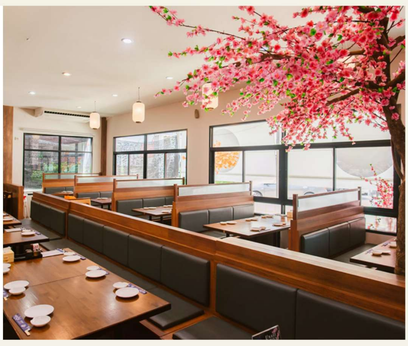
ช่วงจัดจำหน่าย
15 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ
สาขาเชียงใหม่ สาขาเชียงราย

ภาคอีสาน
สาขาขอนแก่น สาขาโคราช สาขาโคราช 2 สาขาอุดรธานี สาขาบุรีรัมย์ สาขามหาสารคาม

เวลาทำการ
ทุกวัน 11:00 - 22:00



ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

หอยเชลล์โฮตาเตะซาชิมิ
HOTATE SASHIMI

รสชาติหวาน เนื้อเด้ง อร่อยและมีประโยชน์ แคลอรี่ต่ำและโปรตีนสูง

วัตถุดิบที่ใช้

หอยเชลล์จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

หอยปีกนกซาชิมิ
Hokkigai Sashimi

หอยปีกนกส่งตรงจากประเทศญี่ปุ่น รสชาติหวาน เคี้ยวหนึบหนับ แต่นุ่มและมีกลิ่นหอมทะเลอ่อนๆ

วัตถุดิบที่ใช้

Hokkigai จากจังหวัด Tokyo

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

โฮตาเตะ นิกิริ
HOTATE SUSHI

หอยเชลล์ญี่ปุ่นชิ้นโตที่เราคุ้นเคยกันดี

วัตถุดิบที่ใช้

Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

คานิมิโซะ
Kani Miso

คานิมิโซะมันปูจากญี่ปุ่นในกระดองปูย่างบนเตาถ่านหอมๆ

วัตถุดิบที่ใช้

คานิมิโซะ (มันปู) จาก Kansai

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคอีสาน

สาขาขอนแก่น สาขาโคราช สาขาอุดรธานี

เวลาทำการ

ทุกวัน 11:00 - 22:00

ร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคเหนือ | ภาคอีสาน

YAKINIKU KINTSUGI

ร้านปิ้งย่างเนื้อวากิว A5 นำเข้าจากญี่ปุ่นแท้ 100% เนื้อวัวเกรดพรีเมี่ยมสูงสุด

ให้ทุกท่านได้ลิ้มลองคุณภาพเนื้อญี่ปุ่นแท้ในขอนแก่น โดยไม่ต้องบินไปไกลถึงญี่ปุ่น พร้อมน้ำจิ้มสูตรพิเศษของทางร้าน ที่รับประทานเข้ากันกับเนื้อวากิว A5 ได้เป็นอย่างดี บวกกับการรังสรรค์เมนูต่างๆของเชฟ ให้ทุกท่านได้มาสัมผัสที่ร้าน YAKINIKU KINTSUGI ที่เดียวเท่านั้น

เมนูและวัตถุดิบหลักจากญี่ปุ่น

เซ็ตคุโรเกะ วากิว
Kuroge Wagyu Set

เนื้อวากิว A5 เสิร์ฟแบบโอมากาเสะ ที่เชฟได้คัดสรรแต่ละวัน นำเนื้อแต่ละส่วน มาจัดเป็นเซ็ตรวม เนื้อวากิว เสิร์ฟพร้อมวาซาบิดองญี่ปุ่นผสมกับวาซาบิสดในส่วนกลมกล่อม ที่รับประทานเข้ากันกับเนื้อวากิวได้เป็นอย่างดี

วัตถุดิบที่ใช้

Kuroge Wagyu จากจังหวัด Kagoshima, Saga, Miyazaki, Fukuoka และ Oita

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อวากิว ริบอาย ยากิสุกี้
Ribeye Wagyu Yakisuki

เนื้อสันแหลม ส่วนไพรม์คัต เป็นเนื้อส่วนที่นิยมมากที่สุด ไขมันแทรกค่อนข้างสูง เนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติเข้มข้น นำมาสไลด์บาง ย่างประมาณ 5-10 วินาที เวลารับประทานจิ้มไข่แดงดิบ แทบจะละลายในปากเลยก็ว่าได้

วัตถุดิบที่ใช้

Ribeye Wagyu A5 จากจังหวัด Kagoshima, Saga, Miyazaki, Fukuoka และ Oita

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เนื้อยี่โครงคัดพิเศษอย่างดี
Tokujyou Karubi

เนื้อยี่โครงคัดพิเศษอย่างดี มีลายไขมันเยอะ เนื้อนุ่ม สัมผัสได้ถึงความมันจากไขมันที่แทรกอยู่ในเนื้อ ให้ความรู้สึกละลายในปากเวลารับประทาน สำหรับท่านที่ชอบเนื้อติดมันเยอะ ไม่ควรพลาดเมนูนี้

วัตถุดิบที่ใช้

Kuroge Wagyu จากจังหวัด Kagoshima, Saga, Miyazaki, Fukuoka และ Oita

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

เซ็ตยากิสุกี้
Yakisuki Set

เนื้อวากิวคัดพิเศษส่วนท้อง จากเมือง Kagoshima นำมาตัดแบบยากิสุกี้ ย่างบนเตาเพียงแค่พริกไม่มา ไม่ต้องรอสุก รับประทานคู่กับไข่แดงดิบ อร่อยลงตัว

วัตถุดิบที่ใช้

Kuroge Wagyu จากจังหวัด Kagoshima, Saga, Miyazaki, Fukuoka และ Oita

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

หอยเชลล์ญี่ปุ่นย่างเนย
Hotate Butter

หอยเชลล์ญี่ปุ่น จากเมืองฮอกไกโด เมืองที่ธรรมชาติทางทะเลอุดมสมบูรณ์ ทำให้หอยเชลล์จากแหล่งนี้มีความสด สะอาด รสสัมผัสหวานมีกลิ่นอายของทะเลธรรมชาติ เสิร์ฟพร้อมเนย ย่างบนเตาร้อนๆ รสชาติหอมหวาน เนื้อสัมผัสนุ่มกระจายไปทั่วปาก

วัตถุดิบที่ใช้

Hotate จากจังหวัด Hokkaido

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

มันปูย่าง
Kani miso

มันปูญี่ปุ่น ปรุงรสด้วยมิโซะ นำมาย่างบนเตาจนร้อน กลิ่นหอม ชวนรับประทาน รสชาติหอมหวาน มันเค็มกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์

วัตถุดิบที่ใช้

Kani miso จากจังหวัด Tottori

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

ยำเนื้อดิบ
Wagyu Yukke

ยำเนื้อดิบแบบญี่ปุ่น โดยนำเนื้อวากิว มาหั่นเป็นเส้นพอดีคำ คลุกซอสกลมกล่อม วางไข่แดงดิบด้านบน โรยต้นหอม รับประทานโดยเคล้าไข่แดงดิบให้เข้ากัน สัมผัสแปลกใหม่ที่ต้องลอง

วัตถุดิบที่ใช้

Kuroge Wagyu จากจังหวัด Kagoshima, Saga, Miyazaki, Fukuoka และ Oita

ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

แฮมเบิร์กเนื้อวากิว
Grilled Wagyu Hamburg

เนื้อวากิวบดละเอียด ผสมกับหอมใหญ่สับ ไข่ แป้ง ขนมปังและเครื่องปรุง ปั้นเป็นก้อนกลมแบน และนำไปย่างบนกระทะจนสุกหอม แต่ภายในยังคงชุ่มฉ่ำ เสิร์ฟราดซอสยูสุพอนสี สูตรเด็ดของทางร้าน

วัตถุดิบที่ใช้

Kuroge Wagyu จากจังหวัด Kagoshima, Saga, Miyazaki, Fukuoka และ Oita

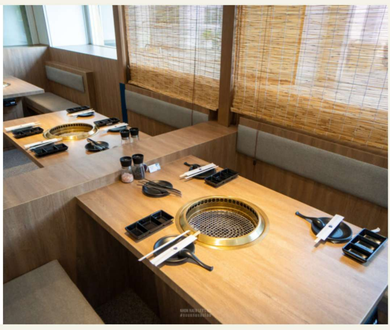
ช่วงจัดจำหน่าย

1 พ.ย. 2566 - 31 ม.ค. 2567

สาขาที่เข้าร่วมโครงการ

ภาคอีสาน

สาขาขอนแก่น

เวลาทำการ

จันทร์ - ศุกร์ 17:00 - 21:30
เสาร์ - อาทิตย์ 11:00 - 21:30
หยุดทุกวันพุธ