

BABA BEEF เนื้อบาระ WAGYU PREMIUM A5

คำจำกัดความของวัวบาระ

หมายถึง ชดวัวญี่ปุ่นพันธุ์ดำ
หมายถึง โคเนื้อที่มีการขุนและควบคุมที่เหมาะสมที่ฟาร์ม (เมืองคาคุตะ จังหวัดมิยาซากิ)
หมายถึง เนื้อที่ออกจำหน่ายที่ตลาดและงานนิทรรศการซึ่งทางคณะกรรมการการเห็นด้วย
หมายถึง เนื้อวัวที่ได้รับการประเมินโดยมาตรฐาน BEEF CARCASS TRADING STANDARDS
ของสมาคมการจัดเนื้อของประเทศญี่ปุ่นในระดับ A5 หรือ B5 และมาตรฐาน BMS
(BEEF MARBLING STANDARD) 10 คะแนนขึ้นไป



หลังจากลองผัดลองถูกมาหลายปี ในที่สุดเราก็ได้รู้จักภาพที่ผ่านการขุนด้วยกรรมวิธีต่างๆจาก
"ฟาร์มบาระ" จังหวัดมิยาซากิให้ทุกท่านได้รู้จักแล้ว เหล่าวัวที่ถูกเลี้ยงด้วย "ข้าว ขนบึง
แบรนด์คุณภาพสูงที่ผ่านการนึ่งมาอย่างดี และน้ำร้อนที่ผุดจากใต้ดิน"
เชิญดื่มด่ำไปกับเนื้อแทรกไขมันที่ไม่เหมือนใครของวัว "บาระคิว" วัวจากฟาร์มบาระที่ผ่านการขุน
มานานหลายปีโดยกรรมวิธีชั้นเลิศ



วัวของเราได้รับการเลี้ยงดูและขุนด้วยข้าวและน้ำคุณภาพดี (น้ำอ่อนคุณภาพดี)
ข้าวที่เราใช้เลี้ยงวัวของเรานั้นไม่ใช่แค่เพียงอาหารสัตว์ธรรมดา แต่เป็นข้าวหอม
อร่อยชั้นเลิศ ซึ่งทำให้เกิดกลิ่นหอม ที่เป็นเอกลักษณ์ของ "BABA BEEF"
เป็นวิธีการเลี้ยงดูหลังจากการลองผัดลองถูกมาหลายปีก็ BABA FARM
เราควบคุมน้ำหมักด้วยเทคนิคพิเศษ จนได้เนื้อวากิวลายหินอ่อนชั้นเยี่ยม
ด้วยประสบการณ์และความเชี่ยวชาญที่โดดเด่นของ BABA FARM
เราสามารถผลิตเนื้อ ที่มีไขมันแทรกซึมที่นุ่ม ชุ่มฉ่ำ
และเป็นเอกลักษณ์ของ BABA BEEF ได้

ด้วยความซับซ้อนของการเลี้ยง เราผลิตเนื้อวัวดำญี่ปุ่นเกรด A5 ระดับพรีเมียม
ซึ่งมีคะแนน BMS10 ขึ้นไป และมีเพียงวัวที่ได้รับการคัดเลือก
เพียง 50 ตัวต่อเดือนเท่านั้นที่ได้รับการยกระดับเป็น "BABA BEEF"



8801

BABA SET

~~2,650B.~~

1,229B.



BABA BEEF เนื้อบ๊าเบะ WAGYU PREMIUM A5



8802

BABA SET
5 PART

~~2,000B.~~

829B.

- Katashin
- Brisket Karubi
- Baba Beef Tokujyo Karubi
- Baba Beef Tiger Cry
- Baba Beef Tokujyo Yakisuki

1000

RECOMMEND

A5 Toku jyo Karubi

特上カルビ

A5 โทะคุโจ คาร์บิ

600B.



520B.

1001



สเปเชียลคาร์บิ

Special Karubi 上カルビ

1002



คาร์บิในโ

Karubi in a Jar 壺漬けカルビ



480B.

1003

นิคุโช คาร์บิ

Nikuscho Karubi 肉匠カルビ

280B.



1004

นามิ คาร์บิ

Nami Karubi 並カルビ



190B.

1100

RECOMMEND

A5 Wagyu Zabuton

A5 和牛ザブトン

วากิวซาบุดง A5

600B.



A5 Wagyu Zabuton
เนื้อวากิว A5 ซาบุดง

1101



พรีเมียม โรสต์

Premium Roast 特上ロース

550B.

1102

สเปเชียลโรสต์
Special Roast 上ロース



520B.

1103



นิคุโช โรสต์

Nikusho Roast 肉匠ロース

380B.

1104

นาบี โรสต์
Roast 並ロース

190B.

1300

RECOMMEND
Chateaubriand Steak
和牛ヒレ 100g
ชาโตบรียองด์ สเต็ก

1,129B.

1301

วากิว เซอร์ลอยน์ สเต็ก
Wagyu Sirloin Steak 和牛サーロイン 150g



999B.

1302

วากิว โรสต์ สเต็ก
Wagyu Roast Steak
和牛ロースステーキ 150g



600B.

1303

ออส เทนเดอร์ลอยน์ สเต็ก
Aus Tenderloin Steak ออสโตฮิเล 120g

450B.

1304

ออส มิซุจิ สเต็ก
Aus Misuji Steak ออสโตมิสซุจิ 150g

300B.

เนื้อฮารามิ Harami



RECOMMEND

พรีเมียม ฮารามิ
Premium Harami 特上ハラミ

1200



520B.

1201



สเปเชียลฮารามิ
A5 Wagyu Harami
上ハラミ

440B.

1202

ดราagoonฮารามิ หมักในไห
Dragon Harami in a jar 壺漬けドラゴンハラミ



320B.

1203

ฮารามิหั่นหนา
Thick cut Harami
厚切りハラミ



250B.

1204

ฮารามิ
Harami 並ハラミ



190B.

ลิ้นวัว Beef Tongue



2000

RECOMMEND

เซ็ทรวมลิ้น

Kiwami Tongue Set 極みタンセット

390B.

2001

ลิ้นบุปผา

Flower Tongue 花咲タン



180B.

2002

ลิ้นสเปเชียล

Special Tongue Shio 上タン塩



290B.

2003

ลิ้นวัวต้นหอม + เกลือ

Tongue Shio with Green onion เนกิ塩タン



250B.

2004

ลิ้นส่วนปลาย

Tongue Tip タンサキ



180B.

2005

ลิ้นส่วนโคน

Tongue base タンシタ



180B.



280B.



ยากิสุกิวากิวส่วนเนื้อแดง
A5 Akami Yakisuki (Thigh)
A5和牛赤身モモ焼きすき



6001

A5 วากิว สเปนเชียล ยากิสุกิ
A5 Wagyu Sp Yakisuki 特上焼きすき



380B.



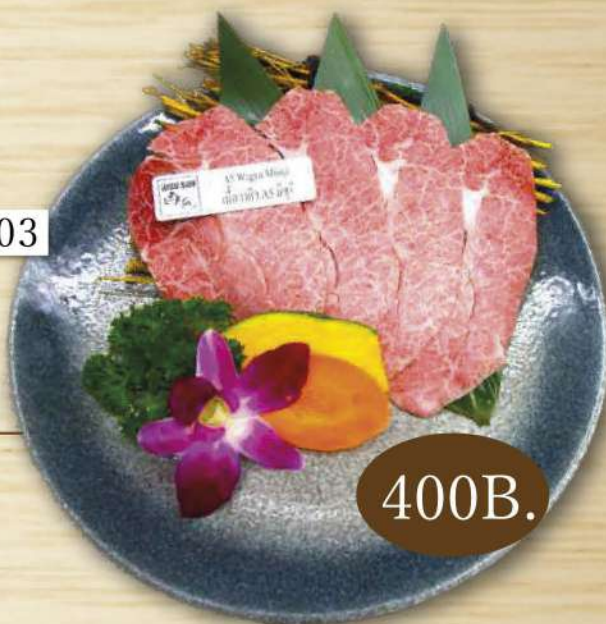
6002

สเปนเชียล โรสต์ ยากิสุกิ
Jyo Roast Yakisuki 上焼きすき和牛肩ロース

300B.

6003

A5 วากิวมิซึจิยากิสุกิ
A5 Wagyu misuji 和牛ミスジ焼きすき



400B.

6004



A5 วากิว เนื้อไหล่ ยากิสุกิ
A5 Akami Yakisuki (Shoulder)
A5和牛赤身ウデ焼きすき



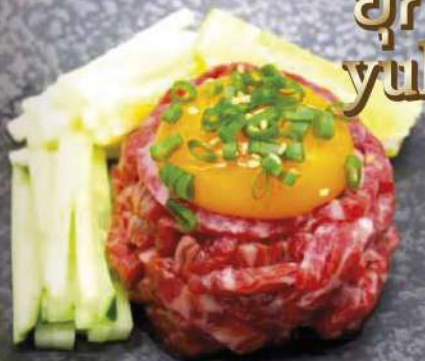
300B.



ยุกเกะ & ซูชิ yukke&sushi

6100

Wagyu Yukke
和牛ユッケ
วากิวยุกเกะ
380B.



6101

A3 sirloin Yukke
A3 サーロインユッケ
ยุกเกะเนื้อเซอร์ลอยด์
399B.



6102

Shio Truffle Yukke
塩トリュフユッケ
ยุกเกะวากิวทรัฟเฟิล
420B.



6103

Shio Yukke
with Green onion
ネギ塩ユッケ
ยุกเกะเกลือต้นหอม
380B.



6104

ซูชิยุกเกะไข่เกาดอง
Yukke & Raddish Sushi
トロタタ和牛ユッケ寿司

99B.

6105

ซูชิวากิวยุกเกะ
Wagyu Yukke Sushi
和牛ユッケ寿司

99B.

6106

ซูชิเนื้อแดง
Lean Beef Sushi
和牛赤身寿司

99B.

6107

ซูชิเนื้อลายหินอ่อน
Wagyu Marbling Sushi
和牛霜降り寿司

99B.

6108

ซูชิวากิว เบิร์นไฟ
Aburi sushi
和牛 あぶり 寿司

99B.

6109

ซูชิวากิว A3 เซอร์ลอยด์
Wgyu A3 Sirloin Sushi
和牛A3サーロインあぶり寿司

290B.

6110

ซาซิมิเนื้อเซอร์ลอยด์
& สาหร่ายคอมบุ
Shio Konbu Sashimi
塩昆布刺身

300B.

6110



6109



6108



6104

6105

6106

6107

2100

RECOMMEND
รวมเครื่องใน
Mix Horumon
ミックスホルモン



200B.

2101

ไส้เล็ก
Small Intestine มาร์ชヨウ



180B.

2102

ไส้ใหญ่
Large Intestine シマチョウ



180B.

2203

ผ้าขี้ริ้ว
Beef Rumen ミノ



250B.

หมู & ไก่ Pork & Chicken



2200

RECOMMEND

คอหมู
Pork Neck 豚トロ

180B.

2201

หมูสามชั้น
Pork belly 豚バラ



180B.

2202

ไส้กรอก
Pork Sausage ソーセージ



180B.

2203

สันคอ
pork shoulder loin 豚肩ロース



180B.

2204

คอไก่
Chicken Neck Seseri 鶏せせり



180B.

2205

สะโพกไก่
Tori momo 鶏もも



180B.

RECOMMEND

5000

Ishiyaki Mabo Tofu

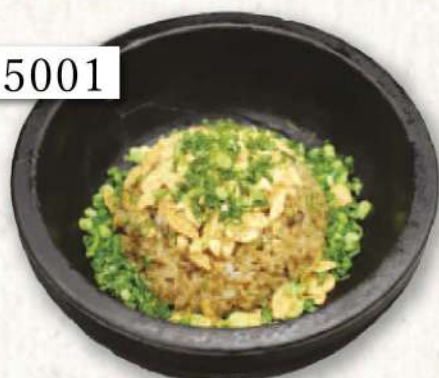
石焼マーボー

เต้าหู้มาโบกระกะร้อน

320B.



5001



Ishiyaki Garlic Rice 石焼ガーリックライス

ข้าวผัดกระเทียมกระกะร้อน

220B.

5002



Ishiyaki Cheese Risotto 石焼チーズリゾット

ชีส รัสอตโต้ กระกะร้อน

320B.

5003



Ishiyaki Curry

石焼カレー

ข้าวแกงกะหรี่กระกะร้อน

290B.

5004



Ishiyaki Salmon Rice 石焼サーモンライス

ข้าวผัดแซลมอนกระกะร้อน

290B.

5005



Bibimbap

石焼ビビンパ

บิ빔บับกระกะร้อน

290B.

5006



Yukke Bibimbap 石焼ユッケビビンパ

ยุกเกะบิ빔บับ กระกะร้อน

380B.



N
N-RICE

Niku Sho Rice



South Uonuma
ร้านเราใช้ข้าวของ
KOSHIHIKARI
南魚沼コシヒカリ
を使用しています
ข้าวญี่ปุ่นเกรด A
การันตีด้วยรางวัลมากมาย

肉匠こだわり！
お肉に合う美味しいご飯！
ข้าวอร่อยที่เข้ากันกับเนื้อ!

✓ 日本産米100%
ข้าวญี่ปุ่นแท้ 100%

✓ **Soft & Sweet**
นุ่มและหวาน

✓ 無洗米
ไม่ต้องล้างก่อนหุง

5007	★ Rice	<i>S</i>		40B
5008	★ Rice	<i>M</i>		60B
5009	★ Rice	<i>L</i>		80B
5010	★ Rice	350g! Ohitsu 1gou 120B		
5011	★ Rice	600g! Ohitsu 2gou 200B		
5012	★ Rice	1kg!! Ohitsu 3gou 340B		

หลังจากที่หุงข้าวเสร็จ จะนำข้าวมาใส่ในหม้อโอฮิชิ
แล้วปิดฝาทิ้งไว้สักครู่ จะทำให้ข้าวนุ่มฟูขึ้น

1 หม้อสามารถทานได้หลายท่าน

炊き立てのご飯をおひつ鍋に移して
サラダで少し蒸らすことでさらにふっくらした
ご飯にしあがります。

大人数なら分けておひつ鍋で！



Ohitsu
แชร์ข้าวกันได้



世界各国の国王、大統領などをお迎えする永賓館赤坂離宮でも使用
เป็นแบรนด์ข้าวที่ใช้สำหรับต้อนรับแขก ณ พระตำหนักอากาซากะ ซึ่งเป็นสถานที่สำหรับต้อนรับกษัตริย์และประธานาธิบดีจากทั่วโลก

ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น | ราคาอาหารที่ปรากฏยังไม่รวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% | ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงหรือยกเลิกโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
All photos shown is for illustrating purpose only. | All price is subject to 10% service charge and 7% government tax. | We reserve the right to make changes or cancel without any prior notice.



อาหารทะเล / Seafood

RECOMMEND

3000

Premium King Crab
พรีเมียมทาราบาแกน
พรีเมียม ราชาปู (1 ขา)

1,299B.



3001



Salmon Sashimi

แซลมอน ซาชิมิ

3002



Korean Salmon Sashimi 韩国風サーモン刺身

แซลมอนดองเกาหลี

3003



Spicy Salmon Salad タイ風サーモン刺身

ยำแซลมอน

229B.

199B.

229B.

3004



Salmon Sushi 39B.

3005



Aburi Salmon Sushi 39B.

3018



Toro Salmon Sushi 59B.

3019



Toro Salmon Aburi Sushi 59B.



อาหารทะเล / Seafood



3012

生牡蠣シーフードソース NAMA KAKI SEAFOOD SAUCE

Fresh Oyster with Seafood Sauce
หอยนางรมสด และซีฟู้ดซอส



259.-

生牡蠣ポン酢 NAMA KAKI PONZU

Fresh Oyster with Ponzu Sauce
หอยนางรมสด และซอสพอนสุ



259.-

3015

3006



Kanimiso
มันปู

かにみそ
250B.

3007



Salmon
แซลมอน

鮭

250B.

3008



Shishamo
ปลาไซ้

ししゃも
150B.

3009



Kawa Ebi
กุ้งแม่น้ำ

カワエビ
180B.

3013



Fresh Oyster
Seafood Sauce
หอยนางรมสด + น้ำจิ้มซีฟู้ด

生牡蠣シー
フードソース

120B.

3014



Fresh Oyster Ponzu
หอยนางรมสด + ซอสพอนสุ

生牡蠣ポン酢

120B.

3011



Squid
ปลาหมึก

イカ

180B.

3016



Hotate
หอยเชลล์

ほたて

180B.

3017



Fresh Oyster
Chili Patse & Seafood Sauce
หอยนางรม น้ำพริกเผา และน้ำจิ้มซีฟู้ด

生牡蠣チリパツ
& ซีฟู้ดソース

150B.

Free Refill

All you can eat for free once you order



0001

Kimchi Moriawase
キムチ盛り合わせ
กิมจิรวม

129B.



0002

Namul Moriawase
ナムル盛り合わせ
นามุล รวม

129B.



0003

Korean Lettuce
韓国風レタス
ผักกาดหอม

129B.



0004

RECOMMEND

Nikusho Original Kimchi
肉匠キムチ
นิกุโชกิมจิ

99B.

อาหารเรียกน้ำย่อย Appetizer



0006

Radish Kimchi
大根キムチ
กิมจิหัวไชเท้า

99B.



0005

Cucumber Kimchi
きゅうりキムチ
กิมจิแตงกวา

99B.



0008

Nira Kimchi
ニラキムチ
กิมจิกุ้ยช่าย

99B.



0009

Tako Wasabi
タコワサビ
ทาโคะวาซาบิ

99B.



0010

Cool Tofu
冷奴
เต้าหู้เย็น

99B.



0011

Choregi Salad
チョレギサラダ
ไชเร็กสลัด

150B.



0012

Caesar salad
シーザーサラダ
ซีซาร์สลัด

180B.



0013

Tofu Salad
豆腐サラダ
สลัดเต้าหู้

150B.



0014

Radish Salad
大根サラダ
สลัดหัวไชเท้า

129B.



0015

Nikusho Salad
ニクショウサラダ
นิกุโชสลัด

129B.



0016

Nikusho Beef Yum
肉匠ビーフヤム
ยำเนื้อ

290B.

0018

Corn
コーン
ข้าวโพด

50B.

0019

Spring Onion
ネギ
ต้นหอมญี่ปุ่น

50B.

0020

Onion
タマネギ
หัวหอม

50B.

0021

Pumpkin
カボチャ
ฟักทอง

50B.

0022

Shiitake Mushroom
シイタケ
เห็ดหอม

50B.

0023

Eryngii Mushroom
エリンギ
เห็ดนางรมหลวง

50B.

0024

Carrot
ニンジン
แครอท

50B.

0017

Garlic foil
ガーリックホイル
กระเทียม

50B.



ราเมง & ข้าวต้มเกาหลี Ramen & Kuppa

5108

Gyu Kotsu Ramen

牛骨ラーメン

ราเมงซุปลกระดูกวัว

230B.



5100



Pude Jjigae

พุดเจจิกแก

5107



Yukkejang Ramen ュッケジャンラーメン

ราเมงยุกแกจ้ง

250B.

プデチゲ

260B.

5110



Koppa

คูกบับ

クッパ

190B.

5111



Yukkejang Koppa ュッケジャンクッパ

คูกบับยุกแกจ้ง

240B.

5112



Gyu Kotsu Koppa

คูกบับซุปลกระดูกวัว

牛骨クッパ

400B.

RECOMMEND

5106

Gyu Kotsu Soup

牛骨スープ

ซูปกระดูกวัว

360B.



5101



Kimchi Jjigae

ซูปกิมจิ

キムチチゲ

260B.

5102



Tofu Jjigae

ซูปเต้าหู้

豆腐チゲ

240B.

5103



Yukkejang Soup

ซูปยูกแกจัง

ユッケジャンスープ

220B.

5104



Egg Soup

ซูปไข่

卵スープ

150B.

5105



Seaweed Soup

ซูปสาหร่าย

わかめスープ

150B.

สร้างสรรค์ช่วงเวลาพิเศษกับ
ที่นั่งหลากหลายสไตล์
NIKUSHO THANIYA

ห้องส่วนตัวเหมาะสำหรับมื้ออาหารแสนอบอุ่นกับ
ครอบครัวหรือพบปะสังสรรค์กับเพื่อนสนิท
อีกทั้งทางเรายังมีที่นั่งหย่อนขาสไตล์ญี่ปุ่นสุดชิลเหมาะ
กับการจัดงานเลี้ยงฉลองขนาดกลาง
สัมผัสประสบการณ์ YAKINIKU สไตล์ญี่ปุ่นแท้
พร้อมความเป็นส่วนตัว และ ความสนุกสนาน อย่าง
เหนือระดับ



แสกน QR CODE

สอบถามเพิ่มเติม หรือ สำรองที่นั่ง
หรือโทร 02-233-4432