

DRAFT BEER



SAPPORO
PREMIUM BEER

Perfectly Poured.
Crisp, Smooth and Refreshing.
きめ細かな泡と、爽快なごちし。

Sapporo Premium Draft Beer

サッポロ生ビール

★Best for Groups

No.47 Pitcher 1L 460 THB

No.46 Regular 330ml 170 THB

No.45 Mini 150ml 90 THB

Start with an ice-cold draft beer.

Pair it with grilled stingray fin and Japanese yam with wasabi—the perfect appetizers to begin your meal.



まずは生ビールで乾杯。

お供には、香ばしく炙ったエイヒレと、爽やかな辛みが楽しめる山芋わさび漬けをどうぞ。

WHISKY HIGHBALL



★ RECOMMENDED PAIRING

Wagyu Sirloin Steak

YAMAZAKI

山崎 700ml Alc. 43%

Rich, fruity and beautifully complex.
Long, elegant finish.

熟した果実、蜂蜜、バニラの香り。
複雑で長い余韻。

No.75 Glass 780 THB

No.76 Bottle 9,980 THB



MIXER

No.30 ソーダ
SODA 50 THB

No.33 水
WATER 50 THB

No.37 ペプシ
PEPSI 50 THB

No.29 ロックアイス
ROCK ICE 60 THB

No.32 レモン
LEMON 6pcs 40 THB

No.31 マナオ
MANAO 6pcs 20 THB



★ RECOMMENDED PAIRING

Uni Roll Sashimi

CHITA

知多 700ml Alc. 43%

Light, smooth and delicately sweet.
Clean finish with refined character.

軽やかでなめらか。ほのかな甘み
とすっきりとした後味。

No.84 Glass 290 THB

No.83 Bottle 3,290 THB



★ RECOMMENDED PAIRING

Smoked Wagyu Yukke

CHIVAS REGAL 12

シーバズリーガル12年 700ml Alc. 40%

Rich honey and fruit notes with smooth
depth. Well-balanced and elegant.

ハチミツやバニラ、ヘーゼルナッツのような
甘くリッチな味わい。バランスの取れたコク。

No.79 Glass 230 THB

No.80 Bottle 2,690 THB



★ RECOMMENDED PAIRING

Crazy Salt Karaage

SUNTORY KAKU

サントリー角 700ml Alc. 40%

Crisp and refreshing with a clean finish.
Perfect for a classic highball.

やわらかな香りとすっきりとした味わい。
飲み飽きしない 爽やかなキレ。

No.77 Glass 160 THB

No.78 Bottle 1,890 THB



★ RECOMMENDED PAIRING

Sesame Tofu

BALLANTINE'S

バラントインファイネスト 1L Alc. 40%

Smooth and mellow with gentle vanilla
sweetness. Easy to enjoy as an aperitif.

バニラや蜂蜜のような やさしい甘さ。
まろやかで飲みやすい ブレンデッド。

No.81 Glass 130 THB

No.82 Bottle 1,790 THB



SHOCHU

SHOCHU TASTE MAP

焼酎 味わいMAP



MIXER

No.22 お湯 HOT WATER 50 THB	No.32 レモン LEMON 6pcs 40 THB	No.29 ロックアイス ROCK ICE 60 THB
No.33 水 WATER 50 THB	No.31 マナオ MANAO 6pcs 20 THB	No.30 ソーダ SODA 50 THB
No.35 ウーロン茶 OOLONG TEA 60 THB	No.44 梅 PLUM 1PC 60 THB	No.37 ペプシ PEPSI 50 THB
	No.34 緑茶 GREEN TEA 60 THB	



★ RECOMMENDED PAIRING
Bluefin Tuna Sashimi
—— 本鮪刺身 ——

TOMINOCHOZAN

富乃宝山 720ml Alc. 20%

Rich sweet potato flavor with a subtle citrus aroma.

柑橘のような爽やかな香りと、芋のフルーティな旨み。

No.91 Glass 200 THB
No.92 Bottle 1,890 THB

RECOMMENDED SERVE		
ロック	on the rocks	★★★
ソーダ割り	with soda	★★★
水割り	with water	★★☆
お湯割り	with hot water	☆☆☆



★ RECOMMENDED PAIRING
Mapo Tofu

★Recommended

SPICE CARDAMOM

カルダモン 720ml Alc. 25%

Refreshing exotic spice aroma with a crisp, clean finish.

爽やかでエキゾチックなスパイス感と、清涼感あふれる後味。

No.94 Glass 230 THB
No.93 Bottle 2,180 THB

RECOMMENDED SERVE		
ロック	on the rocks	★★☆
ソーダ割り	with soda	★★★
水割り	with water	★★☆
お湯割り	with hot water	☆☆☆



★ RECOMMENDED PAIRING
Macaroni Bacon Cheese

★Recommended

DAIYAME

ダイヤメ 900ml Alc. 25%

Elegant lychee-like aroma with a smooth, clean finish.

ライチを思わせる華やかな香りと、すっきりとした上品な甘み。

No.86 Glass 180 THB
No.85 Bottle 2,180 THB

RECOMMENDED SERVE		
ロック	on the rocks	★★☆
ソーダ割り	with soda	★★★
水割り	with water	★★☆
お湯割り	with hot water	☆☆☆



★ RECOMMENDED PAIRING
Japanese Rolled Omelette
—— 出汁巻き玉子 ——

IICHIKO

イイチコ 900ml Alc. 25%

Light, smooth, and clean—the classic Japanese barley shochu.

クセがなく軽やかで、すっきり飲みやすい王道麦焼酎。

No.89 Glass 150 THB
No.88 Bottle 1,680 THB

RECOMMENDED SERVE		
ロック	on the rocks	★★☆
ソーダ割り	with soda	★★★
水割り	with water	★★★
お湯割り	with hot water	★★☆

CHUHAI

Japanese Shochu Cocktail

No.98 緑茶ハイ ★Best Seller
GREEN TEA-HAI
150 THB

No.99 ウーロンハイ
OOLONG TEA-HAI
150 THB

No.66 柚子ハイ
YUZU-HAI
150 THB

No.65 レモンハイ
LEMON-HAI
150 THB

No.67 ピーチハイ
PEACH-HAI
150 THB



SHAKARICH SIGNATURE

VODKA CRAFT SOUR

自家製シロップ × ウォッカで仕込む、
究極のクラフトサワー。
しゃかりッチの本気のサワーを、ぜひご体感ください。

No.51

BITTER LEMON SOUR

Rich whole-lemon flavor with a touch of adult bitterness.

まるごとレモンのほろ苦い大人のレモンサワー
果皮のほろ苦さとコク。クセになる深み

180 THB

No.50

CLEAR LEMON SOUR

Crisp, light & refreshing. Perfect for any meal.

すっきり爽快なクリアレモン
澄んだキレとミントの清涼感。

180 THB



SUNTRY SUI GIN

No.54

SUI GIN
BOTTLE

翠ジンボトル700ml

1,580 THB

No.55

SUI GIN
SODA

翠ジンソーダ

150 THB

No.56

SUI GIN
GREEN TEA

翠ジン緑茶

160 THB

No.57

SUI GIN
YUZU SODA

翠ジン柚子ソーダ

160 THB

No.58

SUI GIN
LEMON SODA

翠ジンレモンソーダ

160 THB

No.59

SUI GIN
PEACH SODA

翠ジンピーチソーダ

160 THB

A refreshing Japanese gin crafted with three unique Japanese botanicals: Yuzu, Green Tea, and Ginger.

SUI 翠



柚子 YUZU

爽やかでみずみずしい
香りと、やさしい酸味。

Bright, refreshing citrus aroma with a clean finish.



緑茶 GREEN TEA

まろやかで
すっきりとした味わい。

Smooth and mellow with a clean, refined taste.



生姜 GINGER

ピリッとしたスパイス感が
アクセントに。

A crisp, spicy accent with a refreshing finish.

All prices are subject to VAT and service charge. Corkage fee: Up to 900 ml 300 THB / Over 900 ml 600 THB

LIQUEUR

飲み方が選べます

Choice of On the Rocks or with Soda



ロック
On the Rocks



ソーダ割り
With Soda

No. 53 リキュール飲み比べセット LIQUEUR TASTING SET

3 Japanese Liqueurs- 60ml each
リキュール3種 飲み比べセット

★Best Value

650→ **499THB**



Plum
Liqueur

Peach
Liqueur

Yuzu
Liqueur

No. 62 小正の梅酒 Alc. 10% KOMASA NO UMESHU

Aromatic plums and rich shochu in a healthy, appetizing blend.

梅の芳香・酸味と本格焼酎のコクが調和。
丸みのある健康的で食欲をそそる味わい

Glass	60 ml	160 THB
Decanter	250 ml	590 THB
Bottle	1,800 ml	3,690 THB



No. 65 にごり柚子酒 濁濁 Alc. 8% NIGORI YUZU DAKUDAKU

Beyond "thick" — it's "muddy" and rich.
Scoop and eat the dense fruit flavor.

ゆず酒の常識を覆す「とろとろ感」。たっぷり
ゆずと完熟梅の、濃厚コクと「とろぶる感」。

Glass	60 ml	230 THB
Decanter	250 ml	860 THB
Bottle	720 ml	2,180 THB



★Recommended

No. 63 あらごしもも Alc. 8% ARAGOSHI MOMO

Sweet sun-ripened Japanese peaches.
Thick velvety dessert-like texture.

甘くみずみずしい国産白桃を贅沢に。
とろりとしたデザートのような果実感。

Glass	60 ml	230 THB
Decanter	250 ml	860 THB
Bottle	720 ml	2,180 THB

WINE



No.68

HOUSE WINE WHITE

ハウスワイン 白 Alc. 13%

A fruity, easy-to-drink white wine that
pairs well with Japanese cuisine.

フルーティーで飲みやすく、和食に合わせ
やすい白ワイン。

Glass	120 ml	150 THB
Decanter	250 ml	280 THB



No.69

HOUSE WINE RED

ハウスワイン 赤 Alc. 12%

A light, easy-to-drink red wine with soft
tannins that pairs well with Japanese cuisine.

淡みが少なく、和食に合わせやすい軽やか
な赤ワイン。

Glass	120 ml	150 THB
Decanter	250 ml	280 THB

WINE TASTE MAP

ワイン 味わいMap



★ RECOMMENDED PAIRING ★

Fresh Oysters
生牡蠣

JACOB'S CREEK SAUVIGNON BLANC

ジェイコブズ・クリーク
ソーヴィニヨン・ブラン Alc. 12%

A fresh, crisp dry white wine that elevates
sashimi.

お刺身に合う、フレッシュでキレのある辛
口白ワイン。

Glass	120 ml	230 THB
Decanter	250 ml	460 THB
Bottle	750 ml	1,280 THB



★ RECOMMENDED PAIRING ★

Miso Marinated
Wagyu Roast Beef
味噌漬け和牛ローストビーフ

JACOB'S CREEK CABERNET SAUVIGNON

ジェイコブズ・クリーク カベルネ・
ソーヴィニヨン Alc. 13%

A rich, full-bodied classic red wine that
pairs perfectly with Wagyu.

和牛に合う、濃厚でコクのある王道赤ワイ
ン。

Glass	120 ml	230 THB
Decanter	250 ml	460 THB
Bottle	750 ml	1,280 THB



PREMIUM SAKE

Exceptional sake selected for its quality, craftsmanship, and reputation, offering a refined taste of Japan.

品質、造り、実績にこだわって厳選した、特別な日本酒をお楽しみください。



(No.112) 福寿 純米吟醸 FUKUJU JUNMAI GINJO

Product of Hyogo Japan
Alcohol : 15%

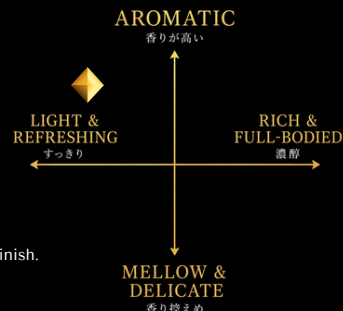
Bottle 300 ml 1,280 THB
Bottle 720 ml 2,180 THB



SERVED AT NOBEL PRIZE
OFFICIAL EVENTS
Gold Medal Winner - IWC 2019

Elegant and aromatic, with fruity notes, smooth rice umami and a clean, refreshing finish.
華やかな香りとフルーティな味わい。なめらかな米の旨味と、すっきり爽やかな後味。

日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)



★RECOMMENDED PAIRING

蒸しタラバ蟹

Its elegant aroma and crisp finish enhance the delicate sweetness and umami of steamed king crab.

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 **+2** +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



(No.116) 天の戸純米大吟醸 45 AMANOTO JUNMAI DAIGINJO 45

Product of Akita Japan
Alcohol : 16.3%

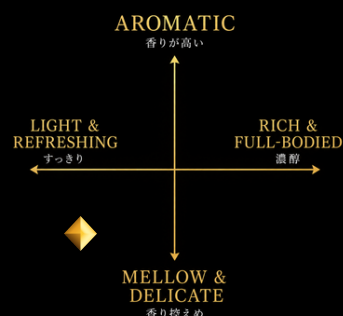
Bottle 720 ml 2,180 THB

Rich umami with a smooth, clean finish.
豊かな旨みと、なめらかですっきりした後味。



AWARD-WINNING BREWERY
13-Time Gold Medal Winner
Japan Sake Awards

日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)



★RECOMMENDED PAIRING

本鯖炙りポン酢

Its elegant umami and clean finish complement the rich flavor of seared tuna.

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 **±0** +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



(No.135) 小西純米大吟醸ひやしぼり ★Recommended KONISHI JUNMAI DAIGINJO HIYASHIBORI

Product of Hyogo Japan
Alcohol : 16%

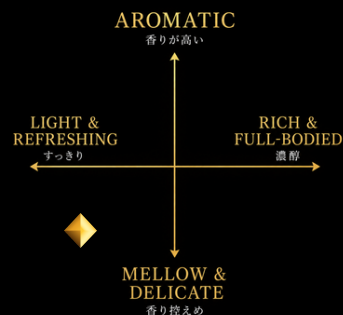
Bottle 300 ml 1,180 THB
Bottle 720 ml 2,080 THB



Milano Sake Challenge
2026 - Double Gold

Elegant and aromatic, with a smooth umami and a clean, refined finish.
華やかな香りとなめらかな旨味、上品ですっきりとした後味。

日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)



★RECOMMENDED PAIRING

海老天婦羅

Its elegant aroma and clean finish complement the delicate sweetness of shrimp tempura.

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 **+2** +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



(No.104) 久保田純米大吟醸 KUBOTA JUNMAI DAIGINJO

Product of Niigata Japan
Alcohol : 15%

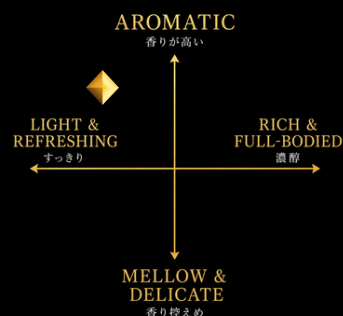
Bottle 300 ml 980 THB
Bottle 720 ml 1,880 THB



Kura Master
2021 - Gold Medal

Elegant, smooth and refined with a clean finish.
上品でなめらかな味わいと、すっきりとした後味。

日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)



★RECOMMENDED PAIRING

炙り帆立雲丹海苔巻き

Its elegant aroma and clean finish complement the rich sweetness of scallop and uni.

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 **±0** +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14

EASY TO DRINK

Smooth and well-balanced, perfect for first-time sake drinkers.
飲みやすくバランスの取れた味わい。初めての方にもおすすめです。



★RECOMMENDED PAIRING

チキン南蛮

Its creamy texture and gentle sweetness complement the rich, tangy flavors of Chicken Nanban.

(No.126) 李自特別純米にごり ★Recommended

RIHAKU TOKUBETSU JUNMAI NIGORI

Product of Shimane Japan

Alcohol : 15%

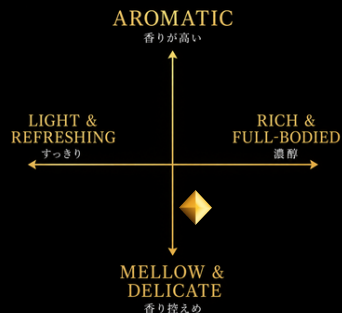
Bottle 300ml 1,080 THB

Bottle 720 ml 2,280 THB

Creamy and smooth, with gentle sweetness, rich rice umami and a refreshing finish.
まろやかでクリーミーな口当たり。やさしい甘味と米の旨味、すっきりとした後味。

日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



★RECOMMENDED PAIRING

カルボナーラ

Its crisp, refreshing finish balances the rich, creamy flavors of Carbonara.

(No.134) 小西吟醸ひやしぼり

KONISHI GINJO HIYASHIBORI

Product of Hyogo Japan

Alcohol : 13-14%

Bottle 300 ml 730 THB

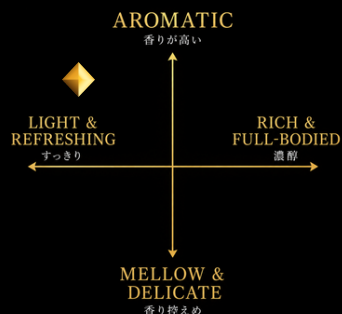
Bottle 720 ml 1,280 THB

Wine Glass Sake Award - 10-Time Gold Winner

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 金賞系 通算10回受賞

日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



DRY

Crisp and refreshing with a clean, dry finish.
すっきり爽やかで、キレのある辛口の味わい。



★RECOMMENDED PAIRING

金目鯛玉味噌漬け

Its crisp, clean finish balances the rich umami and sweetness of Kinmedai with Tama Miso.

(No.105) 久保田千寿

KUBOTA SENJU

Product of Niigata Japan

Alcohol : 15%

Bottle 300 ml 780 THB

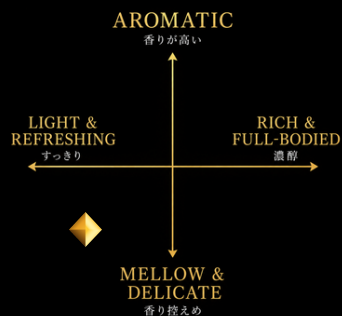
Bottle 720 ml 1,380 THB

Crisp, smooth and refreshing with a clean finish.

すっきりとなめらかで、キレのある爽やかな味わい。

日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



★RECOMMENDED PAIRING

魚と大根たいたん

Its clean, crisp finish complements the savory umami of simmered fish and daikon.

(No.118) 白雪 摂州 男山

SHIRAYUKI SESSU OTOKOYAMA

Product of Hyogo Japan

Alcohol : 15%

Bottle 300 ml 720 THB

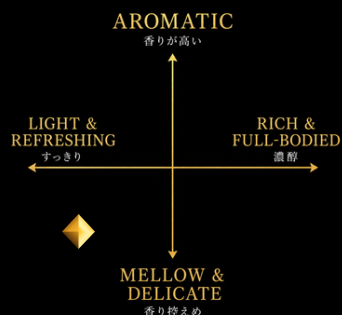
Bottle 720 ml 1,290 THB

Clean and crisp, with gentle umami and a smooth, refreshing finish.

すっきりとしたキレと穏やかな旨味、なめらかで爽やかな後味。

日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



(No.100) 酒飲み比べセット
SAKETASTING SET

Jyozen Mizunogotoshi Junmai Ginjo
Ichinokura Honjozo
Otomoyama Junmai Kimoto

730 THB **599 THB**



SAKE TASTING GUIDE

		Ingredients: Rice, Water Koji, Distilled Alcohol	Ingredients: Rice, Water Koji
Rice Milling Percentage	Polishing Raito 50% or less remain	Daiginjo 大吟醸	Junmai-daiginjo 純米大吟醸
	Polishing Raito 60% or less remain	Ginjo 吟醸	Junmai-ginjo 純米吟醸
	Polishing Raito 70% or less remain	Honjyozo 本醸造	Junmai 純米
	Polishing Raito More than 70%	Futsu-shu 普通酒	



★RECOMMENDED PAIRING

黒豚チャーシュー

Its rich umami and lively acidity complement the savory richness of Kurobuta pork.

(No.103) 男山 純米酒 生酛
OTOKOYAMA JUNMAI KIMOTO

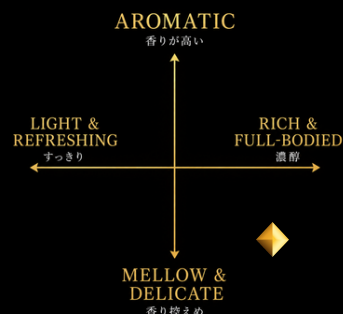
Product of Hokkaido Japan
Alcohol : 15%

Glass 90 ml 300 THB
Decanter 180 ml 560 THB
Bottle 1,800 ml 4,680 THB



日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 +2 +3 **+4** +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



★RECOMMENDED PAIRING

ホッケ塩焼き

Its rich umami and crisp acidity complement the savory, smoky flavors of grilled hokke.

(No.102) 一ノ蔵 本醸造酒
ICHINOKURA HONJOZO

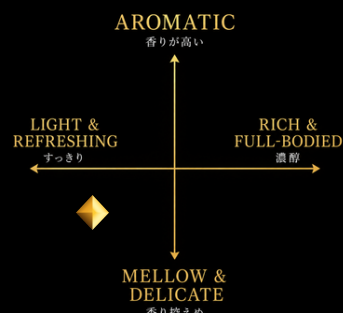
Product of Miyagi Japan
Alcohol : 15%

Glass 90 ml 250 THB
Decanter 180 ml 460 THB
Bottle 1,800 ml 3,880 THB



日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 +2 +3 +4 +5 +6 +7 +8 **+9** +10 +11 +12 +13 +14



★RECOMMENDED PAIRING

白身の刺身

Clean & refreshing, enhancing the delicate umami of white fish.

(No.101) 上善如水 純米吟醸
JOZEN MIZUNOGOTOSHI JUNMAI GINJO

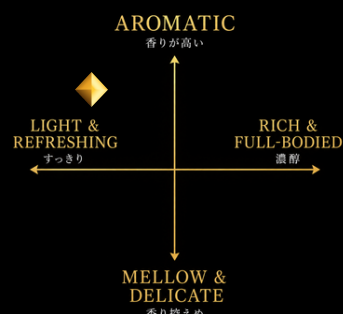
Product of Nigata Japan
Alcohol : 14-14.9%

Glass 90 ml 190 THB
Decanter 180 ml 360 THB
Bottle 1,800 ml 2,980 THB



日本酒度 (Sweet ⇄ Dry)

-14 -13 -12 -11 -10 -9 -8 -7 -6 -5 -4 -3 -2 -1 ±0 +1 +2 +3 **+4** +5 +6 +7 +8 +9 +10 +11 +12 +13 +14



SOFT DRINK



No.33 水
WATER
50 THB

No.36 オレンジジュース
ORANGE JUICE
60 THB

No.55 コーヒー
COFFEE Hot or Cold
90 THB

No.48 麦茶
BARLEY TEA
50 THB

No.34 緑茶
GREEN TEA
60 THB

No.35 ウーロン茶
OOLONG TEA
60 THB

No.37 ペプシ
PEPSI
50 THB

No.38 ペプシマックス
PEPSI MAX
50 THB

No.39 セブンアップ
7 UP
50 THB

No.41 レモンソーダ
LEMON SODA
50 THB

No.43 柚子ソーダ
YUZU SODA
50 THB

No.40 ピーチソーダ
PEACH SODA
50 THB

ALL YOU CAN DRINK

No.001 飲み放題

BEER

No.04 サッポロ生ビール
SAPPORO BEER
Sapporo Draft Beer



No.1 60 min

599THB

飲み放題 1時間

No.2 90 min

699THB

飲み放題 1時間半

No.3 120min

799THB

飲み放題 2時間

JAPANESE SAKE

No.10 菊水辛口
KIKUSUI
Kikusui Dry



SUI GIN

A refreshing Japanese gin crafted with three unique Japanese botanicals: Yuzu, Green Tea, and Ginger.

No.17 翠ジン
GIN-SODA
GIN-GREEN TEA
GIN-YUZU
GIN-LEMON
GIN-PEACH



CHUHAI

Japanese Shochu and Soda Cocktail

No.15 チューハイ
OOLONG-HAI
GREENTEA-HAI
YUZU-HAI
LEMON-HAI
PEACH-HAI



WHISKY

No.18 バランタイン
WHISKY
Ballantine's



UMESHU

No.16 小正の梅酒
UMESHU
Komasa Umeshu



WINE

No.09 赤ワイン
RED WINE
No.09 白ワイン
WHITE WINE



SHOCHU

No.19 芋焼酎
IMO SHOCHU
Sweet Potato Shochu
No.20 麦焼酎
MUGI SHOCHU
Barley Shochu

	ロック	on the rocks
	ソーダ割り	with soda
	水割り	with water
	お湯割り	with hot water



VODKA CRAFT SOUR

自家製シロップ × ウォッカで仕込む、
究極のクラフトサワー。
しゃかりッチの本気のサワーを、ぜひご体感ください。

No.08 クリアレモンサワー
CLEAR LEMON SOUR
Vodka, Lemon, Soda

No.06 ビターレモンサワー
BITTER LEMON SOUR
Vodka, Lemon, Lemon peel, Soda



SOFT DRINK

No.11 水
WATER

No.12 麦茶
BARLEY TEA

No.13 緑茶
GREEN TEA

No.14 ウーロン茶
OOLONG TEA

No.24 ペプシ
PEPSI

No.25 ペプシマックス
PEPSI MAX

No.26 セブンアップ
7 UP

No.21 レモンソーダ
LEMON SODA

No.22 柚子ソーダ
YUZU SODA

No.23 ピーチソーダ
PEACH SODA

No.05 コーヒー
COFFEE Hot or Cold

No.04 オレンジジュース
ORANGE JUICE

