個室和食
しゃかリッチ
SHAKARICH
Autumn
Omakase course

おまかせコース

-2名様よりご予約承ります。
-表示価格は1人前です。-写真はイメージです。
-特別価格の為、サービス券及びVIPカードのご利用は出来ません。

秋のプレミアムコース
AUTUMN PREMIUM COURSE

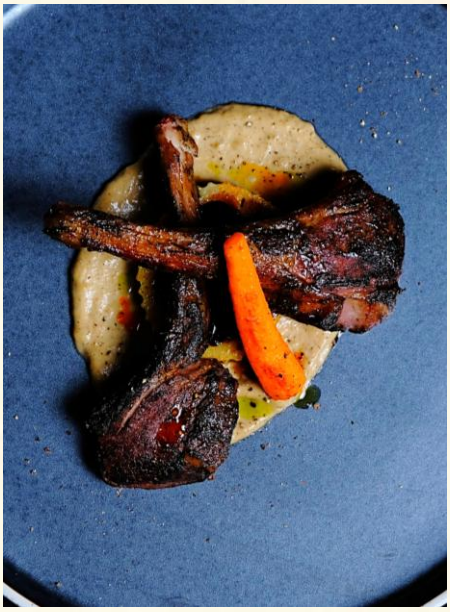
1 Serving
3,500Baht
.....No.948

1. 玄米茶と菊花の土瓶蒸し
- Clear Soup in Teapot with Roasted Brown Rice Tea and Chrysanthemum
2. 自家製鶏ハムとからすみのシーザーサラダ
- Caesar Salad with Homemade Chicken Ham and Dried Mullet Roe
3. 季節の八寸盛合せ
- Seasonal Assorted Appetizers
4. 本日の刺身5種盛合せ
- Assorted Sashimi of the Day – Five Varieties
5. あん肝と雲丹ソース茶碗蒸し
- Steamed Egg Custard with Monkfish Liver and Sea Urchin Sauce
6. 黒毛和牛ヘレ炭火焼きステーキ シャンピニオンソース
- Charcoal-Grilled Kuroge Wagyu Tenderloin with Mushroom Sauce
7. キノコとサーモンの土鍋ご飯いくらのせ
- Clay Pot Rice with Salmon, Mushrooms, and Salmon Roe
8. 椎茸の旨みスープ
- Clear Shiitake Mushroom Soup
9. 本日のデザート
- Today's House-Made Dessert

秋のシグネチャーコース
AUTUMN SIGNATURE COURSE

1 Serving
2,500Baht
.....No.949

1. 玄米茶と菊花の土瓶蒸し
- Clear Soup in Teapot with Roasted Brown Rice Tea and Chrysanthemum
2. 自家製鶏ハムとカラスミのシーザーサラダ
- Caesar Salad with Homemade Chicken Ham and Dried Mullet Roe
3. 季節の八寸盛合せ
- Seasonal Assorted Appetizers
4. 本日の刺身3種盛合せ
- Assorted Sashimi of the Day – Three Varieties
5. あん肝の茶碗蒸し
- Steamed Egg Custard with Monkfish Liver
6. ラムチョップの炭火焼きステーキ シャンピニオンソース
- Charcoal-Grilled Lamb Chop with Mushroom Sauce
7. キノコと鶏の土鍋ご飯
- Clay Pot Rice with Mushrooms and Chicken
8. 椎茸の旨みスープ
- Clear Shiitake Mushroom Soup
9. 本日のデザート
- Today's House-Made Dessert



秋のクラシックコース
AUTUMN CLASSIC COURSE

1 Serving
1,800Baht
.....No.950

1. 玄米茶と菊花の土瓶蒸し
- Clear Soup in Teapot with Roasted Brown Rice Tea and Chrysanthemum
2. 自家製鶏ハムとカラスミのシーザーサラダ
- Caesar Salad with Homemade Chicken Ham and Dried Mullet Roe
3. 本日の刺身3種盛合せ
- Assorted Sashimi of the Day – Three Varieties
4. あん肝の茶碗蒸し
- Steamed Egg Custard with Monkfish Liver
5. 鴨肉の炭火焼きステーキ シャンピニオンソース
- Charcoal-Grilled Duck with Mushroom Sauce
6. キノコと鶏の土鍋ご飯
- Clay Pot Rice with Mushrooms and Chicken
7. 椎茸の旨みスープ
- Clear Shiitake Mushroom Soup
8. 本日のデザート
- Today's House-Made Dessert

The price excludes 7% VAT and 10% service charge

Omakase Course

-Only available for advance reservation of at least 2 customers
-Prices shown are for one person. -Image is for illustrative purposes only
-Course cannot be used with any other discount voucher /Vip card

秋の寿司プレミアムコース
SUSHI PREMIUM COURSE

1 Serving
3,500Baht
.....No.951

1. 玄米茶と菊花の土瓶蒸し
- Clear Soup in Teapot with Roasted Brown Rice Tea and Chrysanthemum

2. 自家製鶏ハムとからすみのシーザーサラダ
- Caesar Salad with Homemade Chicken Ham and Dried Mullet Roe

3. 季節の八寸盛合せ
- Seasonal Assorted Appetizers

4. 本日の刺身3種盛合せ
- Assorted Sashimi of the Day – Three Varieties

5. あん肝と雲丹ソース茶碗蒸し
- Steamed Egg Custard with Monkfish Liver and Sea Urchin Sauce

6. 本日の寿司10貫盛合せ
- Today's Sushi 10 Kinds

7. 赤だし
- Red miso Soup

8. 本日のデザート
- Today's House-Made Dessert

秋の寿司シグネチャーコース
SUSHI SIGNATURE COURSE

1 Serving
2,500Baht
.....No.952

1. 玄米茶と菊花の土瓶蒸し
- Clear Soup in Teapot with Roasted Brown Rice Tea and Chrysanthemum

2. 自家製鶏ハムとからすみのシーザーサラダ
- Caesar Salad with Homemade Chicken Ham and Dried Mullet Roe

3. 本日の刺身3種盛合せ
- Assorted Sashimi of the Day – Three Varieties

4. あん肝茶碗蒸し
- Steamed Egg Custard with Monkfish Liver

5. 本日の寿司8貫盛合せ
- Today's Sushi 8 Kinds

6. 赤だし
- Red miso Soup

7. 本日のデザート
- Today's House-Made Dessert

秋の寿司クラッシクコース
SUSHI CLASSIC COURSE

1 Serving
1,800Baht
.....No.953

1. 玄米茶と菊花の土瓶蒸し
- Clear Soup in Teapot with Roasted Brown Rice Tea and Chrysanthemum

2. 自家製鶏ハムとからすみのシーザーサラダ
- Caesar Salad with Homemade Chicken Ham and Dried Mullet Roe

3. あん肝茶碗蒸し
- Steamed Egg Custard with Monkfish Liver

4. 本日の寿司6貫盛合せ
- Today's Sushi 6 Kinds

5. 赤だし
- Red miso Soup

6. 本日のデザート
- Today's House-Made Dessert

The price excludes 7% VAT and 10% service charge