



MATSU  
SUSHI



MATSU  
SUSHI



# OMAKASE COURSE

โอมากาเสะ

**Omakase** ภาษาญี่ปุ่นแปลว่าตามใจเชฟ Omakase Course จึงเป็นคอร์สที่เชฟ **MATSU** จะคัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดในทุกฤดูกาลนั้น ๆ และพิถีพิถันปรุงตามวิถีญี่ปุ่นเสิร์ฟให้ลูกค้าท่ามกลางบรรยากาศที่เป็นกันเอง

## **The Matsu Omakase (Course 3,500++ THB)**

**17-19 courses (15 sushi pcs)**

+soup +dessert

## **The Mastery (Course 3,000++ THB)**

**15-17 courses (9-12 sushi pcs)**

+soup +dessert

## **The Experience (Course 2,500++ THB)**

**10-12 courses (7-9 sushi pcs)**

+soup +dessert

<b>Lunch</b>	<b>Dinner</b>
<b>Monday - Friday</b> 12.00 pm 1.30 pm	<b>Monday - Friday</b> 5.40 pm 7.30 pm
<b>Saturday - Sunday</b> 12.00 pm 2.00 pm	<b>Saturday - Sunday</b> 6.00 pm 8.00 pm

\* เมนูในคอร์สอาจมีการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากเลือกวัตถุดิบ  
ที่มาจากรัฐมนตรี จึงขึ้นอยู่กับฤดูกาล

# 595++

## BASIC COURSE



1. ภูเขาอย่างถ่าน 380.-

2. โอชิซาซิมิเซ็ก เซ็กซาซิมิ  
รวมพิเศษ 5 ชนิด  
680.-



3. มัตสึแคลิฟอเนียร์ 360.-



4. แซลมอนลาวาซีส 140.-



5. ถั่วแระญี่ปุ่น 90.-



7. ชิชาโมะทอด 120.-

9. ท้องแซลมอนย่างเกลือ 80.-



8. ยำสาหร่าย 90.-



10. หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว 280.-



11. สเต็กหมู 260.-



12. ไช้หวานซีส 150.-



13. แซลมอนพอนลีแซบ 240.-



14. พิซซาญี่ปุ่น 90.-



15. กุน่าพอนลีแซบ 270.-



16. หันงปลาแซลมอน 90.-



17. แซลมอนลั้บโรยเกลือ ทรัฟเฟิ้ล 120.-



18. อิกะ นีลีเกะ 180.-



19. หมุดันชี้อ้วญี่ปุ่น 120.-



20. ปลาหมักดอง (ย่ำไทย) 120.-



21. เฟรนช์ฟราย มัตลี 120.-



22. กุ้งทอดเทมปุระ 280.-



23. ปลาเงินทอดกรอบ 140.-



24. มัตลี ทรัฟเฟิ้ล เฟรนช์ฟราย 180.-



25. เกี้ยวซ่า 180.-



26. ไช้ตุน 90.-



27. เห็ดออริจีย่าง 90.-



28. เบค่อนพันเห็ดเข็มทอง 130.-



29. สไปชีทาก่า 240.-



30. แซลมอนย่างราดพอนลี 440.-



31. ซาเบะย่างซอสเทรียากิ 180.-



32. แซลมอนแซ่พริก 240.-



33. สเต็กแซลมอน 350.-



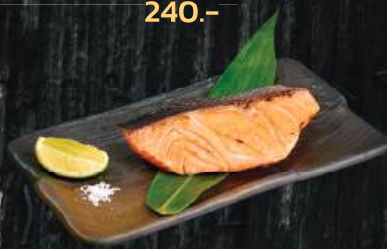
34. แก้มปลาแซลมอนย่างเกลือ 240.-



35. แซลมอนห่อ ราดซอสเมนไตโกะ 220.-



36. แซลมอนย่างซอสเทรียากิ 280.-



37. แซลมอนย่างเกลือ 280.-



40. โรลแซลมอน ซอสพิวกราตี 400.-



38. ข้าวหน้าเนื้อวากิว ออสเตรเลีย 350.-



39. แซลมอนย่างถ่าน 340.-



41. ซุชิทาโกะ 100.-



42. ซุชิทูน่า 100.-



43. แคลมอนไคนาไมท์ 220.-



44. ซุชิแคลมอน 80.-



45. ซุชิแคลมอน  
ซอสฟัวกราส์ 140.-



46. ซุชิแคลมอน  
ซอสโซเคียว 100.-



47. ซุชิไข่หวาน 60.-



48. เนจิมะทากิ 120.-



49. ซุชิแคลมอน  
ซอสสไปซี่ครั้นซี่ 120.-



50. ซุชิโทบิโกะเอบี 140.-



51. เทมาทากิแคลิฟอเนีย 140.-



52. แคลมอนโบลว์ 180.-



53. แคลมอนสกินเทมาทากิ 120.-



54. ปลาหมึกย่าง  
ซอสเทรียากิ 160.-



55. โซบะเย็น 180.-



56. ซาซิมิไข่หวาน 120.-



57. มัตสึโซเคียวโรล 280.-



58. สลัดเทมปุระรวม 180.-



59. นามะ เมนไตโรล 280.-



60. สลัดไข่ออนเซน 240.-



61. ซุปเปอร์สไปซี่  
แคลมอนครั้นซี่โรล 280.-



62. สลัดปลาแคลมอน 280.-



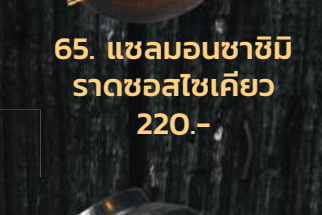
63. แคลมอนซาซิมิ  
ราดซอสโซเคียว 220.-



64. ทาโกะ ยำไทย 200.-



65. ซาซิมิปลาหมึกญี่ปุ่น 220.-



66. ซาซิมิปลาหมึกญี่ปุ่น 220.-



67. ซาซิมิปลาหมึกญี่ปุ่น 220.-



68. ซาซิมิปูอัด 120.-



69. ซุปยูกิ 60.-



70. ซุปมิโสะ 50.-



71. ซาซิมิชาบะ 180.-



72. ซาซิมิ  
แคลมอน 180.-



73. ซาซิมิทูน่า 300.-



73. สไปซี่คานีตามาโกะ 160.-



74. แชลมอนซาซิมิเซ็ท 680.-



75. ซาบะดองย่าง 240.-



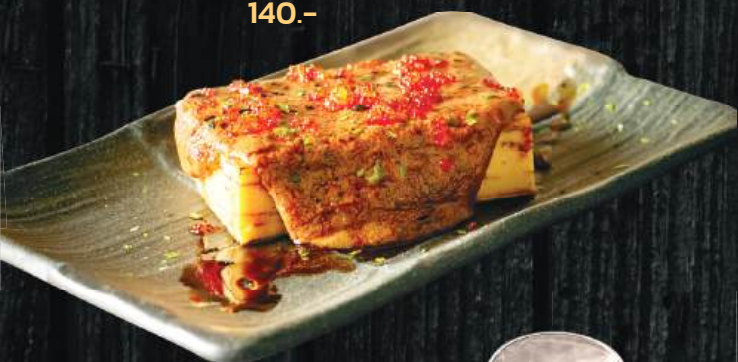
77. ขุมทรัพย์แชลมอน 480.-

Must try



76. ซุปกิมจิ 220.-

78. ไผ่หวานราดซอสพิวกราฟี 140.-



79. ชิซาโมะย่างเกลือ 120.-

80. ซี้อตไผ่ออนเซ็น 90.-



81. จูบั้งแชลมอน ซูชิเซ็ท 780.-

# 945++

## ADVANCE COURSE

Must try

83. แอด்வ้าน ซาซิมิเซ็ก  
1,350.-

82. ซาซิมิ ทาโกะ  
280.-

85. ซูชิกุ้งหวานยักษ์  
300.-

84. ซาซิมิ กุ้งปลาแหลมมอน  
320.-

Must try

87. ซูชิปลาไหลญี่ปุ่น  
120.-

Must try

86. วากิวฟัวกราสิโร  
450.-

89. ซาซิมิฮามาจิ  
390.-

Must try

88. อุนาจิโร  
380.-





90. แคลมอนครั้นซีลาวา 240.-



91. ซูชิแคลมอนฮาระสึ ซอสฟิวกราสิ 180.-



92. ซูชิฮามาจิ 130.-



93. ซูชิฮามาจิ ไชเคียวซอส 150.-



94. ทาโกะ ทาทากิ 380.-



95. ซูชิวากิว ทามาโกะ สึเกะ 350.-



96. ข้าวปั้นห่อสาหร่าย หน้าไข่กุ้ง 80.-



97. แมจิ วากิว มากิ 380.-

Must try



98. ปลาหมึกเย็นแช่น้ำซารุ 220.-



99. ซูชิเซ็ก 5 อย่าง 520.-



100. มัตสึทาทากิ 3 อย่าง 480.-



101. โทบิโกะ อิกะ วาวาบี 280.-



102. อาโอรุ อิกะ เทรียากิ 550.-



103. สไปเดอร์โร 480.-



104. แคลมอนแล่บาง 380.-



105. เคตโซะ ซาซิมิ 120.-



106. วากิวโร 480.-



107. มัตสึเทมปุระ 650.-



108. ปลาหมึกดองวาซาบิ 120.-



109. ซุปปลาแคลมอน 160.-



110. ซุปกา 140.-



111. ซูชิเนื้อวัวออสเตรเลียสไลด์ยักษ์ 420.-

# 1,295++ EXTREME COURSE



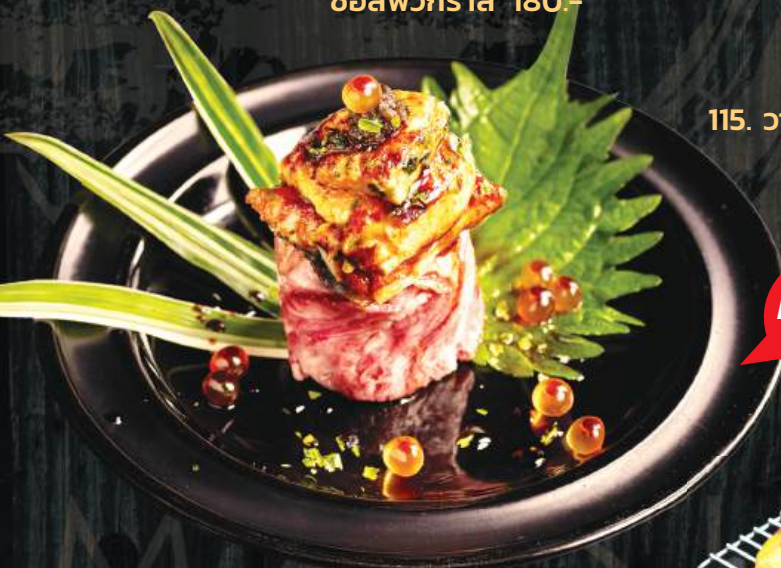
112. ซูชิโอดาเตะ:  
ซอสพิวกราลี 180.-



113. ซูชิโอดาเตะ:  
ซอสเมนไต 180.-



114. ข้าวปั้นห่อสาหร่าย  
หน้าไข่ปลาแซลมอน 200.-



115. วากิวโดนาโม้  
450.-

Must try



116. วากิวย่างถ่าน 450.-

Must try



117. เอนทาวะครั้นซีลาวา  
300.-



118. วากิวย่างโซเดียวซอส  
480.-



119. กุ้งโจแอนท์ย่างลาวา  
340.-

Must try



125. ฟุยุ โนะ โมริ  
380.-



120. หอยเชลล์ออกโทโด  
แม็กมาซอส 320.-



121. หอยเชลล์ออกโทโด  
ลาวาซอส 340.-



122. โอดาเตะซากะยาชิ  
320.-



123. วากิวย่าง โอบะ  
380.-



124. คานิมิโซะ  
350.-



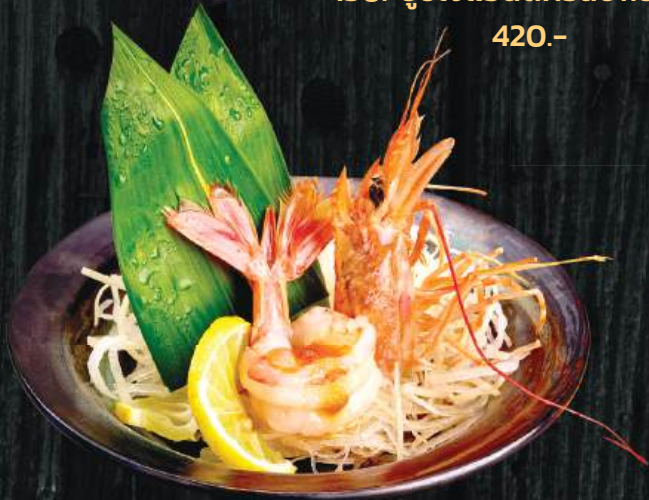
126. แก้มปลาบุรีย่างเกลือ 590.-



128. ซูชิเอนกาวะ 3 อย่าง 420.-



130. ซูชิโจแอนด์ครั้นซี่ฟิวกราส์ 420.-



132. กุ้งหวานยักษ์ราดซอสพอนลี 340.-



134. โจแอนท์เทอร์มิดอร์ 340.-



135. ไข่ตุ๋นฟิวกราส์ 150.-



136. มัตสึ สไลด์บาง 480.-



127. ซาชิมิพรีเมียม 1,800.-



Must try

129. มัตสึวากิว 380.-

Must try



131. เอนกาวะ ทวีสต์ 280.-

133. ซูชิฟิวกราส์  
เห็ดทรัฟเฟิล 260.-



137. โทริโตะลี 220.-

# DESSERT

ขนมหวาน

595++ BASIC COURSE



13. ไอศกรีมวนิลา 40.-



12. ไอศกรีมชาเขียว 40.-



14. ไอศกรีมชาโคล 60.-



15. พาร์เฟต์ชาเขียว 85.-

Must try



16. พาร์เฟต์ชาโคล 95.-

945++ ADVANCE COURSE



Must try

17. ไตฟุกุไส้ถั่วแดง 40.-



18. ไตฟุกุไส้ชีส 40.-



19. พานาคอตต้าโอจิ๊วะ 85.-



20. พานาคอตต้าชาเขียว 85.-



22. คากิโกรีซอสชาเขียว 95.-



23. คากิโกรีซอสยูลี 95.-



24. คากิโกรีซอสสตอเบอร์รี่ 95.-



21. ชีราตามะ 60.-

# DESSERT

ขนมหวาน

1,295++ EXTREME COURSE

Häagen-Dazs



25. ไอศกรีมฮาเกินดาส 80.-



26. วาฟเฟิล เสิร์ฟคู่ครีมซอส และซอสสตรอเบอร์รี่ 85.-



27. ออกโทโดซิสเค้ก เสิร์ฟคู่ไอศกรีมมัทฉะ 135.-



28. ออกโทโดซิสเค้ก เสิร์ฟคู่ไอศกรีมชาโคล 155.-

Must try

Häagen-Dazs



29. โทมเมดบรานี่ เสิร์ฟคู่ไอศกรีมอาร์เกินดาส 135.-



30. โทมเมดบรานี่ เสิร์ฟคู่ไอศกรีมชาโคล 125.-

31. มัทลีโหนดตี เสิร์ฟคู่ไอศกรีมชาโคล 125.-



# Kids Menu **เมนูเด็ก**

**195++** สำหรับเด็กความสูงไม่เกิน 120 ซม.



3. กุ้งทอดเทมปุระ



1. มัตสึแคลิฟอเนียร์



2. ข้าวผัดกระเทียม  
แฮมมอน



7. ถั่วแระญี่ปุ่น



4. พิซซาญี่ปุ่น



5. มัตสึเฟรนช์ฟราย



6. ยำสาหร่าย



8. ไช่หวานซีส



9. โซบะเย็น



10. ไส้กรอกญี่ปุ่น



11. ซาซิมิปลู๊ด



12. ซาซิมิไช่หวาน



13. ไช่ตุ๋น



14. ซุปมิโสะ



15. ซาบาย่างซอสเทรียกกี



16. แฮลมอนย่างซอสเทรียกกี



18. ซูชิกุ้ง  
ซอสครีมซีส



17. ซูชิไช่หวาน



19. โทบิโกะ คานิซูชิ



22. พาร์เฟต์ชาโคล



23. ไอศกรีมวนิลา



20. เทมากิแคลิฟอเนียร์



21. โทบิโกะ ทามาโกะซูชิ

# BEVERAGE เครื่องดื่ม



1. โค้ก (รีฟลา)  
45.-



2. โค้ก ซีโร่ (รีฟลา)  
45.-



3. สไปรท์ (รีฟลา)  
45.-



4. แฟนต้า (รีฟลา)  
45.-



5. ชามะนาวเย็น (รีฟลา)  
45.-



6. ชาเขียวเย็น (รีฟลา)  
50.-



7. ชาเขียวร้อน (รีฟลา)  
50.-



8. สตรอเบอร์รี่โซดา  
55.-



9. มะนาวโซดา  
55.-



10. ยูสึโซดา  
55.-



11. เสาวรสโซดา  
55.-

