

KiSara

A stylish restaurant where food takes center stage,
offering authentic Japanese cuisine, balancing traditional
taste and modern aesthetics.

Helmed by Chef Naohisa Yamada, embark
on a culinary journey and savor seasonal flavors.
Exquisite seafood and succulent meats are complimented
by an exclusive range of Japanese sake.

料理が舞台を飾る粋な日本料理店「きさら」では伝統的な味と
現代的な美の両方を持つ料理をご用意しております。

料理長 山田 尚久による季節の味覚、新鮮なシーフードやジューシーな
肉料理を選びすぐりの日本酒と共にお楽しみください。

KISARA LUNCH

KISARA LUNCH SET / きさらランチ御膳

SUSHI GOZEN / 寿司御膳

Selection of 5 Sushi by Chef Yamada
Appetizer, Savory Egg Custard, Salad, Miso Soup, Pickled Vegetables, Seasonal Fruit

小鉢、寿司5種盛り合わせ、茶碗蒸し、サラダ、味噌汁、香の物、果物、果物

THB 980

SASHIMI GOZEN / 刺身御膳

Selection of 7 Sashimi by Chef Yamada
Appetizer, Savory Egg Custard, Salad, Steamed Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables, Seasonal Fruit

刺身7種類、茶碗蒸し、サラダ、白飯、味噌汁、香の物、果物、

THB 1,280

MINI DON GOZEN / ミニ丼御膳

Appetizer, Mini Grilled Eel on Rice, Mini Assorted Tempura on Rice, Mini Sashimi on Rice
Savory Egg Custard, Salad, Miso Soup, Pickled Vegetables, Seasonal Fruit

小鉢、ミニ鰻丼、ミニ天丼、ミニ海鮮丼、茶碗蒸し、サラダ、白飯、味噌汁、香の物、果物、

THB 1,080

YAKIZAKANA GOZEN / 焼魚御膳

Salmon or Cod Fish, Teriyaki or Sea Salt
Appetizer, Savory Egg Custard, Salad, Steamed Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables, Seasonal Fruit

小鉢、サーモンまたはタラの魚、テリヤキソルトまたはシーソルト、茶碗蒸し、サラダ、白飯、味噌汁、香の物、

THB 780 / THB 880

KATSU DON GOZEN / かつ丼御膳

Deep Fried Pork or Chicken on Rice
Appetizer, Savory Egg Custard, Salad, Steamed Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables, Seasonal Fruit

小鉢、かつ丼、茶碗蒸し、サラダ、白飯、味噌汁、香の物、

THB 720

KATSU SANDWICH PLATE / かつサンド皿

Japanese Style Cutlet Sandwich (Pork or Chicken) with Potato Salad
Appetizer, Savory Egg Custard, Miso Soup, Pickled Vegetables, Seasonal Fruit

小鉢、カツサンド又はチキンカツサンド、鮭フライ、海老フライ、帆立フライ、ポテトサラダ、茹で玉子、レモン、

パセリ、野菜サラダ、味噌汁、香の物、

THB 780

VEGETARIAN GOZEN / ベジタリアン御膳

Vegetable Tempura on Rice, Lotus Roots Dumpling Teriyaki,
Mozuku seaweed, Simmered Pumpkin, Pickled Vegetables, Seasonal Fruit

野菜の天ぷら丼、蓮根団子の照り焼き、もずく酢、南瓜の煮物、香の物、果物、

THB 650

KISARA TEPPANYAKI LUNCH SET / 鉄板焼き御膳

NEW ZEALAND BEEF TENDERLOIN (150g)

ニュージーランド産牛ヒレ

THB 1,380

AUSTRALIAN WAGYU BEEF M4 TENDERLOIN (150g)

オーストラリア産和牛M4 tenderloin

THB 2,800

AUSTRALIAN WAGYU BEEF M4 SIRLOIN (150g)

オーストラリア産和牛M4 sirloin

THB 1,850

JAPANESE WAGYU BEEF A4 TENDERLOIN (150g)

日本産和牛A4 tenderloin

THB 2,800

JAPANESE WAGYU BEEF A4 SIRLOIN (150g)

日本産和牛A4ランクの sirloin

THB 3,300

SALMON, SCALLOP (2pcs), OYSTER (2pcs)

鮭、帆立貝 2pcs 車海老

THB 1,480

CHICKEN THIGH (150g)

鶏の腿肉

THB 800

KUROBUTA PORK LOIN (150g)

黒豚ロース

THB 800

Served with Appetizer, Savory Egg Custard, Salad, Garlic Fried Rice, Miso Soup,
Pickled Vegetables, Seasonal Fruit

すべての御膳には、以下のものが含まれています オーストラリア産アンガスビーフ テ
ンダーロイン 小鉢、茶碗蒸し、サラダ、ガーリックライス、味噌汁、香の物、果物

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
上記タイバツ表示価格に別途サービスチャージ10%と税金が加算されます。

A LA CARTE MENU

アラカルトメニュー

STARTER / 先附

EDAMAME Boiled Green Soybeans 枝豆	THB 180
FRIED GINKO WITH SALT 揚げ銀杏	THB 160
SNOW GARDEN SALAD Hand-Picked Garden Vegetable Salad with Lemon Flavored Foam 淡雪ガーデンサラダ	THB 380
SALMON AND VEGETABLES SALAD Bonito Soup Foam and Yuzu Dressing 鮭と野菜の淡雪サラダ仕立て柚子ドレッシング スナップ 豌豆、ミニトマト、食用花	THB 450
FRIED EGGPLANT AND TOFU WITH GINGER SAUCE 揚げ茄子と揚げ豆腐の生姜餡かけ	THB 280
JAPANESE POTATO SALAD WITH CONE CUP 日本風ポテトサラダコーンカップ	THB 320
CHICKEN KARAAGE 鶏の唐揚げ	THB 380
FRIED PRAWNS DRESSED WITH WASABI MAYONNAISE 海老山葵マヨネーズ和え	THB 450

<p>FRESHLY SHUCKED OYSTERS Fine de Claire Oyster, Brittany France フランス産生牡蠣 フィン・デ・クレア 3 / 6 / 12 pieces 3 / 6 / 12個 CHILLED</p>	
<p>OSAKA "TAKO YAKI" 大阪風たこ焼きソース(ソース・マヨネーズ・かつおぶし) Hermes Sauce, Mayonnaise, Bonito Flakes THB 360 / 690 / 1,380</p>	<p>TOKYO "IZAKAYA" 東京居酒屋風ソース(柚子。おろし大根、紫蘇) Yuzu Ponzu, Oroshi Daikon, Shiso THB 360 / 690 / 1,380</p>

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
上記タイバツ表示価格に別途サービスチャージ10%と税金が加算されます。

SASHIMI / 刺身

SAN SHIYURUI NO SASHIMI MORIAWASE Selection of 3 Sashimi by Chef Yamada 刺身盛合わせ3種類	THB 650
GO SHIYURUI NO SASHIMI MORIAWASE Selection of 5 Sashimi by Chef Yamada 刺身盛合わせ5種類	THB 850
GO SHIYURUI NO SASHIMI MORIAWASE Selection of 5 Premium Sashimi by Chef Yamada 上刺身盛合わせ5種類	THB 2,200

SUSHI / 寿司

NIGIRI SUSHI MORIAWASE Selection of 5 Nigiri Sushi and Tuna Roll by Chef Yamada 握り寿司盛合わせ5貫+細巻き寿司	THB 700
NIGIRI SUSHI MORIAWASE Selection of 7 Nigiri Sushi and Tuna Roll by Chef Yamada 握り寿司盛合わせ7貫+細巻き寿司	THB 900
NIGIRI SUSHI MORIAWASE Selection of 7 Premium Nigiri Sushi and Tuna Roll by Chef Yamada 握り寿司盛合わせ7貫+細巻き寿司	THB 1,850
SOFT SHELL CRAB SUSHI ROLL ソフトシェルクラブ巻寿司	THB 450
YASAI MAKI SUSHI Vegetable Sushi Roll 野菜巻寿司	THB 350

GRILLED DISH / 焼物

GINDARA TERIYAKI OR SHIOYAKI Black Cod Fish Teriyaki Sauce or Salt 銀鱈 照り焼き	THB 800
SHIYAKE TERIYAKI OR SHIOYAKI Grilled Salmon with Teriyaki Sauce or Salt 鮭照り焼きまたは塩焼き	THB 650

RICE DISH / ご飯物 / NOODLES / 麺類

TEN DON	THB 850
Assorted Tempura on Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables	
天丼	
KATSU DON	THB 650
Deep Fried Pork or Chicken on Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables	
かつ丼	
UNA DON	THB 750
Grilled Eel on Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables	
鰻丼	
YASAI TEN DON	THB 550
Deep Fried Vegetable Tempura on Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables	
野菜天丼	

KISARA SIGNATURE DISHES / きさら特選料理

MENTAIKO PASTA / 明太子パスタ	THB 550
Japanese Style Spicy Cod Fish Roe Pasta Mentaiko Carbonara Style	
明太子の和風ピリ辛パスタ / 明太子カルボナーラ風	
Add On : Sea Urchin	+THB 550
追加トッピング	
雲丹(ウニ)	
MINI DON TRIO / ミニ丼3種	THB 780
Mini Eel on Rice, Mini Tempura on Rice, Mini Sashimi on Rice	
Miso Soup, Pickled Vegetables	
ミニ鰻丼、ミニ天丼、ミニ海鮮丼	
鰻丼、味噌汁、香の物	
KATSU SANDWICH CHICKEN OR PORK / カツサンド チキンまたはポーク	THB 750
Miso Soup, Pickled Vegetables	
味噌汁、香の物	
SEARED BEEF AND VEGETABLE ROLL	THB 550
Australian Beef Sirloin (150g), Seasonal Vegetables	
炙り牛肉と野菜巻オーストラリア産牛サーロイン	
、季節の野菜	

SIDE DISH / おかず

STEAMED JAPANESE RICE 白飯(日本米)	THB 90
ASSORTED JAPANESE PICKLES 日本のお漬物詰め合わせ	THB 90
MISO SOUP 味噌汁	THB 120
KISARA SIGNATURE MISO SOUP KISARA 特製みそ汁 Hokkaido "Ishikari" Style Seafood and Vegetable Miso Soup 北海道「石狩」風魚介と野菜のみそ汁	THB 550
CHAWANMUSHI 和風ポテトサラダ	THB 180
KISARA SIGNATURE CHAWANMUSHI WITH BLACK TRUFFLE SAUCE KiSara 特製茶碗蒸し 黒トリュフソース添え	THB 480

DESSERT / デザート

KISARA DESSERT PLATE Signature Dessert Plate using Seasonal Thai Fruits 季節のきさらデザートプレート	THB 350
ICE CREAM / アイスクリーム各種 Matcha, Vanilla 抹茶、バニラ	THB 120
FRUIT PLATTER 果物盛合わせ	THB 280

TEPPANYAKI A LA CARTE / 鉄板焼き

NEW ZEALAND WAGYU BEEF M4 TENDERLOIN (200g) オーストラリア産和牛ヒレ M4	THB 1,800
AUSTRALIAN WAGYU BEEF M4 SIRLOIN (200g) オーストラリア産和牛サーロイン M4	THB 2,100
AUSTRALIAN WAGYU BEEF M4 TENDERLOIN (200g) オーストラリア産和牛ヒレ M4	THB 2,800
JAPANESE WAGYU BEEF A4 TENDERLOIN (200g) 日本産和牛ヒレ A4	THB 3,300
JAPANESE WAGYU BEEF A4 SIRLOIN (200g) 日本産和牛サーロイン A4	THB 3,800
CHICKEN THIGH (150g) 鶏の腿肉	THB 520
KUROBUTA PORK LOIN (150g) 黒豚ロース	THB 520

TEPPANYAKI SEAFOOD / 鉄板焼き 海鮮

BOSTON LOBSTER ボストンロブスター	MARKET PRICE
HOTATEGAI Hokkaido Scallop (5 pcs) 帆立貝	THB 880
GINDARA Black Cod Fish (120g) 銀鱈	THB 800
SHAKE (120g) Salmon 鮭	THB 650
TIGER PRAWN (3 pcs) 車海老	THB 580
ABALONE (100g) 鮑	THB 1,500
OYSTER Fine de Claire (3 pcs) フランス産 牡蠣 フィン・デ・クレア	THB 450

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
上記タイバツ表示価格に別途サービスチャージ10%と税金が加算されます。

TEPPANYAKI VEGETABLES / 鉄板焼き野菜

YASAI ITAME THB 320
Stir Fried Vegetables
野菜炒め

KINOKO ITAME THB 280
Stir Fried Mushrooms
茸炒め盛合わせ

TEPPANYAKI FRIED RICE / 鉄板焼き炒め飯

NINNIKU CHAHAN THB 240
Fried Garlic Rice
ガーリックライス

UNI CHAHAN THB 550
Sea Urchin Fried Rice
雲丹炒飯

YASAI CHAHAN THB 240
Vegetables Fried Rice
野菜炒飯

TEPPANYAKI DESSERT

DORAYAKI THB 350
Mini Pancake Served with Seasonal Granité
鉄板焼 だら焼き と季節のグラニテ

KISARA DINNER

KISARA DINNER KAISEKI / きさらディナー会席

STARTER / 先附

Salmon Salad with Bonito Soup Foam and Yuzu Dressing

鮭のサラダ淡雪仕立て柚子ドレッシング

オクラ、ブロッコリー、アスパラ、ベビーコーン、赤パプリカ、黄パプリカ、スナップ豌豆、ミニトマト、花

STEAMED DISH / 蒸物

Savory Egg Custard, Shrimp, Chicken, Bamboo Shoot, Shiitake

茶碗蒸し 海老、鶏肉、筍、椎茸

SEASONAL PLATE / 季節の皿

Grilled Salmon Teriyaki, Egg Omelet, Boiled Pumpkin

Simmered Prawn, Fried Ginkgo Nuts, Beef Tataki, Chicken Teriyaki with Assorted Appetizers

玉子焼き、南瓜煮、海老具足煮、揚げ銀杏、牛肉タタキ、酢取大根、ミニ人参酢漬け もずく酢、鶏照

鮭南蛮漬け、モズク酢、里芋味噌焼き、鶏照焼

SASHIMI / 刺身

Selection of 3 Sashimi by Chef Yamada

本日の日本からの刺身

CHOICE OF MAIN COURSE / 主菜

SUSHI / 寿司

Tuna, Boiled Prawn, Salmon, Conger Eel,

Abalone, Scallop, Tuna Sushi Roll

鮪、茹で海老、鮭、穴子、イクラ、鮑、帆立貝、鉄火巻、ガリ

THB 2,888

CHIRASHI DON / 食事

Assorted Sashimi on Rice

海鮮ちらし丼

THB 2,388

UNA DON / 食事

Grilled Eel on Rice

ミニ鰻丼

THB 2,388

TEN DON / 食事

Assorted Tempura on Rice

ミニ天丼

THB 2,188

Miso Soup, Pickled Vegetables

味噌汁、香の物

DESSERT / デザート

Seasonal Fruit, Raspberry Macaron, Matcha Chocolate Mousse, Matcha Ice Cream

季節のフルーツ、ラズベリーマカロン、抹茶チョコレートムース、抹茶アイスクリーム

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.

上記タイバツ表示価格に別途サービスチャージ10%と税金が加算されます。

VEGETARIAN KAISEKI / 野菜 KAISEKI

THB 1,388

STARTER / 先附

KiSara Vegetable Salad

Burdock, Red & Yellow Pepper, Mini Carrot, Okra, Cucumber

Baby Corn, Asparagus, Lotus Root, Snow Peas, Miso Sauce

牛蒡、赤パプリカ、黄パプリカ、ミニ人参、オクラ、胡瓜、ベビーコーン、アスパラガス、蓮根
スナッフ豌豆、味噌ソース添え

VEGETABLE TEMPURA / 野菜天婦羅

アスパラガス、蓮根、茄子、オクラ、紫蘇

Lotus Root Dumplings Teriyaki, Taro with Miso Sauce, Simmered Pumpkin

Shiitake Mushroom Nannban-Zuke, Simmered Lotus Root

蓮根饅頭照焼照り焼き、里芋田楽、南瓜煮、椎茸南蛮漬け、蓮根金平

SASHIMI / 刺身

Konjac Sashimi

蒟蒻刺身酢味噌添え

FRIED DISH / 揚げ物

Fried Eggplant and Tofu with Ginger Sauce

揚げ茄子と豆腐の生姜餡掛け

CROQUETTE / コロケ

Potato Vegetables Croquette Espuma Sauce

ジャガ芋野菜コロケ、エスプーマソース

SUSHI / 寿司

Vegetable Maki Roll

Pickled Radish, Cucumber, Avocado, Salted Kelp, Asparagus

野菜巻寿司、

沢庵、胡瓜、アボカド、塩昆布、アスパラ

Miso Soup, Pickled Vegetables / 味噌汁

SEASONAL FRUIT / 果物

KISARA TEPPAN KAISEKI / きさら鉄板会席

STARTER / 先附

Salmon Salad with Bonito Soup Foam and Yuzu Dressing
鮭のサラダ淡雪仕立て柚子ドレッシング

STEAMED DISH / 蒸物

Savory Egg Custard, Shrimp, Chicken, Bamboo Shoot, Shiitake
茶碗蒸し 海老、鶏肉、筍、椎茸

SEASONAL PLATE / 季節の皿

Grilled Salmon Teriyaki, Egg Omelet, Boiled Pumpkin,
Simmered Prawn, Fried Ginkgo Nuts, Beef Tataki, Chicken Teriyaki with Assorted Appetizers
鮭照焼、玉子焼き、南瓜煮、海老具足煮、揚げ銀杏、牛肉タタキ、酢取大根、ミニ人参酢漬
鮭南蛮漬、モズク酢、里芋味噌焼き、鶏照焼

SASHIMI / 刺身

Selection of 3 Sashimi by Chef Yamada
本日の日本からの刺身

CHOICE OF MAIN COURSE / 主菜

TEPPANYAKI / 鉄板焼き

下記より一つお選びください

Australian Wagyu M4 Sirloin (150g)
オーストラリア牛ヒレステーキ

THB 2,288

Salmon (60g), Scallop, Oyster (2 pcs)
鮭、帆立貝、タイガー海老

THB 2,288

Japanese Wagyu Beef
A4 Tenderloin (150g)
産 和牛ヒレステーキ日本

THB 3,488

Cod Fish, Abalone (120g)
銀鱈、あわび

THB 3,488

Boston Lobster (500g)
伊勢海老

THB 3,888

Fried Garlic Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables
ガーリックライス、味噌汁、香の物

DESSERT / デザート

Seasonal Fruit, Raspberry Macaron, Matcha Chocolate Mousse, Matcha Ice Cream
季節のフルーツ、ラズベリーマカロン、抹茶チョコレートムース、抹茶アイスクリーム

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.
上記タイバツ表示価格に別途サービスチャージ10%と税金が加算されます。