



เชฟหนุ่ม (นายกิตติศักดิ์ ลีล้อม) ที่มีประสบการณ์ฝึกฝนโดยตรงกับเชฟคนญี่ปุ่นที่ Tensui
กว่า 5 ปี ทั้งซูชิและเทป็นยากิ หลังจากนั้นได้ฝึกฝนกับเชฟบุรุษรม เชฟกระทะเหล็กไทยแลนด์
ที่ Honmono Sushi ดูแลลูกค้า VIP จัด Omakase และ Kaiseki กว่า 2 ปี ก่อนที่จะไปฝึกฝน
ต่อที่ร้านอาหารญี่ปุ่นในฟลอริดา อเมริกาอีก 2 ปี และกลับมาสร้างโอชิเอนสาขาแรกที่อุบล



ข้าวปั้นหน้าปลาดิบ 1 ชิ้น / ที่
OKONOMI NIGIRI SUSHI



ข้าวปั้นหน้าตับห่าน
FOIE GRAS SUSHI 250.-



ข้าวปั้นหน้าโอโทโร่หมัก
ซอสโชยุสีเคะ
OTORO SHOYU TSUKE 320.-



ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน
SALMON SUSHI 90.-



ข้าวปั้นหน้าไข่กุ้ง
TOBIKO SUSHI 70.-



ข้าวปั้นปลาซูโทโร่
CHUTORO SUSHI 250.-



ข้าวปั้นหน้าไข่หวาน
TAMAGO SUSHI 50.-



ข้าวปั้นหน้าปลาไหล
UNAGI SUSHI 180.-



ข้าวปั้นหน้ากุ้งหวานตัวเล็ก
AMAI EBI SUSHI 120.-



ข้าวปั้นหน้าหอยปีกนก
HOKKIGAI SUSHI 90.-



ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์
HOTATE NAMA 200.-



ข้าวปั้นหน้าปลาโอ (ทูน่า)
AKAMI SUSHI 130.-



ข้าวปั้นหน้าปูอัด
KANIKAMABOKO SUSHI 50.-



ข้าวปั้นหน้าครีปลาตาเดียว
ENGAWA SUSHI 130.-



ข้าวปั้นหน้าปลาฤดู
SHIMA AJI SUSHI 130.-



ข้าวปั้นหน้าหนวดปลาหมึกหอม
GESSO SUSHI 60.-



ข้าวปั้นหน้าเนื้อมัสซึซากะ-เบิร์น
MATSUZAKA ABURI 320.-



ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอนเบิร์น
ใส่ซอสมิโซะข้าว
SALMON SAIKYO 120.-



ข้าวปั้นหน้าเนื้อมัสซึซากะ
SPECIAL MATSUZAKA SUSHI 450.-



ข้าวปั้นหน้ากุ้ง
EBI SUSHI 60.-



ข้าวปั้นหน้าปลากระพงขาว
SUZUKI SUSHI 60.-



ปลาฮามาจิเบิร์นใส่ซอสมิโซะข้าว
HAMACHI SAIKYO 160.-



ข้าวปั้นหน้าโอโทโร่
OTORO SUSHI 300.-



ข้าวปั้นหน้าปลาโอโทโร่เบิร์น
OTORO ABURI 320.-



ข้าวปั้นหน้าหนวดปลาหมึกยักษ์
TAKO SUSHI 60.-



ข้าวปั้นหน้าปลาโอ (ทูน่า) วางด้วย
ปลาโอคुकุซอสใส่ซอสมิโซะสูตรพิเศษ
TUNA SPARKEY 160.-



ข้าวปั้นหน้าปลากุ๋มหมัก
ใส่ซอสสูตรพิเศษ
AKAMI SHOYU TSUKE 130.-



ข้าวปั้นหน้าปลาฮามาจิ วางด้วยปลา
ฮามาจิคुकุซอสใส่ซอสมิโซะสูตรพิเศษ
HAMACHI SPARKEY 140.-



ข้าวปั้นหน้าไข่ปลาแซลมอน
IKURA SUSHI 120.-



ข้าวปั้นหน้าไข่หอยเม่น
NAMA UNI SUSHI 300.-



ข้าวปั้นหน้าหอยเชลล์เบิร์น
HOTATE ABURI 220.-



ข้าวปั้นหน้าปลาโอโรรสับใส่หอย
เม่น และไข่หนกกะท
NEGI TORO, UNI, UZURA GUN KAN 300.-



ข้าวปั้นหน้ากุ้งหวานตัวใหญ่
BOTAN EBI SUSHI 300.-



ข้าวปั้นหน้าปลาหมึกหอม
IKA SUSHI 60.-



ข้าวปั้นหน้าโอโทโร่รสับใส่หอย
NEGI TORO GUN KAN 300.-



สไปซี่แซลมอน ห่อกรวย
SALMON SPICY TE MAKI 150.-



แคลิฟอร์เนียห่อกรวย
CALIFORNIA TE MAKI 150.-



ปลากุ๋ม อกคาโต้
ไข่ปลาแซลมอน ห่อกรวย
TUNA AVOCADO TE MAKI 250.-



หนังปลาแซลมอนห่อกรวย
SALMON SKIN TE MAKI 150.-



สไปซี่ปลากุ๋ม ห่อกรวย
SPICY TUNA TE MAKI 150.-

ข้าวปั้นหน้าปลาดิบชุดรวม
SUSHI MORI AWASE

ชุดซูชิ 6 คำ
SUSHI SAMPLER 6pcs. 450.-

ชุดซูชิพิเศษ 8 คำ (ปลาญี่ปุ่นทั้งหมด)
OSHINEI MATSU SUSHI MORI 8pcs. 1,400.-

ชุดซูชิพิเศษ 9 คำ (ปลาญี่ปุ่นทั้งหมด)
OSHINEI OMAKASE MORI 9pcs. 1,650.-

ชุดซูชิ 7 คำ
OSHINEI TAKE SUSHI MORI 7pcs. 900.-



เชฟฮอนด้า (นายสมพร โพธิ์ชาราช) ผ่านการทำงานร้านอาหารญี่ปุ่น
เกือบ 20 ปี ตั้งแต่ ซินโดโกกุ โรงแรม JW Marriot, สาเกโนมิยะ, Tensui
และในต่างประเทศทางยุโรป จนกลับมาช่วยเชฟบุญธรรมที่ Honmono
Sushi และ เป็นผู้ร่วมก่อตั้งโอชินสาขาอุบล

อาหารทานเล่น OHAYAME - RYORI

ไข่ปลาซมมอนผสมหัวไชเท้าคด
IKURA OROSHI

180.-

ยำแมงกะพรุน
KURAGE SU

150.-

ปลาเงินทอดกรอบ
SHIRAU - O KARAGE

300.-

ยำสาหร่ายสด
HIYASHI WAKAME

80.-

ปลาร้าญี่ปุ่น
IKA SHIOKARA

150.-

ถั่วงอกญี่ปุ่น
EDAMAME

80.-

สลัด

SALAD/SU-NOMONO

สลัดผักสด

GREEN SALAD

150.-

สลัดหนังปลาแซลมอนทอดกรอบ

SALMON SKIN SALAD

200.-

สลัดโอชิเนชิฟู้ด

OSHINEI SALAD

280.-

สลัดหนังปลาแซลมอนทอดกรอบ ปูนี้่ม ปลาเงิน

3 MIX SALAD

450.-

สลัดสาหร่ายญี่ปุ่นสด

KAISO SALAD

250.-

สลัดหิ่งปลาผสมอนทอดกรอบ ปลาเงิน ปูนิ่ม ตับห่าน

4 MIX SALAD

950.-

สลัดอโวคาโด

AVOCADO SALAD

250.-

สลัดปลาผสมอนสด

SALMON SALAD

280.-

สลัดปูอัดทอดกรอบ

KANI KARAGE SALAD

250.-

สลัดปลาเงินทอดกรอบ

SHIRAU-O SALAD

280.-

สลัดปูนิ่มทอดกรอบ

SOFTSHELL CRAB SALAD

250.-



ชูโตร์ ซาซิมิ
CHUTORO SASHIMI 750.-



ฮามาจิ ซาซิมิ
HAMACHI SASHIMI 390.-



โอรโตร์ ซาซิมิ
OTORO SASHIMI 900.-



ชิมอะจิ ซาซิมิ
SHIMA AJI SASHIMI 390.-



กะพงแดงญี่ปุ่น ซาซิมิ
MADAI SASHIMI 390.-



กุ้งหวานตัวใหญ่ ซาซิมิ
BOTAN EBI SASHIMI 300.-



ปลาโอ (ทูน่า) ซาซิมิ
AKAMI SASHIMI 390.-



แซลมอน ซาซิมิ
SALMON SASHIMI 270.-

ซาซิมิ หวดปลาหมึกยักษ์
TAKO SASHIMI 180.-

ปลาดิบจานเดียว SASHIMI Raw Fish

กะพงขาวซาซิมิ
SUZUKI SASHIMI 180.-

โห่ฮอยเม่น ซาซิมิ
NAMA UNI SASHIMI 950.-

โห่กึ่ง
TOBIKO TSUMAMI 200.-

โห่ปลาแซลมอน
IKURA TSUMAMI 320.-

ปูอัดซาซิมิ
KANI KAMABOKO 150.-

โห่หวาน
TAMAGO YAKI TSUMAMI 150.-

หอยปีกนก ซาซิมิ
HOKKI-GAI SASHIMI 270.-

ปลาหมึกหอม ซาซิมิ
IKA ITTO SASHIMI 180.-

กุ้งหวานตัวเล็ก ซาซิมิ
AMAI EBI SASHIMI 360.-

หอยเชลล์ ซาซิมิ
IKE HOTATE-GAI SASHIMI 650.-

ชุดปลาดิบรวม

SASHIMI MORI-AWASE Assortment

ชุดปลาดิบรวม (กลาง) 7 อย่าง
TAKE SASHIMI

1,250.-

ชุดปลาดิบรวม 5 อย่าง
UME SASHIMI

650.-

ชุดปลาดิบรวม (เล็ก)
HIGHLIGHT

450.-

ชุดปลาดิบรวมพิเศษ 8 อย่าง
OSHINEI SASHIMI PREMIUM

1,650.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ต่างๆ

OSHINEI SPECIAL ROLLS

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาโท
และห่อด้วยโอคาโด ไข่กุ้ง
DRAGON ROLL

350.-

แคลิฟอร์เนียมาทึ
CALIFORNIA ROLL

280.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปูนิ่มทอดกรอบ
ใส่แตง ราคด้วยซอสสไปซี่มายองเนส
SPIDER ROLL

280.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาทูน่า ฮามาจิ
แฮมมอนและคुकด้วยซอสสไปซี่มิโซะ
SPARKEY ROLL

300.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาแซลมอนไข่ปลา
แฮมมอนโอคาโดครีมชีส และห่อด้วยปลาโท
URA MAKI

450.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ต่างๆ

OSHINEI SPECIAL ROLLS

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาโอโทโร่ อโวคาโด
ไข่หอยเม่น ไข่ปลาแซลมอน แล้วพันด้วย
ปลาซูโทโร่ โรยด้วยกากแมงกานีสปุระ

900.-

SEXY ROLL

ข้าวห่อสาหร่าย ปลาโทโฮ คริมชีส ตับห่าน ไข่แซลมอน
และปลาแซลมอน ห่อด้วยปลาแซลมอนสด เบิร์น

350.-

SALMON CHEESE ROLL

ข้าวห่อสาหร่ายไส้กุ้งแมงกานีสปุระใส่ซอสสไปซี่
สุดพิเศษ โรยด้วยแมงกานีสปุระและไข่กุ้ง

300.-

CRUNCHY ROLL

ข้าวห่อสาหร่ายไส้เนื้อมัสสึซากะ ซอสสไปซี่ แต่ง
ห่อด้วยเนื้อมัสสึซากะเบิร์น ราดด้วยซอสพอร์สึ

500.-

MATSU ZAKA LOVER'S ROLL

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาโทโฮ
อโวคาโด ไข่กุ้งและหอยเชลล์

350.-

VOLCANO ROLL

ข้าวห่อสาหร่ายไส้กุ้งทะเลปู-ครีมชีสโศคาโด
แล้วห่อด้วยปลาโทและปลาแซลมอนสด
HI-5 ROLL

450.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้หนัง
ปลาแซลมอนทอดกรอบ
SALMON SKIN ROLL

300.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้สไปซี่ทูน่า
SPICY TUNA MAKI

160.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ตับห่าน
FOIE GRAS ROLL

600.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้สไปซี่แซลมอน
SPICY SALMON MAKI

150.-

ข้าวห่อสาหร่ายไส้กุ้งทะเลปู-
EBI TEMPURA MAKI

100.-

ปลาดิบพิเศษ

SPECIAL RAW-FISH



ปูอัดยำไทย
KANI KAMABOKO YUM THAI 180.-



ปลาโอ (ทูน่า) ยำไทย
TUNA YUM THAI 250.-



ปลาแซลมอนยำไทย
SALMON YUM THAI 250.-



หอยปีกนกยำไทย
HOKKIGAI YUM THAI 250.-



ยำไทยซีฟู้ด
MIX YUM THAI 450.-



ปลาหมึกยำไทย
TAKO YUM THAI 250.-



เมนูปลาดิบสไลด์บาง SPECIAL RAW-FISH

ปลาแซลมอนสไลด์กับพริกและหอมใหญ่
กระเทียม ซอสพอนสี
SALMON JARAFINO

320.-

ปลาซามาจิสไลด์กับพริก และหอมหัวใหญ่
กระเทียม ซอสพอนสี
HAMACHI JARAFINO

400.-

ปลากระพงแดงญี่ปุ่นสไลด์บาง
MADAI USUZUKURI

550.-

ปลากระพงขาวสไลด์บาง
SUZUKI USUZUKURI

220.-

ปลาแซลมอน ปลาซามาจิ ปลาทูน่า
สไลด์บาง โรยด้วยไข่ปลาแซลมอน
SANSHOKU USUZUKURI

450.-

ชุดข้าวหน้าปลาดิบ

CHIRASHI SUSHI



ข้าวหน้าปลาดิบรวม 5 อย่าง
GOSHOKU DON 350.-



ข้าวหน้าปลาดิบรวมชุดพิเศษ
OSHINEI CHIRASHI 1,000.-



ข้าวหน้าปลาดิบรวม หั่นลูกเต๋า ชุดพิเศษ
BARA CHIRASHI 750.-

ชุดข้าวหน้าปลาดิบ

CHIRASHI SUSHI



ชุดข้าวหน้าปลาแซลมอนสไลด์
SALMON DON 280.-



ชุดข้าวหน้าปลาโอโทโร่สับ
ใส่หอมและไข่หอยเม่น
NEGI-TORO UNI DON 1,400.-



ชุดข้าวหน้าปลาแซลมอนสไลด์
และไข่ปลาแซลมอน
SALMON-IKURA DON 320.-



ชุดข้าวหน้าปลาดิบรวม
3 อย่าง หั่นลูกเต๋า
SANSHOKU DON 330.-



ข้าวหน้ากริลปลาตาเดียวเบิร์น
ENGAWA ABURI DON 450.-



ข้าวหน้าตับห่านและไข่ปลาแซลมอน
FOIE GRAS IKURA DON 1,200.-



ข้าวหน้าตับห่าน ไข่ปลาแซลมอนและไข่หอยเม่น
FOIE GRAS IKURA UNI DON 1,500.-



ข้าวหน้าตับห่าน
FOIE GRAS DON 950.-



ข้าวหน้ากริลปลาตาเดียวเบิร์น
และไข่ปลาแซลมอน
ENGAWA IKURA DON 600.-



ข้าวหน้ากริลปลาตาเดียวเบิร์น
ไข่ปลาแซลมอนและไข่หอยเม่น
ENGAWA IKURA UNI DON 850.-



ข้าวหน้าปลาโท
UNA DON

500.-

ข้าวหน้าเนื้อ
GYU DON

220.-

ข้าวสวยญี่ปุ่น
GOHAN

30.-

ข้าวผัดกระเทียม
NINIKU RICE

50.-

ข้าวหน้าหมูทอด
KATSU DON

110.-

ประเภทข้าวหน้าต่างๆ

OSYOKUJI Rice and Noodles

ข้าวผัดปลาแซลมอน

SALMON SHAHAN

80.-

ข้าวหน้าหมูสไลด์ย่าง
BUTA YAKI DON

120.-

ข้าวหน้ากุ้งทอดเทมปุระ
TEN DON

280.-

ข้าวหน้าไก่
OYAKO DON

110.-



เมนูสเต็ก

STEAK Grilled Premium Selections



ปูซอกโทโต
TARABA KANI

2,500.-



เนื้อมิสึซากะ
MATSU ZAKA STEAK 3,600.-



เนื้อโคเบ
KOBE 200g.

3,000.-



เนื้อไทยฟรันทซ์
THAI FRENCH 200g.

450.-

เมนูสตั๊ก

STEAK Grilled Premium Selections

เห็ดหลินขาวผัดเนย
SHIMEJI BUTTER

150.-

หอยเชลล์ผัดเนย
HOTATE BUTTER

650.-

เนื้อหมู
PORK STEAK

160.-

เห็ดนางรมหลวงผัดเนย
ERINGI BUTTER

150.-



ปลาแซลมอน
SALMON STEAK

170.-

ปลาหิมะ
SNOW STEAK

480.-

เนื้อไก่
CHICKEN STEAK

120.-

ปลาซาบะ
SABA STEAK

120.-

เมนูย่าง
YAKIMONO GRILLED

กุ้งล็อบสเตอร์สตีค
LOBSTER STEAK

1,950.-

กุ้งล็อบสเตอร์ย่างชีส
LOBSTER CHEESE YAKI

1,950.-



คางปลาโอโทโร่ย่างเกลือหรืออย่างซีอิ๊วหวาน
OTORO KAMA SHIO OR TERIYAKI

3,000.- / 1,500.-



ก้ามปูออกโทโดย่าง
TARABA KANI YAKI

2,500.-

เมนูย่าง

YAKIMONO GRILLED



แถมปลาซามาจิย่างเกลือหรือซีอิ๊วหวาน
HAMACHI KAMA SHIO OR TERI YAKI

650.-

ปลาซาบะย่างเกลือหรือซีอิ๊วหวาน
SABA SHIO OR TERIYAKI

120.-

แถมปลาซามาจิย่างเกลือหรือซีอิ๊วหวาน
HAMACHI KAMA SHIO OR TERI YAKI

1,450.-



ปลาหิมะย่างเกลือหรือซีอิ๊วหวาน
SNOW SHIO OR TERI YAKI

470.-



ปลาแซลมอนย่างเกลือหรือซีอิ๊วหวาน
SALMON SHIO OR TERIYAKI

150.-



ปลาคอรัสี่ย่างเกลือหรือซีอิ๊ว
PANGASIUS SHIO OR TERIYAKI

130.-



ปลาโทอย่างซีอิ๊ว
UNAGI KABA YAKI 550.-



ลันวัวย่างเกลือ
GYUTAN SHIO YAKI 280.-



หัวปลาแซลมอนย่างเกลือหรือซีอิ๊วหวาน
SALMON KAMA SHIO OR TERI YAKI 250.-



ท้องปลาแซลมอนย่างเกลือหรือซีอิ๊ว
SALMON HARATSU SHIO OR TERI YAKI 350.-

เมนูย่าง

YAKIMONO GRILLED



หมูย่างเกลือหรือย่างซีอิ๊ว
BUTA SHIO OR TERI YAKI 150.-



ไก่ย่างเกลือหรือซีอิ๊วหวาน
TORI SHIO OR TERI YAKI 150.-



ปลาหมึกย่างเกลือหรือซีอิ๊วหวาน
IKA SHIO OR TERI YAKI 180.-

ตัวอย่างบนกระทะร้อนญี่ปุ่น

ISHI-YAKI

ลันัว
GYUTAN

280.-

เนื้อโกเบ
KOBE 100g.

1,500.-

เนื้อมิสึซากะ
MATZU ZAKA 100g.

1,800.-

เนื้อไทยพรม
THAI FRENCH 100g.

250.-

สุกี้ยากี้ หรือ ชาบูนาเบะ

SUKIYAKI / SHABU SHABU



เนื้อไทยفرنช์
THAI FRENCH 450.-



เนื้อโคเบ
KOBE 1,500.-



เนื้อมัสึซากะ
MATSU ZAKA 1,800.-



ก้ามปูซอกโทโด
TARABA 1,250.-



ทะเลรวม
SEAFOOD 250.-



เนื้อหมู
BUTA 250.-



ไก่
CHICKEN 180.-



เนื้อหมู
BUTA 250.-

ประเภทซุปละดั้ม

SHIRU MONO SOUP OR NIMONO



หัวปลาฮามาจิดั้มเค็มหวาน
HAMACHI KAMA NITSUKE 650.-



ข้าวหน้าแกงกะหรี่หมูทอด
KATSU CURRY RICE 145.-



ซุปละหญ่าย
WAKAME SOUP 60.-



ซุปละ
OSUI MONO 130.-



ไข่ตุ๋น
CHAWANMUSHI 60.-



ซุปละกา
DOBIN MUSHI 250.-



หัวปลาเซลมอนดั้มเค็มหวาน
SHAKA KAMA NITSUKE 250.-

ประเภททอด

AGE MONO MORI A WASE

อโวคาโดชุแป้งทอดเทมปุระ
AVOCADO TEMPURA

190.-

หมูชุเกล็ดขนมปังทอด
TONKATSU

130.-

ผักชุแป้งทอดเทมปุระรวม
YASAI TEMPURA

180.-

เกี๊ยวซ่า
GYOZA

130.-

เทมปุระรวม
TEMPURA MORI

280.-

กุ้งชุแป้งทอดเทมปุระ
EBI TEMPURA

360.-

ประเภททอด

AGE MONO MORI A WASE



ยากิโซบะ
YAKISOBA

200.-



เกี๊ยวซ่าชีส
GYOZA CHEESE

150.-



พิซซ่าญี่ปุ่น
OKONOMIYAKI

180.-



ยากิอุด้ง
YAKIUDON

200.-



เมนูอุด้ง และ โซบะ
UDON AND SOBA



เส้นอุด้งร้อน เสริฟพร้อมเทมปุระ
TEMPURA UDON 280.-



เส้นอุด้งร้อน
KAKE UDON 180.-



บะหมี่ร้อนเส้นโซบะ เสริฟพร้อมเทมปุระ
TEMPURA SOBA 280.-



บะหมี่ร้อนเส้นโซบะ
KAKE SOBA 160.-

เมนูอุด้ง และ โซบะ
UDON AND SOBA



เส้นโซบะร้อนหน้าหมูสไลด์
BUTA SOBA 300.-



เส้นอุด้งร้อนหน้าหมูสไลด์
BUTA UDON 300.-



เส้นอุด้งร้อน หน้าเนื้อสไลด์
NIKU UDON 300.-



เส้นโซบะร้อน หน้าเนื้อสไลด์
NIKU SOBA 300.-



เส้นอุด้งเย็น เสริฟพร้อมเทมปุระ
TEN ZARU UDON 280.-



เส้นอุด้งเย็น
ZARU UDON 180.-



บะหมี่เย็นเส้นโซบะ เสริฟพร้อมเทมปุระ
TEN ZARU SOBA 280.-



บะหมี่เย็นเส้นโซบะ
ZARU SOBA 160.-



01	Water น้ำเปล่า	25.-
02	Ice / Hot Green Tea (Refill)	30.-
03	Coke โค้ก	30.-
04	Pepsi เป๊ปซี่	40.-
05	Sprite สไปรท์	30.-
06	Soda โซดา	30.-
07	Orange Juice	65.-
08	Apple Juice	65.-
09	Lemon Soda	65.-
10	Green Tea Shake ชาเขียวมัน	90.-
11	Watermelon Shake แตงโมมัน	79.-
12	Orange Shake น้ำส้มมัน	79.-

13	Lemon Shake มะนาวมัน	79.-
14	Melon Shake	79.-
15	Oshiruko ถั่วแดงร้อน	50.-
16	Kori Azuki ถั่วแดงเย็น	65.-
17	Coconut Oshiruko บัวลอยญี่ปุ่น	90.-
18	Fukuoka Snow Ice เกล็ดหิมะฟูกูโอกะ	75.-
19	Kori Matcha Azuki น้ำแข็งไสชาเขียว	65.-
20	Soft Cream ซอว์ฟครีม	79.-
21	Kuromame Melon เมล่อนถั่วดำ	250.-



01	Heineken Beer L. เบียร์ไฮเนเก้นขวดใหญ่	130.-
02	Asahi Beer L. เบียร์อาซาฮีขวดใหญ่	130.-
03	SINGHA Beer L. เบียร์สิงห์ขวดใหญ่	130.-
04	BLACK LABEL (1 ลิตร)	2,500.-
05	HUKKAISUN	4,000.-
06	OZEKI SILVER (Bottle) โอเซกิ ซิวเวอร์ ขวดละ	1,700.-
07	TANREI JUNMAI (Bottle) ทันเรย์ จุนเมย์ ขวดละ	1,700.-
08	UME CHU	1,800.-
09	SPARKING SAKE BERRY (180 ml.) สปากกิ่ง สาคู เบอร์รี่ (180 ml.)	320.-
10	SPARKING SAKE PEACH (180 ml.) สปากกิ่ง สาคู พีช (180 ml.)	320.-
11	OZEKI NAMA (300 ml.) สาคสด โอเซกิ ขวดเล็ก	390.-
12	HAKUTSURU NAMA (300 ml.) สาคสด ฮากุซุรุ ขวดเล็ก	400.-



OPEN 11.00 - 22.00

www.oshinei.co.th

info@oshinei.co.th

INSTAGRAM : [oshinei.th](https://www.instagram.com/oshinei.th)

Line : [@oshinei](https://line.me/tv/p/@oshinei)

