เชฟหนุ่ม (นายกิตติศักดิ์ ลีล้อม) ที่มีประสบการณ์ด้านอาหารญี่ปุ่นมากกว่า 10 ปี
ทั้งซูชิและเทปันยากิ เคยฝึกฝนกับเชฟบุญธรรม เชฟกระทะเหล็กไทยแลนด์
ดูแลลูกค้า vip จัด omakase และ kaiseki นอกจากนี้ยังเคยทำที่ร้านอาหารญี่ปุ่น
ในรัฐฟลอริด้า ประเทศสหรัฐอเมริกา และกลับมาสร้างโอชิเน สาขาแรกที่จังหวัดอุบลราชธานี



おこのみ にぎりすし

ข้าวปั้นหน้าปลาดิบ 1 ชิ้น

OKONOMI NIGIRI SUSHI



ข้าวปั้นหน้าครีบปลาตาเดียว
ENGAWA PONZU SUSHI **85.-**



ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน
SALMON SUSHI **55.-**



ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอนเบิร์นใส่ซอสมิโซะข้าว
SALMON SAIKYO ABURI SUSHI **65.-**



ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอนเบิร์นใส่ชีส
SALMON CHEESE ABURI SUSHI **65.-**



ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอนเบิร์นวางทับด้วยตับห่าน
SALMON FOIE GRAS ABURI SUSHI **100.-**



ข้าวปั้นหน้าไข่ปลาแซลมอน
IKURA SUSHI **130.-**



ข้าวปั้นหน้าไข่กุ้ง
EBIKO SUSHI **45.-**



ข้าวปั้นหน้าปลาซาบะ
SHIME SABA SUSHI **35.-**

ปลาดิบจานเดี่ยว
SASHIMI RAW FISH

刺身



420.-

ปลาดิบรวม 4 อย่าง

UME SASHIMI

TUNA 3 ชิ้น, SALMON 3 ชิ้น,
HAMACHI 3 ชิ้น, IZUMIDAI 3 ชิ้น



1,250.-

ชุดปลาดิบรวมพิเศษ
7 อย่าง

OSHINEI FAMILY SET

IZUMIDAI 3 ชิ้น, HAMACHI 3 ชิ้น, SALMON 3 ชิ้น,
TUNA 3 ชิ้น, TAKO 3 ชิ้น, HOTATE 3 ชิ้น,
BOTAN ARGENTINA 3 ชิ้น



ชุดปลาดิบรวมพิเศษ
6 อย่าง

SASHIMI MORI

TUNA 6 ชิ้น, SALMON 6 ชิ้น,
TAKO 6 ชิ้น, IZUMIDAI 6 ชิ้น,
SHIME SABA 6 ชิ้น, KANI KAMABOKO 6 ชิ้น

950.-



ปูอัด ซาชิมิ
KANI KAMABOKO SASHIMI
25.- / ชิ้น



ซาบะดอง ซาชิมิ
SHIME SABA SASHIMI
35.- / ชิ้น



ทูน่า ซาชิมิ
TUNA SASHIMI
65.- / ชิ้น



แซลมอน ซาชิมิ
SALMON SASHIMI
55.- / ชิ้น



ไข่กุ้งเสิร์ฟพร้อมสาหร่ายโนริ

EBIKO TSUMAMI
150.-



ไข่ปลาแซลมอนเสิร์ฟพร้อมสาหร่ายโนริ

IKURA TSUMAMI
370.-

ปลาดิบสไลด์บาง

SPECIAL RAW FISH

薄造り



ปลาแซลมอน ปลาฮามาจิ
ปลาทูน่า สไลด์บาง
โรยด้วยไข่ปลาแซลมอน

700.-

SANSHOKU USUZUKURI

270.-

ปลาแซลมอน สไลด์บาง

SALMON USUZUKURI



ข้าวห่อสาหร่าย
SPECIAL ROLL

スペシャル



ข้าวห่อสาหร่าย
ปลาไหลญี่ปุ่น

URA MAKI

280.-



ข้าวห่อสาหร่ายไส้ชีสปลาไหล
และห่อด้วยอโวคาโด้
ราดด้วยซอสเทอริ

DRAGON ROLL

310.-



ข้าวห่อสาหร่าย
ตับห่าน

FOIE GRAS ROLL

280.-



แคลิฟอเนีย มากิ

CALIFORNIA MAKI

95.-



ครั้นชี่โรล

CRUNCHY ROLL

130.-

メニュー

อาหารทานเล่น
OHAYAME-RYORI



110.-

ปลาร้าญี่ปุ่น

IKA SHIOKARA



160.-

ปลาร้าญี่ปุ่นยำไทย

IKA SHIOKARA YAMTHAI



45.-

ไข่หวาน

TAMAGO YAKI



ยำไทยปลาหมึก

TAKO YAMTHAI

255.-



ยำไทยปลาแซลมอน

SALMON YAMTHAI

260.-



ยำสาหร่ายสด

HIYASHI WAKAME

75.-

サラダ

สลัด
SALAD / SU-NOMONO



380.-

สลัดโอชิเน ซีฟู้ด

OSHINEI SALAD



สลัดปลาแซลมอน

SALMON SALAD

310.-



สลัดปลาเงินทอดกรอบ

SHIRA U-O SALAD

190.-



สลัดหนังปลาแซลมอนทอดกรอบ

SALMON SKIN SALAD

220.-



เชฟฮอนค้า (นายสมพร โพธิ์ษาราช) ผ่านการทำงานร้านอาหารญี่ปุ่น
มา 20 กว่าปี ตั้งแต่ ชินไคโกกุ โรงแรม JW Marriot
สาเกโนมิเซะ Tensui และในต่างประเทศทางยุโรป
จนกลับมาช่วยเชฟบุญธรรมที่ Honmono sushi
และเป็นคนผู้ร่วมก่อตั้งโอชิเน สาขาแรกที่อุบล
และยังมีสาขาโอชิเนอื่นอีกมากกว่า 15 สาขาทั่วประเทศ

OSHINEI

おしねい

真心を込めて作ります

QUALITY CONTROL WITH HEART

ちらし寿司

ข้าวหน้าปลาดิบ
CHIRASHI SUSHI



ข้าวหน้าปลาดิบรวม 5 อย่าง

GOSHOKU DON

490.-



ข้าวหน้าปลาแซลมอนสไลด์ และไข่ปลาแซลมอน

SALMON IKURA DON

370.-



ข้าวหน้าไข่ปลาแซลมอน

IKURA DON

490.-



ข้าวหน้าปลาแซลมอนสด

SALMON DON

255.-



ข้าวหน้าหมูทอด

KATSU DON

140.-

เมนูย่าง

YAKIMONO
GRILLED

ヤキモノ



ท้องปลาแซลมอนย่างซีอิ๊ว/ย่างเกลือ
SALMON HARATSU TERI YAKI /
SALMON HARATSU SHIO YAKI
270.-



หัวปลาแซลมอนต้มซีอิ๊ว
SALMON KAMA NITSUKE
270.-



ไก่ย่างซีอิ๊ว / ย่างเกลือ
TORI TERI YAKI / TORI SHIO YAKI
90.-



ปลาหิมะย่างซีอิ๊ว / ย่างเกลือ
SNOW TERI YAKI / SNOW SHIO YAKI
510.-

グリルメニュー



หัวปลาแซลมอนย่างซีอิ๊ว / ย่างเกลือ
SALMON KAMA TERI YAKI / SALMON KAMA SHIO YAKI
270.-



ปลาแซลมอนย่างซีอิ๊ว / ย่างเกลือ
SALMON TERI YAKI / SALMON SHIO YAKI
250.-



ปลาซาบะย่างซีอิ๊ว / ย่างเกลือ
SABA TERI YAKI / SABA SHIO YAKI
100.-

เมนูสเต็ก
STEAK GRILLED PREMIUM SELECTIONS

ステーキメニュー



rare medium well done

1. เนื้อมัสสึซากะ
MATSUZAKA STEAK 200G.
2300.-

2. เนื้อไทยเฟรนช์
THAI FRENCH STEAK 200G.
370.-



▲ สเต็กปลาซาบะ
SABA STEAK
120.-



▲ สเต็กปลาหิมะ
SNOW STEAK
530.-



▲ หอยเชลล์ผัดเนย
HOTATE BUTTER STEAK
690.-



▲ สเต็กปลาแซลมอน
SALMON STEAK
270.-



▲ สเต็กไก่
TORI STEAK
110.-



▲ สเต็กหมู
BUTA STEAK
170.-

揚げ物

ประเภททอด

AGE MONO
MORI A WASE



กุ้งชุบแป้งทอดเทมปุระ 5 ตัว
EBI TEMPURA
260.-



หมูคลุกเกล็ดขนมปังทอด
TONKATSU
95.-





ไข่ตุ๋น
CHAWAN MUSHI
65.-

เทมปุระรวม
(ผัก 3 อย่าง กุ้ง 2 ตัว)
TEMPURA MORI
170.-





ผักชุบแป้งทอดเทมปุระ
YASAI TEMPURA
100.-

ข้าวหน้าแกงกะหรี่หมูทอด
KATSU CURRY RICE
190.-

โซบะ & อุด้ง

SOBA & UDON

そば&うどん



▲ บะหมี่ร้อนเส้นอูด้งเสิร์ฟพร้อมเทมปุระ
TEMPURA UDON
170.-



▲ โซบะเย็น เสิร์ฟพร้อมเทมปุระ
TEN ZARU SOBA
165.-

▲ บะหมี่ร้อนเส้นโซบะ
เสิร์ฟพร้อมเทมปุระ
TEMPURA SOBA
170.-



▲ อูด้งเย็น เสิร์ฟพร้อมเทมปุระ
TEN ZARU UDON
165.-

▲ ยากิโซบะซีฟู้ด
YAKI SOBA SEAFOOD
220.-



โซบะเย็น
ZARU SOBA
150.-



▲ อูด้งเย็น
ZARU UDON
150.-

OSHINEI

おしねい

真心を込めてお届けします

QUALITY CONTROL WITH HEART



すき焼き / しゃぶしゃぶ
SUKIYAKI/SHABU

ミックス野菜

ผักรวม MIXED VEGETABLES	190.-

牛肉メニュー

- เนื้อมัสสึซากะ		- เนื้อไทยเฟรนช์	
- MATSUZAKA 100G	1250.-	- THAI FRENCH 100G	210.-
- MATSUZAKA 200G	2300.-	- THAI FRENCH 200G	370.-

APPITIZER MENU / 前菜メニュー

ข้าวผัดปลาแซลมอน SALMON CHAHAN	99.-	ถั่วแระญี่ปุ่น EDAMAME	75.-
ข้าวเปล่า GOHAN	35.-		

OSHINEI
おしねい

ベジタリアン FOOD
VEGETARIAN



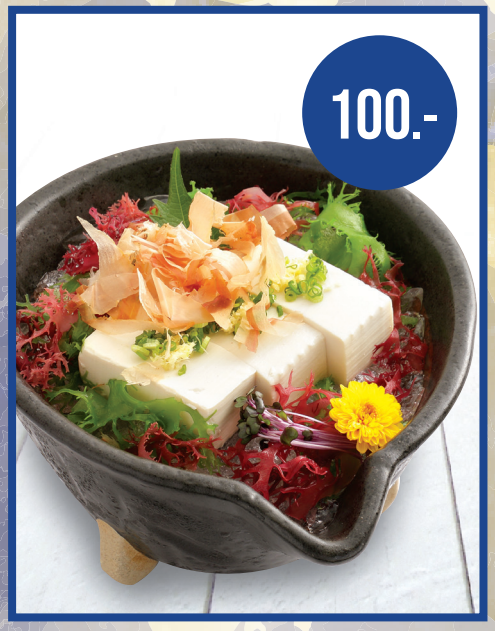
อโวคาโด้ทอดใส่ซอสมิโซะญี่ปุ่น
AVOCADO SAIKYO



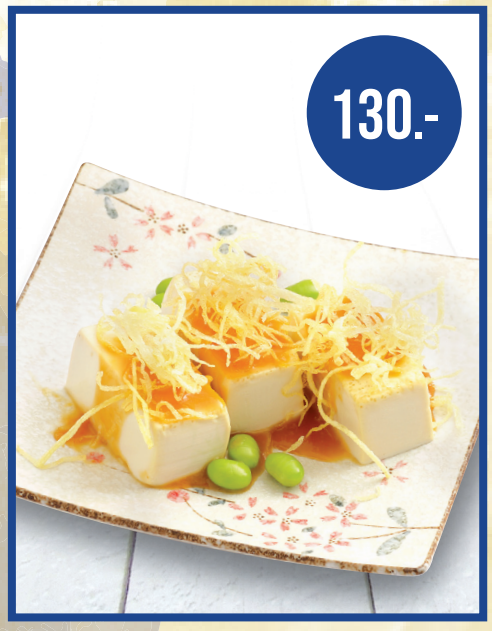
ผักรวมทอดเทมปุระ
KAKI AGE



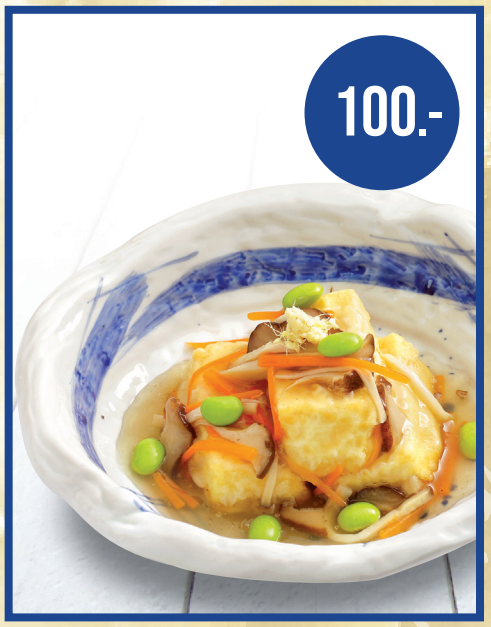
อโวคาโด้ชุบแป้งทอดเทมปุระ
AVOCADO TEMPURA



เต้าหู้ญี่ปุ่นเย็น
HIYAYAKO



เต้าหู้ญี่ปุ่นย่างราดด้วยชิลามิโซะ
TOFU MISOYAKI



สเต็กเต้าหู้ญี่ปุ่น
TOFU STEAK



สลัดอโวคาโด้
AVOCADO SALAD

ข้าวห่อสาหร่าย
ไส้ผักรวมทอดเทมปุระ
KAKI AGE ROLL

