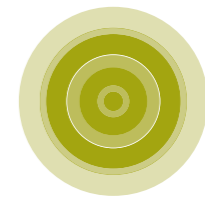


The Style of Namu Asia Tomorrow

Taking its name from the Korean word for wood, Namu represents the basic life elements creating a new culinary world food of Asia Tomorrow. It is a gathering space offering a diversity of dining experiences, re-inventing influences found throughout Asia and especially Japan, maintaining the intrinsic character of the food.

In keeping with the Asian context of dining – we encourage a shared table concept; in celebration of the compatible textures and flavours of the menu.

Dishes therefore will not come out of the kitchen in specific order, rather a more relaxed style of service stimulating sharing of the food, to enjoy the dishes as they come.



ice

sashimi

sashimi with wasabi and soy

Your choice of today's fresh fish displayed in the showcase or leave it up to us to put together a mix of the best we have

Beginners

6 pieces

500 THB

Intermediate

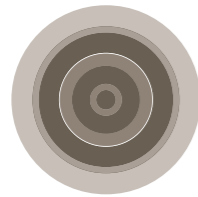
12 pieces

900 THB

Advanced

18 pieces

1,300 THB



sashimi with special dressings

Hamachi Sashimi, Leeks and Chilli Mint Dressing

ปลาดิบฮามาจิเสิร์ฟพร้อมซอสต้นกระเทียม พริกในสระแห่

450 THB

Bonito Tataki, Grain Mustard, Apple and Sesame Seeds

ปลาทูน่าย่างเสิร์ฟพร้อมซอสแอปเปิ้ลและเมล็ดบิสตาร์ด

390 THB

Toro Tartare, Feta Cheese, Capers and Mint

เนื้อส่วนท้องปลาทูน่าสดคลุกกับพต้าชีส, เคเปอร์และใบสระแห่

1200 THB

Fired Ocean Trout Sashimi, Spicy Lemon Dressing and Crabmeat

ปลาทราย่างเสิร์ฟพร้อมซอสมะนาวเผ็ดและเนื้อปู

420 THB

Sea Bream Carpaccio, Tomato, Sherry Vinegar and Shiso

ปลาซีบรีมสไลด์บางเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศ น้ำส้มเชอรี่และใบชีโซะ

450 THB

ice sushi rolls

Octopus, Tuna, Cream Cheese and Bonito Tempura

ข้าวห่อสาหร่ายญี่ปุ่นเบ้งทอดไส้ปลาทูน่า ปลาหมึกยักษ์ ครีมชีสและปลาอบแห้ง

400 THB

Unagi, Avocado, Pickled Yamagobo Root, Sesame and Chives

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาไหลล้น, อะโวกาโด, รากยามาโกโบดองและต้นหอม

410 THB

Smoked Salmon, Tuna, Hamachi, Snow Crab and Tobikko

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ปลาแซลมอนรมควัน ปลาทูน่า ปลาฮามาชิ มูชิเมะและไข่กุ้ง

430 THB

Crisp Trout Skin, Salmon Roe, Shiso and Avocado

ข้าวห่อสาหร่ายไส้หนังปลาเทราท์ทอดกรอบ ไส้ปลาแซลมอน ใบชิโซะและอะโวกาโด

430 THB

Soft Shell Crab Tempura, Avocado, Tobikko, Rice Paper and Lettuce

มอเมะโฮะปูตัวเต็มเบ้งทอด อะโวกาโด ไข่กุ้งและผักสลัด

420 THB

sushi

Selection of 8 nigiri and 6 pieces of sushi roll

Beginners

1300 THB

Intermediate

1600 THB

Advanced

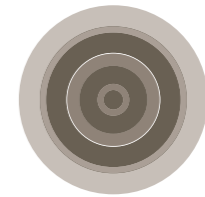
1900 THB

nigiri sushi à la carte

per piece 130 THB

Supplemental charge for certain items

All fish subject to market freshness, availability and seasonality



action

action signatures

Prawn, Shiso and Shiitake Gyoza, Salmon Roe and Spring Onion
เกี้ยวซ่ากุ้ง ใบชิโซะและเห็ดหอม เสริฟพร้อมไข่ปลาเซลมอนและต้นหอมซอย
650 THB

Teriyaki Seared 9+ Wagyu Sirloin, Ponzu and Silken Tofu
เนื้อวากิวหมักซอสเทอริยากิย่าง เสริฟพร้อมพอนซุและเต้าหู้ญี่ปุ่น
1800 THB

Victorian Lamb Tenderloin, Saikyo Miso and Gorgonzola, Sesame
เนื้อสันในแกะย่าง เสริฟพร้อมซอสมิโซะเลกอร์กอนโซล่าชีส
990 THB

Maine Lobster Stir-fried Udon Noodles and Chilli
กุ้งมังกรผัดเส้นอุด้งและซอสพริก
1600 THB

Fried Rice with Pineapple, Foie Gras and Prawns, Curry Powder
ข้าวผัดพริกขี้หนูใส่สับปะรด ตับห่านและกุ้ง
1200 THB

teppan grill
100 grams per portion
อาหารย่างบนกระทกร้อน

Maine Lobster Half/Whole กุ้งมังกรครึ่งตัว/เต็มตัว
1300/2500

Gulf of Thailand Tiger Prawns กุ้งลายเสือ
380

Spanish Sea Bream Fillet ปลาซีบรีม
400

South Australian Yellowtail Kingfish ปลาอาบาจิ
390

Tasmanian Ocean Trout ปลาเซลมอนเทรนท์
350

Kurobuta Pork Belly หมูดำสามชั้น
320

Perigord Duck Breast อกเป็ด
420

Goose Foie Gras ตับห่าน
550

Australian Lamb Rack ซีโรงแกะ
450

Victorian Wagyu Beef Sirloin 9+ เนื้อวากู
1600

Please Select from Special Action Sauces

กรุณาเลือกซอสในแบบที่คุณต้องการรับประทาน

Black Vinegar and Ginger น้ำส้มบัลซามิกและขิง

Crisp Chilli and Garlic – X.O. Style พริกแห้งผัดกระเทียมสไลด์เล็กโขลย

Wasabi and Sea Urchin Roe Butter เนยรสวาซาบิและไข่หอยนางรม

Saikyo Miso and Gorgonzola มิโซะเลกอร์กอนโซล่าชีส

Wasabi Mayonnaise วาซาบิมายองเนส

fire

Crispy Shredded Duck and Maine Lobster Salad, Shallots and Shiso Leaves

เมี่ยงสดเปิดกรอบและกุ้งมังกรใส่เมี่ยงคาเวียร์ หอมเจียว และใบชิวะ
550 THB

Crisp Goose Foie Gras Katafi Mustard Miso Emulsion, Daikon Sprouts

ตับห่านห่อด้วยเส้นกาทาฟิทอด เสริฟพร้อมซอสมิสตาโรดมีโซะ
620 THB

Green Lip Abalone Tempura Salad Enoki Mushrooms, Spicy Lemon Dressing

สลัดหอยเป๋าฮื้อญี่ปุ่นแป้งทอดใส่เห็ดเข็มทองราดซอสมะนาวเผ็ดร้อน
450 THB

Maine Lobster Tempura Lobster Roe Sauce and Chives

กุ้งมังกรญี่ปุ่นแป้งทอดเสริฟพร้อมซอสไข่กุ้งมังกรและต้นหอม
2100 THB

Steamed Sea Bream Fillet Light Soy, Truffle and Yuzu

ปลาซีมรมนึ่งซีอิ๊วใสเห็ดทรัฟเฟิลและยuzu
950 THB

Seafood Hotpot from the Gulf of Thailand "In the Style of Mauntang"

ซูปรวมมีดทะเลรสเผ็ดร้อนสไตล์ภาคอีสาน
1000 THB

Crisp Skin Master Stock Chicken Korean Pickled Romaine Salad

ไก่กระพงทอดเสริฟพร้อมน้ำซุปละกับจ๊พิกกาดโรเมน
850 THB

Twice Cooked Kurobuta Pork Belly Silken Tofu, Celery, Soy and Chilli

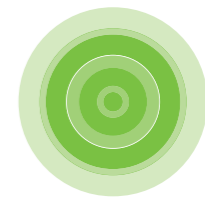
หมูดำสามชั้นย่างเสริฟพร้อมเต้าหู้ญี่ปุ่น คึ้นถ่ายฝรั่งและซอสซีอิ๊วขาวกับพริก
900 THB

Chii Gye of Smoked Lamb Shank Daikon and Beef Tendons

สตูว์ขาแกะรมควันเสริฟพร้อมหัวไชเท้าและเอ็นเท็ดดูน
950 THB

Miso Braised Wagyu Beef Cheeks, Seared Scallops Sea Urchin and Lobster Roe Butter

เนื้อแก้มวัววากิวตุ๋นในมิโซะ เสริฟพร้อมหอยเชลล์ย่างกับเนยไข่หอยเม่นและไข่กุ้งมังกร
1200 THB



sweet

Marinated Strawberry Gratin
Torch'd Sabayon and Almond Ice Cream

สตอเบอรี่สดราดหน้าด้วยซอสซาบายองอบ เสริฟพร้อมไอศกรีมอัลมอนด์
380 THB

Molten Chocolate and Chestnut Cake
Vanilla Bean Ice Cream

เค้กช็อกโกแลตลาวาไส้กาสดเสริฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา
380 THB

Warm Azuki Bean Soup
Rice Dumplings

โม่จ๊วยวุ้นญี่ปุ่น ราดหน้าด้วยซุปรังแกวุ้นญี่ปุ่น
320 THB

Green Tea Sweet Tofu
Silken Tofu Parfait

นุสชาเขียวเสริฟพร้อมเชอร์เบตต้าหัว
310 THB

Crisp Fried Ginger Infused Ice Cream
Candied Orange Peel and Pink Peppercorns

ไอศกรีมขิงทอด เสริฟพร้อมพิวลัมเชื่อมและเม็ดพริกไทยสีชมพู
310 THB

Sweet Meringue and Persimmon
Double Cream and Brown Sugar

ลูกพลับสอดไส้เมอแรงค์เสริฟพร้อมดับเบิลครีมและน้ำตาลทรายแดง
350 THB

