

Asahi
辛口

アサヒ スーパードライ เบียร์สด
Asahi super dry

生ビール 小
เบียร์สดแก้วเล็กสุขใจ

78.-



生ビール 中

เบียร์สดแก้วกลางจุใจ 148.-

生ビール 大

เบียร์สดแก้วใหญ่สะใจ 248.-

魚ハイクール 男
Katsuo highball

วิสกี้ + ไอติมญี่ปุ่น 168.-

**ตัวนี้เน้นนำผสมกะไอดิม
การการคองอร่อยมาก



魚ハイクール
Kaku highball

Mega Kaku highball

คะกู ไฮบอล S 108.-/L 258.-



コーゲン入り
ハイクール
魚ハイクール

Kaku highball Collagen

คาคุบิน ไฮบอล คอลลาเจน (เหล้าสวย) 138.-

魚ハイクール ボトル
Santory Kakubottle

ซันตอรี ขวดละ 1,488.-



ウイスキー

WHISKY

วิสกี้

ジムビーム

Tim Beam

จิมบีม ขวดละ 1,488.-



Cocktail Beer



本物桜ビール S 98.-/M 168.-

Sakura beer ซากุระ เบียร์แท้จากซอกไกโด

りんごビール S 98.-/M 168.-

Apple beer แอปเปิ้ล เบียร์แท้จากอะโอโมริ

いちごビール S 98.-/M 168.-

Strawberry beer สตอเบอรี่ เบียร์แท้จากคิตะคิวชู

メロンビール S 98.-/M 168.-

Melon beer เมล่อน เบียร์แท้จากซอกไกโด

ディーゼル S 98.-/M 168.-

Disel beer ดีเซล เบียร์แท้ผสมโค้ก

冷酒 八虎 にぎり酒

เหล้าสาเก ชันสีขาว จากคิวชู 298.-
รสชาติอร่อยหวานดื่มง่าย



日本酒 Nihon Shu

冷酒 玉乃光

สาเกขวดมาตรฐานไซท์

ผู้ชายญี่ปุ่น

Bottle 1.8 L 1,288.-

สาเก

ทางร้านแนะนำ สาเกเย็นสำหรับอาหาร

กะฉุนมีอากาศสาเกที่เกิดจากแหล่งน้ำแร่ที่ดีที่สุด

และผลิตสาเกที่เก่าแก่ ในเขต ฟุจิมี เกียวโต เท่านั้น



Kitin beer

เบียร์คิริน อิจิบัง จีโบริ
ขวดละ 168.-

梅酒

Ume shu

500 ML 398.-



チュウハイ CHU HI

ชูไฮเหล้าไวซุ ผสมน้ำผลไม้และโซดา ที่ยอดนิยม
ในกลุ่มสาว ๆ ญี่ปุ่นดื่มง่ายรสชาติอร่อย

酎ハイ 青りんご ชูไฮ แอปเปิ้ล 88.-

酎ハイ 白桃 ชูไฮ ลูกพลับขาว 88.-

酎ハイ 柚子 ชูไฮ ยูซึผสมน้ำผึ้ง 88.-

酎ハイ 梅 ชูไฮ บ๊วย 88.-

酎ハイ 荔枝 ชูไฮ ลิ้นจี่ 88.-

ジムビーム ハイクール クラス

Tim Beam

S 108.-/L 258.-

ジムビーム コーラハイクール

Tim Beam Coke

S 118.-/L 268.-

ジムビーム ガリガリハイクール

Tim Beam+Icecream

168.-

**ตัวนี้เน้นนำผสมกะไอดิมการการคองอร่อยมาก

ソフトドリンク Soft Drink

コーラ Coke

โค้ก/โค้กซีโร่ 38.-

水 Drink water

น้ำดื่ม 38.-

炭酸 Soda

โซดา 38.-

氷 Kori

น้ำแข็ง 38.-

緑茶 Green tea

ชาเขียวเย็น 38.-

麦茶 Mugi tea

ชาข้าวเย็น 38.-

レモン Cut lemon

เลมอนหั่น 3 ชิ้น 38.-

★持ち込みボトル料金

Cottage charge

ค่าเปิดขวด 300.-

ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
All prices included VAT.



ชิซากะยะ ทารุ

太 郎
Izakaya Taro®

SPEED MENU

スピードメニュー

冷奴



เต้าหู้เย็นสูตรพิเศษพร้อมสาหร่ายแห้งจากโอซาก้า (น้ำขอสยุชิจากญี่ปุ่น) 98.-



ごまきゅうり
Goma Kyuri
แตงกวาน้ำมัทนา 88.-



煮たまご
Nitamago
ไข่ยางมะตูม 68.-



枝豆
Edamame
ถั่วแระญี่ปุ่น 68.-



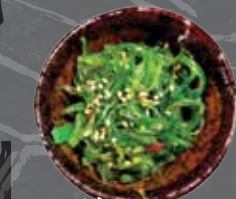
塩ごまキャベツ
Shio goma cabbage
กระหล่ำดิบน้ำมัทนา



コーンバター
Corn butter
ข้าวโพดผัดเนย 88.-



エヒレ
Ehire
คريبปลากระเบน 158.-



中華わかめ
Chuka wakame
ย่ำสาหร่ายน้ำมัทนา 68.-



アンチョビキャベツ
Anchovy cabbage
กระหล่ำแอนโชวี 108.-



スモークサーモン刺身
Smoked salmon sashimi
ปลาแซลมอนรมควันซาซิมิ 238.-



アボガド刺身
Avocado sashimi
อะโวคาโดซาซิมิ เป็นอาหารแกล้ม 138.-



サーモン刺身
Salmon sashimi
ปลาดิบแซลมอน 158.-



タイサーモンサラダ
Thai Salmon Salad
ยำแซลมอน ยำจัดจ้านปรุงด้วยซอสซีฟู้ดสูตรทางร้าน 178.-



サーモンユッケ
Salmon Yuke
ยูเกะแซลมอน 178.-
แซลมอนสดคลุกไข่ในซอสสูตรพิเศษ

Fried Foods

揚げ物

串太郎



Kushi Taro
ไก่ทาร์โร่ ไก่แทรกกระดูกทอด
สูตรโอซาก้าที่อร่อยแกล้มเบียร์ 138.-



Kushi Katsu 3P set 108.-
(子、たこ焼き、ソーセージ)
คุซึคัตสึแบบโอซาก้า (เกี้ยวซา, ทาโกยากิ, ไส้กรอก)



Seasoned kisu bone 88.-
ข้างปลาทรายปรุงรสแกล้มเบียร์สะใจ



Tebasaki 108.-
ปีกไก่ทากุยา
อาหารยอดนิยมสูตรแท้ๆ
จากต้นตำหรับชาวนาโงยา



Deep fried gobou 108.-
โกโบทอดกรอบ
(รากไม้ร้อยยอดนิยมของชาวญี่ปุ่น)



Deep fried galic 88.-
กระเทียมทอด
เมนูที่คนคิวชูนิยมทาน



Karaage 108.-
ไก่ทอดสูตรพิเศษแบบคิวชู
(อร่อยแบบญี่ปุ่นแท้)



Fried Potato 78.-
มันฝรั่งทอดคลุกเครื่องเทศพิเศษ



Takoyaki 98.-
ทาโกะยากิ
ทาโกะยากิกรอบอร่อย
แบบสไตล์โอซาก้า

Otsukuri

お造り

ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
All prices included VAT.

太 郎
Izakaya Taro®
ชิคาเกะ: 1115
*ภาพเมนูอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามวัตถุดิบที่หาได้

絶品料理居酒屋×ロンドール

เมนูยอดนิยมอีกากายะ

IZAKAYA TARO

豚
角
煮



26



Buta Kakunin

หมูต้มซีอิ๊วหวานกะข้าวญี่ปุ่น
ร้อนๆ อร่อยมาก 138.-

俺
の
鍋



33

Ore no nabe

หม้อไฟสูตรพิเศษมีหมูไก่

ตบท้ายด้วยเส้นราเม็ง (2-3 คนทาน) 418.-



39

生
卵

Egg
ไข่ดิบ 28.-



40

蒸
し
卵

Egg noodle
เส้นราเม็ง 88.-



27

Butakimuchi

หมูผัดกิมจิ 158.-



30

Kurobuta steak

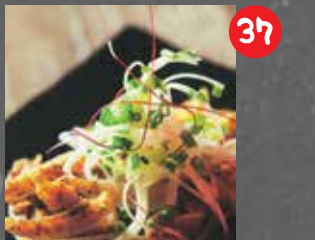
สเต็กหมูตัวหมูดำ 198.-



34

Tontoto negi

คอหมูผัดเกลือ 138.-
(มีรสเค็มควรกินกับข้าวหรือแกงส้มเบียร์)



37

Yaken peperoncino

กระดุกไก่อ่อนผัดเปปเปอร์โชนี 108.-



28

Gyoza

เกี๊ยวซ่าอย่างเมนูยอดฮิต
กะน้ำจิ้มสูตรพิเศษ 98.-



29

Grilled sausage

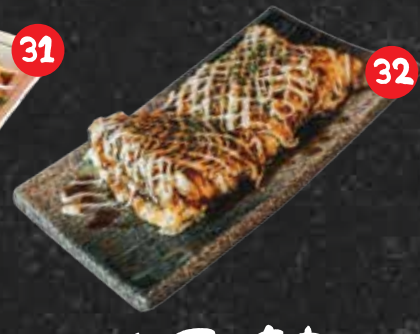
ไส้กรอกญี่ปุ่น ย่าง
(กรอบอร่อย) 108.-



31

Cha chu aburi yaki

หมูข้างซูย่าง 168.-
(สำหรับคนรักหมูข้างซูโดยเฉพาะ)



32

Tonpeiyaki

เบคอนห่อไข่ 138.-
(แบบโอซาก้าอาหารยอดนิยม)



35

Chicken Teriyaki

ไก่ย่างเทอริยากิวาซาบิ 138.-
(ซอสปรุงพิเศษวาซาบิ)



36

Tonno osaka sauce

คอหมูผัดซอสสไตล์โอซาก้า 138.-



38

Grilled bacon

เบคอนย่าง สุดยอดเบคอนจาก
Ribbmann เพาใหญ่ 158.-



41

Tako chilli sauce

หนวดหมึกยักษ์ผัดซอสพริก 168.-



42

Ika geso

หนวดปลาหมึกผัดเกลือ หนวดปลาหมึกผัดกะทะ
เมนูที่ดูง่ายแต่แฝงด้วยความอร่อย 168.-



43

Shishamo

ปลาไหลย่าง 138.-



44

Salmon atama niimono

หัวปลาท้มซีอิ๊ว 178.-



45

BEEF...



47

Gyoza

เกี๊ยวซ่าผัดเกลือพริกไทย 168.-



48

Diced beef steak

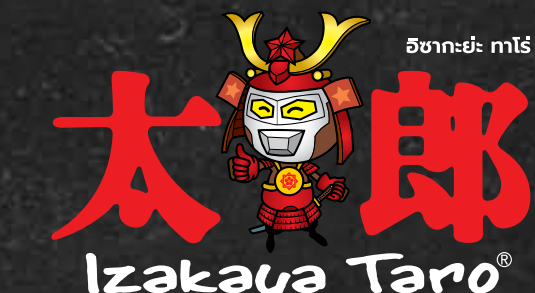
สเต็กลูกเต๋าน้ำ 218.-



46

Otoko mae suki yaki

ลูกผู้ชายสุกียากี้ 218.-
(ใช้เนื้อวัวตามสูตรตำหรับแท้ๆคนญี่ปุ่น)



ชิซายะ: m15

Izakaya Taro®

ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
All prices included VAT.

Gohan Mono

飯物

麺物

MEN MONO



Tanin don
ข้าวหน้าไข่ตุ๋น 198.-



Teriyaki don
ข้าวหน้าไก่ย่างวาซาบิ 158.-



Yakiniku don
ข้าวหน้าเนื้อย่าง 168.-



Buta don
ข้าวหน้าหมูน้ำมันงา 138.-



Oyako don
ข้าวหน้าไก่ไข่ตุ๋น 138.-



Gohan
ข้าวญี่ปุ่น 38.-



Miso Soup
ซุปรวมมิโซะ 58.-

焼きそば

Yakisoba
ยากิโซบะแบบโอซาก้า 178.-



56

焼きラーメン
Yaki ramen
ยากิราเม็ง แบบคิวชู 198.-



57



ナポリタン
Napolitan Spaghetti
นาโปลิตัน แบบโอซาก้า 198.-



俺のペペロンチーノ
Peperroncino Spaghetti
สปาเก็ตตี้ผัดแห้งแอนด์ไฉว 198.-

ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
All prices included VAT.

Izakaya Taro นาคินิวาส7
Taro Yokocho8 นาคินิวาส7

太 郎
Izakaya Taro®

*ภาพเมนูอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามวัตถุดิบที่มี

NEW MENU Izakaya Taro

Joto x Taro Curry

ແກງກະຊຶ່ງກຸນອດ ໂຈໂຕຫາໂຣ
ຮະດັບແຮມປ່ຽນ 288 ບ

上等 x 太郎

上等カレー





Cold Tomato

มะเขือเทศเย็น

88.-

冷トマト



Ika Taro

หมึกทาโร่

188.-

イカ太郎

Shio seseri

สันคอไก่ผัดเกลือแกงลิมเบียร์จุใจ



128.-

塩ササニ

Niku Taro

เนื้อผัดลูกหมูท้าย

288.-



肉太郎

Dashimaki Tamago

ไข่ดาชิมากิ 88.-



Seasoned kisu bone

กังปลาทรายปรุงรสแกงลิมเบียร์รสจี๋

88.-

味付ササ骨



だし巻き卵



焼肉メニュー - Yakiniku Menu

牛肉 Beef Set ชุดเนื้อ

ハラミ Harami ซารามิ

上ロース Jo Loin โจ โลท

上カルビ Jo Karubi โจคารุบิ

牛タン Gyutan ลิ้นวัวส่วนพิเศษ

ガーロイン Sirloin เนื้อเซอร์ลอยด์ ลายสวย ละลายในปาก

698.-

538.-

豚肉 Buta Set ชุดหมู

豚トロ Tontoro คอหมู

豚ロース Buta Loin สันคอหมู

豚カルビ Buta Karubi หมูสามชั้น

ソーセージソー Sausage ไส้กรอกหมู

★ ฟรี ชันจู ผักสดจิ้มมิโซะ

ア la carte 焼肉メニュー

Yakiniku A la carte Menu



- ★ リブロース Rib-Rosu เนื้อริบอาย วากิว _____ 468 B
- ★ ヒレ・シャトーブリアン Hire•Chateaubriand เนื้อสันใน วากิว _____ 498 B
- ランぷ Ranpu•Sirloin butt เนื้อสันนอก วากิว _____ 358 B
- ★ ミスジ Misuji เนื้อใบพาย วากิว _____ 368 B
- カルビ Jo-Karubi โจคารุบิ วากิว _____ 268 B
- イチボ Ichibo เนื้ออูชิโบริ วากิว _____ 248 B
- うちもも Uchi Momo เนื้อสะโพกใน วากิว _____ 228 B
- ★ 太郎 カルビ Taro Karubi ทาโร่ คารุบิ (แก้มเปี้ยวอร่อย) _____ 158 B
- 牛タン Gyutan ลิ้นวัวส่วนพิเศษ _____ 178 B
- 黒豚 A Pork Kuro-Buta Loin สันคอหมูดำ คุโรบุตะ ญีปุ่น _____ 138 B

ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
all price included Vat

太郎 Taro Yokochos

ライス Rice スープ Soup カササ Salad ข้าว / ซุป / สลัด

- ★ 石焼ビビンバ อิจิยากิ บิมบิมปะะ _____ 168 B
- 豆腐シゲシゲ อิจิ ชิเกะ นาเบะ _____ 168 B
- ★ スジロ味噌煮込み เอ็นตุนมิโซะ _____ 168 B
- 卵スープ ซุปไข่ _____ 58 B
- わかたけスープ ซุปสาหร่าย _____ 58 B
- 味噌汁 ซุปมิโซะ _____ 58 B
- カンチ Sanchu ชันจู ผักสดจิ้มมิโซะ _____ 138 B
- カササ สลัดผัก ราดน้ำ สลัดชีอิ้วญี่ปุ่น _____ 108 B
- ナムル นะมรุ ผักเครื่องเคียง _____ 78 B

ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว
all price included Vat



แรงบันดาลใจของร้าน Taro Yokochos (ทาโร่โยะคุโจ 8) คือ ต้องการสร้างรูปแบบร้านให้เหมือนยกถนนร้านในตรอกเล็กๆ ในย่าน เมืองเก่าของญี่ปุ่น ซึ่งจะพบเห็นในถนนสายเล็กๆ ในชินจูกุ โตเกียว หรือ ย่านนัมบะโอซาก้า เป็นต้น ตรอกซอยเหล่านี้จะขายอาหารและเครื่องดื่มคู่กันและส่วนใหญ่จะขายในตอนเย็นถึงเช้า อาหารจานไม่ใหญ่เน้นพบปะคุยกันหลังเลิกงานตามแบบคนญี่ปุ่นในเมืองใหญ่อาหารอร่อย ไม่แพง และสามารถกินบ่อยๆ ได้ด้วย สามารถเข้าถึงบรรยากาศญี่ปุ่นสมัยโจวะ เรสโทร แจแปนนิสสไตล์ คอนเซ็ปร้าน ใหม่ นี้ จะเน้นอาหารปิ้งย่างแบบ ยากินิกุ มาเสริมเป็นหลัก ก่อนหน้านี้ที่ร้านมีขายร้านเนื้อย่างไปที่เทพารักษ์ และนำเมนูเนื้อย่างที่นิยมกลับมาใช้ใน ทาโร่ โยะคุโจ นี้ด้วย และมีเหมือนห้องที่เป็นส่วนตัว มีเมนูที่เน้นเป็นกับเกล็ดกับเบียร์สด สาเก และ เหล้าญี่ปุ่น (ญี่ปุ่น) ตามจุดประสงค์ของ เชฟที่อยากทำร้านที่เป็นเมืองญี่ปุ่นเล็กๆ ใน นาคนิวาส7 อีกทีโดยผ่านประตูมิติ จาก โตราเอมอน ด้วย

タナキチ
Owner Chef

ต้องขอกราบขอบคุณลูกค้าทุกท่านที่มายิ้มเยื่อนอดหนุน

REI SAMURA
Chef

