

ซาซิมิ / ซูชิ **sashimi / nigiri sushi**

3 ชิ้น / 2 ชิ้น **3 pieces / 2 pieces**

ปลาทูน่า	akami	tuna	790	ซูชิรวม	sushi moriawase
ซูโทโร่	chu toro	semi fatty tuna	1280	ปลาดิบ 5 ชนิด	5 selections 1680
โอโทโร่	o toro	fatty tuna	1550	ปลาดิบ 8 ชนิด	8 selections 2600
ปลาแซลมอน	sake	salmon	490		
ปลาฮามาจิ	hamachi	yellowtail	730		
กุ้งหวาน	ama ebi	sweet shrimp	860		
ไข่ปลาแซลมอน	ikura	salmon roe	490	ซาซิมิรวม	sashimi moriawase
ปลาไหล	unagi	freshwater eel	530	ปลาดิบ 3 ชนิด	3 selections 1680
หอยเชลล์ฮอกไกโด	hotate	scallop	630	ปลาดิบ 5 ชนิด	5 selections 2600
ปลากะพงขาว	suzuki	sea bass	610		

- D Maris Bay London
- Bodrum Hong Kong
- Ibiza Istanbul
- Mykonos Dubai
- Porto Cervo Miami
- Capri Bangkok
- Phuket Abu Dhabi
- Kitzbuhel Rome
- Saint-Tropez New York
- Las Vegas
- Boston
- Madrid
- Maldives
- Doha
- Cannes
- Riyadh

zuma tokusen nigiri sushi

- ซูชิหน้าพิเศษของซูมา
- ข้าวปั้นแซลมอนเบียร์น ซอสไข่ปลา **salmon aburi, mentaiko sauce** 580
- ข้าวปั้นเนื้อวากิวเบียร์น เห็ดทรัฟเฟิล **wagyu and black truffle** 1150
- ข้าวปั้นโอโทโร่ คาเวียร์ ซอสวาฟู **seared toro with caviar and wafu sauce** 1640

maki rolls

- ข้าวปั้นห่อสาหร่าย
- ปลาแซลมอนกับอะโวกาโด **salmon and avocado, tenkasu and kizami wasabi** 660
- เนื้อปูกับอะโวกาโดและไข่ปลา **california with premium blue crab, avocado and tobiko** 720
- ปลาทูน่าเผ็ด มิโซะ โทบีโกะ **spicy tuna, chili miso and tobiko** 820
- อะโวกาโดแตงกวาและแครอท **vegetarian with avocado, shiso, cucumber, carrot and wafu sauce (v)** 400
- ปูนึ่ง มายองเนสเผ็ด ซอสวาซาบิ **softshell crab, chili mayonnaise, cucumber and wasabi tobiko sauce** 820
- ทูน่าติดมันและต้นหอมสับ **arjun chu toro with finely chopped spring onions** 1120
- ปลาดิบรวมและไข่ปลารสวาซาบิ **zuma chirashi with avocado and wasabi tobiko** 540
- กุ้งเหมปุระ โกวะตอง ซอสวาซาบิ **prawn tempura, pickled gobo and wasabi mentaiko sauce** 820

desserts

- ของหวาน
- เค้กกล้วยหอมชาเขียวราดซอสทอฟฟี่ **green tea and banana cake with coconut ice cream and peanut toffee sauce** 640
- เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าว
- เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา **special chocolate, caramel and almond praline with tahitian vanilla ice cream** 860
- ผลไม้รวมและไอศกรีมเชอร์เบตยูซู **tropical fruit platter with yuzu sorbet** 560
- คัสตาร์ดหน้ามะม่วงและมะพร้าวอ่อนราดด้วยฟองเสาวรส **mango and young coconut custard chawanmushi with passion fruit** 560
- เค้กถั่วเหลืองครีมสตกลิ่นวานิลลา **mocha bamboo, coffee ice-cream with kinako cake cocoa crumble and chocolate sauce** 790
- เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมกาแฟมิโซะและซอสช็อคโกแลต
- ขนมหวานรวมพร้อมผลไม้และไอศกรีม **small deluxe dessert platter (2-3 people)** 1980
- ขนมหวานรวมพิเศษพร้อมผลไม้และไอศกรีม **large deluxe dessert platter (4-6 people)** 3910

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7% โปรดแจ้งพนักงานหากท่านแพ้อาหาร
prices are in thai baht, subject to a 10% service charge and 7% government tax
for information on allergens or any dietary requirements please ask your server for assistance

Zuma is a contemporary japanese izakaya

dishes are prepared in three separate areas: the principal kitchen, the sushi bar and the robata grill

rather than offering individual starters and main courses, zuma serves dishes that are designed for sharing and are brought to the table steadily and continuously throughout the meal

your server will be happy to provide explanations and assist you in choosing a menu

COMING SOON

Zuma Riyadh

Following on from a successful pop-up at the Riyadh Oasis in 2020, we are extremely excited to be opening Zuma Riyadh in Autumn 2024 within the King Abdullah Financial District.

@zumariyadhoofficial

Zuma Saint-Tropez

Zuma Saint-Tropez will become our second destination along the Côte d'Azur following the successful launch of Zuma Cannes in spring 2024. Located within the garden of the iconic Hôtel Byblos, Zuma will open May 2025.

@zumasttropez

เช็ตเมนู
เมนูที่เซฟแนะนำและเมนูตามฤดูกาล
สำหรับสองท่านขึ้นไป

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

เมนูใหม่
กุ้งแลงกอสทีนห่อด้วยแป้งฟิลโล่ฝอยทอด ซอสดาชิ
ปลาทูน่าแล่บาง หอมแดงคองพิเศษ ราดซอสพอนสี
ปลากระพงขาวย่าง กับ มะเขือเทศสลัด
เนื้อหมูดำย่างเสิร์ฟพร้อมสลัดเห็ดและซอสทรัฟเฟิล

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

ของว่างและซูป
ถั่วระญี่ปุ่นหนึ่งโรยเกลือทะเล
ถั่วระญี่ปุ่นย่างโรยพริกญี่ปุ่น

ปลาหมึกทอดโรยพริกสดและมะนาว
เกี้ยวซ่าเนื้อวากิวพร้อมซอสเส็ดทรัฟเฟิลยูซู
ซูปมิโซะ

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

สลัด
อะโวคาโดพร้อมซอสเลมอนรสเผ็ดโรยเกล็ดเหมปูระ
มะเขือเทศและมะเขือม่วงย่างราดด้วยน้ำสลัดซิงสด

เต้าหู้ทอดรสเผ็ดพร้อมอะโวคาโดราดซอสสมุนไพรมญี่ปุ่น
ยอดผักโขมหนึ่งคลุกด้วยซอสงาขาว
สลัดเนื้อปูราดซอสงา โทบิโกะ

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

เมนูเสิร์ฟเย็น
ซูโทโร่แล่บางราดซอสพอนซุรสเผ็ดพร้อมกระเทียมและผักชี
ปลากระพงขาวแล่บางราดซอสทรัฟเฟิลยูซู

ปลาฮามาจิ พริกเขียว กระเทียมดอง ซอสพอนสี
เนื้อวากิวแล่บางพร้อมซอสทรัฟเฟิลพอนสี
ทาฮาร์แชลมอนและทูน่า เสิร์ฟพร้อมแป้งกรอบ

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

(v) vegetarian
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7% โปรดแจ้งพนักงานหากท่านแพ้อาหาร
prices are in thai baht, subject to a 10% service charge and 7% government tax
for information on allergens or any dietary requirements please ask your server for assistance

daikoku tasting menu

chef’s selection of a la carte and seasonal dishes

only available as a choice for the whole table, minimum of 2 guests

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

new and seasonal dishes

langoustine in kataifi with sour dashi 1680

seared tuna with braised red onion and ponzu 1150

salt grilled sea bass fillet with burnt tomato and ginger relish 1060

iberico pork with mushroom salad and truffle mayonnaise 1910

snacks and soups

steamed edamame with sea salt (v) 290

grilled edamame with lemon oil and shichimi pepper (v) 350

crispy fried squid with green chili and lime 440

wagyu gyoza with yuzu truffle dip 780

miso soup with spring onions 320

salads

avocado salad with tenkasu, spicy lemon dressing (v) 690

tomato with roasted eggplant and ginger dressing (v) 570

spicy fried tofu, avocado and Japanese herbs (v) 580

steamed spinach with sesame sauce (v) 520

crab salad, sesame dressing and tobiko 1060

cold dishes

thinly sliced chu toro with chili ponzu, coriander and garlic crisps 1180

thinly sliced sea bass with yuzu, truffle oil and salmon roe 990

sliced yellowtail, green chili relish, ponzu and pickled garlic 790

Japanese wagyu tataki, truffle ponzu 1150

salmon and tuna tartare with rice crackers 1300

tempura

white shrimp with chili mayonnaise and fresh lime 620

Japanese vegetables (v) 630

tiger prawn 960

เมนูขึ้นชื่อของซูมา

ปลาแบล็คค็อดหมักมิโซะห่อใบโอบะ

ไก่คัตพิเศษหมักมิโซะบาร์เล่ย์อบด้วยไม้ซีดาร์

เนื้อสันในย่างราดซอสเผ็ดหวานโรยงา

กุ้งมังกรอบซอสชิโอะและพอนสี

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

โรบาตะอาหารทะเล
ปลาแชลมอนเทอริยากิและแตงกวาดอง
ปลาหิมะราดซอสพริกและซิง พร้อมสลัดซอสเลมอน

หอยเชลล์ซอกโกโต ซอสเนยบัวญี่ปุ่น
signature 4850 per person **premium** 6950 per person

โรบาตะย่าง
เนื้อริบอายย่างซอสวาฟูโรยกระเทียมทอดกรอบ

ซีโครงแกะหมักซอสมิโซะแดงพร้อมซอสเต้าหู้

ซีโครงหมูย่างโรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์
เนื้อวากิวเกรด a4

โรบาตะเสียบไม้
ปีกไก่ย่างสาเก เกลือ และมะนาว

ไก่และต้นหอมญี่ปุ่นย่างซอสยากิโทริ
เนื้อวัวแองกัสย่างซอสถั่วเหลือง กระเทียม ซิงและพริก

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

โรบาตะผัก
มันหวานญี่ปุ่นราดซอสเทอริยาและงา
ข้าวโพดหวานราดซอสเนยชิโอะ

บร็อคโคลี่กับเกล็ดขนมปังอบเนย
signature 4850 per person **premium** 6950 per person

อาหารเครื่องเคียง
ข้าวผัดผักกาดดอง พริกและกระเทียม

ราเมนผัดใส่ผักรวม โรยเกล็ดเหมปูระรสเผ็ด
ข้าวญี่ปุ่น

พริกสด, พริกป่นญี่ปุ่น, ซอสพริกกับกระเทียม

(v) vegetarian
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7% โปรดแจ้งพนักงานหากท่านแพ้อาหาร
prices are in thai baht, subject to a 10% service charge and 7% government tax
for information on allergens or any dietary requirements please ask your server for assistance

signature dishes

miso marinated black cod wrapped in hoba leaf 2320

barley miso marinated baby chicken oven roasted on cedar wood 1620

spicy beef tenderloin with sesame, red chili and sweet soy 2410

roasted lobster, garlic, shiso and ponzu 1500 / 2900

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

robata seafood

salmon teriyaki fillet with pickled cucumber 1090

chilean sea bass with green chili ginger dressing 2260

hokkaido scallops, umeboshi butter and mentaiko 1120

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

robata meat

ribeye steak with wafu sauce and garlic crisps 1950

spiced lamb cutlets with hatcho miso 1130

pork ribs with sweet ginger soy and crushed cashew nuts 1210

Japanese wagyu a4 grade 5400

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

robata skewers

chicken wings with sea salt and lime 580

chicken yakitori with baby leek 590

angus beef with soy, garlic, ginger and chili 720

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

robata vegetables

sweet potato with teriyaki sauce and sesame (v) 530

sweet corn with shiso butter (v) 510

grilled broccoli with ponzu butter (v) 580

signature 4850 per person **premium** 6950 per person

sides

takana fried rice with chili and garlic (v) 640

yaki ramen, seasonal vegetables, nori and spicy tenkasu (v) 730

steamed rice (v) 150

fresh chilli, shichimi pepper, chilli and garlic sauce (v) 150