

泰絆拉麵
富田

TOMITA RAMEN





WE BRING THE LEGEND TO YOU

โทมิตะ ราเมน ร้านอาหารของเมืองมัตสึดะ คือสถานที่
ที่ “ตำนาน” ได้ถือกำเนิดขึ้นจากชายคนหนึ่งนามว่า โทมิตะ โอซามุ
(Tomita Osamu/富田 治) ผู้ทุ่มเทชีวิตให้กับราเมน เขาเริ่มต้นเส้นทาง
ด้วยการเป็นศิษย์ของคะสุโอะ ยามากิชิ (Kazuo Yamagishi)
ตำนานผู้สร้าง Taishoken และผู้ถูกขนานนามว่าเป็น “บิดาแห่งทสึเคเมน”
โทมิตะ ได้รับการถ่ายทอดทั้งความรู้ และจิตวิญญาณก่อนจะพัฒนา
ต่อ ยอดจนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เป็นทสึเคเมนในมุมมอง
ของลูกศิษย์ที่สืบทอดแก่นแท้ของอาจารย์ไว้อย่างครบถ้วนหล่อหลอม
รสชาติที่ยิ่งใหญ่ พลิกหน้าประวัติศาสตร์แห่งวงการราเมนญี่ปุ่น

ในปี 2006 ร้าน Chūka Soba Tomita ได้ถือกำเนิดขึ้น และไม่นานนัก
ก็กลายเป็น Holy Grail ของนักชิมราเมนจากทั่วทุกมุมโลก เขาคว้ารางวัล
Tabelog Ramen Awards อันดับหนึ่งติดต่อกันหลายปีและถูกบันทึกไว้ใน
Michelin Guide Bib Gourmand อันทรงเกียรติ สิ่งเหล่านี้คือหลักฐาน
ที่ตอกย้ำว่าโทมิตะได้สร้างมาตรฐานที่ยิ่งใหญ่และไม่อาจถูกโค่นล้มได้

Tomita Ramen is a shop in a corner of Matsudo it is
the birthplace of a legend, forged by Tomita Osamu (富田 治),
who devoted his life to ramen. He began as a disciple of the
legendary Taishoken lineage, inheriting both craft and spirit,
and elevated it into a unique interpretation of tsukemen faithfully
carrying the master's essence while shaping a greatness of his own,
turning a new page in Japan's ramen history.

In 2006, Chūka Soba Tomita opened its doors and quickly
became the Holy Grail for ramen enthusiasts worldwide,
earning consecutive Tabelog Ramen Awards and a coveted spot
in the Michelin Guide Bib Gourmand. These honors affirm the
unshakable standard Tomita has set.

泰絆拉麵 富田

TOMITA RAMEN

โทมิตะคือสัญลักษณ์แห่งความยิ่งใหญ่ที่ยืนหยัดในวงการราเมนญี่ปุ่น เป็นชื่อที่เมื่อเอ่ยถึงทุกคนต่างยอมรับในฐานะตำนานที่ไม่มีวันถูกล้มล้าง ไม่ว่าที่ยุคสมัยผ่านไป รสชาติและมาตรฐานที่โทมิตะสร้างไว้ยังคงเป็นเสาหลักที่ไม่มีใครโค่นได้ นี่ไม่ใช่แค่การเสิร์ฟอาหาร หากคือการสถาปนา มาตรฐานของทสึเคเมนญี่ปุ่น ที่ทำให้ทั้งประเทศและโลกต้องหันมา มองตำนานที่ถูกจารึกลงในหน้าประวัติศาสตร์ของราเมนอย่างแท้จริง

Tomita Ramen is a symbol of greatness standing firm in Japan's ramen world. Recognized as a legend that cannot be overturned, its flavor and standards remain a pillar across eras more than serving food, it is the establishment of Japan's tsukemen benchmark, etched into ramen history.



OUR PROMISING FROM THE LEGEND OF RAMEN

UNCOMPROMISE QUALITY

โทมิตะราเมนยึดมั่นคุณภาพไม่ประนีประนอม ทั้งวัตถุดิบ กระบวนการและรสชาติ ต้องสมบูรณ์แบบเท่านั้น จึงเป็นเหตุผลที่โทมิตะได้รับการยกย่องจากนักชิม และเชฟทั่วโลก ทุกชามคือคำมั่นว่าจะมอบสิ่งที่ดีที่สุดเสมอ

At Tomita, quality is uncompromising ingredients, process, and flavor must be perfect. This standard has earned global recognition from diners and chefs. Every bowl is a promise of the very best.

PREMIUM INGREDIENT

ความลับของโทมิตะคือการคัดสรรวัตถุดิบชั้นเลิศจากทั่วประเทศโดย โอซามุ โทมิตะเอง กระดูกหมูกุนมะเข้มข้น ไก่ชิบะหวานละมุน คัตสึโอะและปลาซาร์ดีนจากชิซุโอกะ เพิ่มอูมามิ และคอมบุซอกไกโดสร้างสมดุล ทุกชามคือเรื่องราวรสชาติของ ญี่ปุ่นทั้งประเทศ ไม่ใช่แค่ราเมน แต่คือการสังเคราะห์รสชาติแห่งชาติ

Tomita's secret lies in handpicked premium ingredients from across Japan Gunma pork bones for richness, Chiba chicken for sweetness, Shizuoka katsuobushi and sardines for umami, and Hokkaido kombu for balance.

Each bowl tells the story of Japan's flavors beyond ramen, a true synthesis of the nation's taste.

THE INTENSITY

ความเข้มข้นของโทมิตะเกิดจากการเคี่ยวชุปอย่างยาวนานจนไขมันและอูมามิ จากหมูกับไก่หลอมรวม กลิ่นปลาแห้งและคอมบุซ้อนชั้นเพิ่มความซับซ้อน ชุปจึงหนา ลึก และสมบูรณ์แบบ ทุกหยดสะท้อนร่างกาย แรงใจ และศรัทธาที่หุ่มเห ผู้ได้ลิ้มลองต่างยืนยันว่าเป็นรสชาติที่ไม่อาจลืมเลือน ลายเซ็นที่ทำให้โทมิตะ เป็นตำนานเหนือกาลเวลา

Tomita's intensity comes from long, fearless simmering pork and chicken umami fused, dried fish and kombu layered for depth. The broth is thick, deep, and complete, each drop carrying labor, spirit, and faith.

An unforgettable flavor, it is Tomita's timeless signature.



*24 Hours
of intention*

A RICH BROTH

“น้ำซุป” หัวใจแห่งราเมน

หากราเมนคือร่างกาย น้ำซุปคือหัวใจ หัวใจของโทมิตะเกิดจากการเคี่ยวข้ามวันคืน โดยไร้ทางลัด การวาง “ชั้น” ของวัตถุดิบตามจังหวะเวลาอย่างแม่นยำ เริ่มด้วยกระดูกหมู เพื่อปลดปล่อยความหวานมัน ต่อด้วยไก่เพิ่มความละมุน แล้วส่งต่อให้ปลาแห้งและคอมบุซึอนอูมามิอย่างลึกซึ้ง จนกลายเป็นหัวใจที่เต้นอยู่ในทุกชาม และเหตุผลที่ทำให้โทมิตะเขียนประวัติศาสตร์บทใหม่ของราเมนญี่ปุ่น

If ramen is the body, the broth is the heart. Tomita's heart is forged by day-and-night simmering, with precise timing that layers ingredients pork bones first for savory sweetness, chicken for roundness, then dried fish and kombu to weave deeply stacked umami. It is the distilled essence of every ingredient a heartbeat in every bowl, and the reason Tomita rewrote ramen history.

PREMIUM FLOUR

แป้งที่ดีที่สุดในโลก

เส้นของโทมิตะถูกสร้างจากข้าวสาลีพรีเมียมหลายภูมิภาคของญี่ปุ่น สอกโกโดมอบความหอมและความเหนียวนุ่ม กุนมะให้แรงและความหนึบเพื่อโอบจับซุสึ กิฟุเติมสมดุลระหว่างความนุ่มและความแน่น อีกหนึ่งแก่นแท้ของตำนานที่ทำให้ชามสมบูรณ์

Tomita's noodles are blended from premium wheats across Japan Hokkaido for fragrance and elasticity, Gunma for strength and grip on the broth, Gifu for balanced tenderness and body. another essential pillar of the legend.



TONKOTSU GYOKAI TSUKEMEN

PREMIUM
BUTA SET





TONKOTSU GYOKAI TSUKEMEN

Founder Osamu Tomita perfected this ultra-rich tonkotsu & seafood broth through years of dedication.

The noodles, made from top-grade Japanese wheat and whole grain flour including tokut ō-fun, have natural sweetness and a springy bite. They pair perfectly with the broth, and are best appreciated by tasting a few strands plain first.

ทงคตสึ เกียวไก ทสึเคเมน

โอซามุ โทมิตะ ได้รังสรรค์น้ำซุปทงคตสึและซีฟู้ดที่เข้มข้นเป็นพิเศษผ่านความทุ่มเทยาวนาน เส้นทำจากแป้งสาลีญี่ปุ่นคุณภาพสูงผสมโฮลเกรน รวมถึง โทคุโตฟูน (แป้งเกรดพิเศษ) ให้รสหวานธรรมชาติ และสัมผัสหนึบแน่นเข้ากับซุปรได้อย่างลงตัว

	M (Noodles 150 g.)	L (Noodles 200 g.)	XL (Noodles 250 g.)
PREMIUM TONKOTSU GYOKAI TSUKEMEN ทงคตสึ เกียวไก ทสึเคเมน, ไข่อาจิตามะ และ หมูพรีเมียม	520	560	590
(Perfected Ultra-rich Tonkotsu & Seafood broth paired with chewy crafted premium noodles, marinated egg and premium pork.)			
TONKOTSU GYOKAI TSUKEMEN WITH AJITAMA ทงคตสึ เกียวไก ทสึเคเมน และไข่อาจิตามะ	420	460	490
(Perfected Ultra-rich Tonkotsu & Seafood broth paired with chewy crafted premium noodles, chashu pork and marinated egg.)			
TONKOTSU GYOKAI TSUKEMEN ทงคตสึ เกียวไก ทสึเคเมน	380	420	450
(Perfected Ultra-rich Tonkotsu & Seafood broth paired with chewy crafted premium noodles and chashu pork.)			

RECOMMENDED ADD - ON



YUZU
PEEL
60



FISH
POWDER
50

SELECT NOODLES



- WHOLE WHEAT
OR WHITE
- 2 TYPES +20 THB

TORI PAITAN RAMEN





TORI PAITAN RAMEN

This refined chicken broth is slowly simmered from premium Japanese chicken, enriched with scallops and sardines for deep umami. Creating a dense yet clean richness.

Finished with soy sauce, it balances saltiness and aroma, offering a creamy but light aftertaste where chicken savoriness lingers with hints of seafood.

The noodles, made from select Japanese wheats, have natural sweetness and a supple chew that lifts the soup.

โทริ ไพตัน ราเมน

ซุปรสไก่เนื้อเนียนกลมกล่อม เดี่ยวซึ้งๆ จากไก่ญี่ปุ่นคุณภาพสูง ผสานหอยเชลล์และปลาทูน่าเพื่อเพิ่มอูมามิ ประดับด้วยโชยุญี่ปุ่น ให้น้ำซุปรสเค็มกลมกล่อมหอมละมุน ครีมนุ่มแต่เบาสดชื่น ความหวานนุ่มของไข่ค่อยๆ คลี่ตัวในปาก เคี้ยวเพลินทะเลอย่างประณีต

เส้นทำจากแป้งสาลีญี่ปุ่นคัดพิเศษ หวานธรรมชาติ
หนึบด้ง ช่วยพยุงน้ำซุปรสให้ละเมียดละไม

PREMIUM TORI PAITAN RAMEN

520

โทริ ไพตัน ราเมน, ไข่อาจิตามาะ และ หมูพรีเมียม

(Premium slow-simmered chicken and seafood broth paired with chewy crafted premium noodles, marinated egg and premium pork.)

TORI PAITAN RAMEN WITH AJITAMA

420

โทริ ไพตัน ราเมน และ ไข่อาจิตามาะ

(Premium slow-simmered chicken and seafood broth paired with chewy crafted premium noodles and marinated egg.)

TORI PAITAN RAMEN

380

โทริ ไพตัน ราเมน

(Premium slow-simmered chicken and seafood broth paired with chewy crafted premium noodles.)

TONKOTSU RAMEN





TONKOTSU RAMEN

This rich broth is slowly simmered from premium Japanese pork bones, fat, and meat, releasing deep umami and silky gelatinous richness. Blended with soy sauce.

The noodles, crafted from select Japanese wheats, balance natural sweetness with a supple chew.

ทงคตสึ ราเมน

ซุปรุ่มฉ่ำ เต็มด้วยรสชาติจากกระดูกหมู ไขมันและเนื้อหมูญี่ปุ่น
คุณภาพสูง สกัดอูมามิและความละมุนจากเจลาตินธรรมชาติ
ผสมโชยุญี่ปุ่นให้รสกลมกล่อม

เส้นทำจากแป้งสาลีญี่ปุ่นคัดสรร หวานธรรมชาติ
หนึบเคี้ยวพอดีทุกคำ

PREMIUM TONKOTSU RAMEN

520

ทงคตสึ ราเมน, โชอาจิทามะ และ หมูพรีเมียม

(Deep umami pork broth with natural gelatin richness, balanced by soy aroma paired with chewy crafted premium noodles, marinated egg and premium pork.)

TONKOTSU RAMEN WITH AJITAMA

420

ทงคตสึ ราเมน และ โชอาจิทามะ

(Deep umami pork broth with natural gelatin richness, balanced by soy aroma paired with chewy crafted premium noodles and marinated egg.)

TONKOTSU RAMEN

380

ทงคตสึ ราเมน

(Deep umami pork broth with natural gelatin richness, balanced by soy aroma paired with chewy crafted premium noodles.)

CHUKA SOBA
(LIGHT SOY SAUCE RAMEN)





CHUKA SOBA (LIGHT SOY SAUCE RAMEN)

This clear yet rich broth is slowly simmered from whole chicken, layered with onion and Chinese cabbage sweetness. Finished with premium usukuchi soy sauce, it reveals deep chicken umami beyond its delicate appearance.

The noodles, made from select Japanese wheats, into a refined bowl to savor to the last drop.

ชุกะโซบะ (โชยุอุสุคุจิราเมน)

ซุ๊ปใสแต่เข้มข้น เคี้ยวจ๋าๆ จากไก่ทั้งตัวผสานความหวานละมุนของหัวหอมและกะหล่ำปลีขึ้นปรุงด้วยโชยุญี่ปุ่น อุสุคุจิ (โชยุสีอ่อน) ให้รสอูมามีไกลุ่มลึกเกินกว่าที่เห็น

เส้นทำจากแป้งสาลีญี่ปุ่นคัดพิเศษ ทำขึ้นมาพิเศษเฉพาะเมนูให้รสหวานธรรมชาติ หนึบด้ง เป็นราเม็งที่ประณีตและอร่อยจนหยุดสุดท้าย

with
Wonton 3 pcs
(+เกี๊ยวหมูสไลด์ญี่ปุ่น)

PREMIUM CHUKA SOBA

470

520

ชุกะโซบะ, โชยุอุสุคุจิ และ หมูพรีเมียม

(Usukuchi shoyu broth paired with chewy crafted premium noodles, marinated egg and premium pork.)

CHUKA SOBA WITH AJITAMA

370

420

ชุกะโซบะ และ โชยุอุสุคุจิ

(Usukuchi shoyu broth paired with chewy crafted premium noodles and marinated egg.)

CHUKA SOBA

330

380

ชุกะโซบะ

(Usukuchi shoyu broth paired with chewy crafted premium noodles.)

* ราคาไม่รวม VAT และ Service Charge.
* Prices are exclusive of VAT and Service Charge.

KAMINARI SOBA





KAMINARI SOBA

A powerful pork bone broth blended with soy sauce tare and rich back fat, topped with vegetables and fragrant garlic. The sweetness of back fat, depth of tonkotsu, and punch of garlic create bold, layered umami

คามินาริ โซบะ

ซุปรกระดูกหมูเข้มข้น ผสมโซยุทาเรและไขมันหมูคุณภาพ
ราดด้วยผักและกระเทียมหอม กลมกล่อมด้วยความหวานของมันหมู
ความเข้มข้นของทงคตสึและความเผ็ดร้อนของกระเทียม
รสอูมามีซับซ้อนดั่งสายฟ้า เส้นทำจากแป้งสาลีญี่ปุ่นคุณภาพสูง
ผสมโฮลเกรนรวมถึง โทคุโตฟูน (แป้งเกรดพิเศษ) ให้รสหวาน
ธรรมชาติและสัมผัสหนึบแน่น

PREMIUM KAMINARI SOBA

500

คามินาริ โซบะ, ไข่อาจิตามะ และ พรีเมียมชาชู

(Rich pork bone broth with premium soy tare, back fat, garlic paired with chewy crafted premium noodles, marinated egg and premium pork.)

KAMINARI SOBA WITH AJITAMA

420

คามินาริ โซบะ และ ไข่อาจิตามะ

(Rich pork bone broth with premium soy tare, back fat, garlic paired with chewy crafted premium noodles and marinated egg.)

KAMINARI SOBA

380

คามินาริ โซบะ

(Rich pork bone broth with premium soy tare, back fat, garlic paired with chewy crafted premium noodles.)



เพิ่มกระเทียมได้ฟรี
Free Unlimited Extra Garlic

SOUPLESS KAMINARI SOBA





SOUPLESS KAMINARI SOBA

A powerful bowl piled high with vegetables over extra-thick flat noodles, finished with cubes of lean pork, garlic, fried onions, fresh onions, pork back fat, and black pepper.

The deep umami of soy tare and punch of garlic awaken the appetite, while the pork's firm bite adds meaty richness. Mixing brings layers of savory depth, mellowed by raw egg into creamy balance.

คามินาริ โซบะ (แห้ง)

ซามสุด้เข้มข้น อัดแน่นด้วยผักกอกโตบนเส้นหนาแบนพิเศษ ท็อปปด้วย
หมูชาชูหันเต้า เนื้อนุ่ม กระเทียม หอมเจียว หอมสด มันหมูและพริกไทยดำ
ซอสโซยุทาเระ หอมลึกลับกลิ่นกระเทียม ช่วยกระตุ้นความอยากอาหาร
หมูจินหนาเคี้ยวเต็มคำ เพิ่มรสกลมกล่อม และสามารถเติมไข่ดิบ
เพื่อให้รสเค็มละมุนขึ้นด้วยความนุ่มมัน

PREMIUM KAMINARI SOBA (SOUPLESS)

440

คามินาริ โซบะ (แห้ง), ไข่อาจิตามะ และ ฟรีเมียมชาชู

(Chewy crafted noodles coated in a boldly rich soy tare, enhanced with pork back fat and garlic for a powerful, savory depth extra marinated egg and premium pork.)

KAMINARI SOBA (SOUPLESS) WITH AJITAMA

350

คามินาริ โซบะ (แห้ง) และ ไข่อาจิตามะ

(Chewy crafted noodles coated in a boldly rich soy tare, enhanced with pork back fat and garlic for a powerful, savory depth extra marinated egg.)

SOUPLESS KAMINARI SOBA

310

คามินาริ โซบะ (แห้ง)

(Chewy crafted noodles coated in a boldly rich soy tare, enhanced with pork back fat and garlic for a powerful, savory depth.)



เพิ่มกระเทียมได้ฟรี
Free Unlimited Extra Garlic

* ราคาไม่รวม VAT และ Service Charge.
* Prices are exclusive of VAT and Service Charge.

MISO RAMEN





MISO RAMEN

This miso soup is made with long-aged Japanese red miso for deep umami, enriched by garlic and pork for bold, full-bodied flavor. Fresh ginger, sansho pepper, and chili add brightness and a sharp finish, balancing richness with a clean aftertaste of mellow miso sweetness and refreshing spice. Grated ginger, sansho, or garlic can be added for extra depth.

มิโสะ ราเมน

ซุปรวมมิโสะถ้วยนี้ทำจากมิโสะแดงญี่ปุ่นบ่มนาน จนได้รสอูมามิเข้มข้น ผสานความกลมกล่อมของกระเทียมและหมู ให้รสชาติเข้มข้นเต็มคำ จิง ซันโช และพริกช่วยเพิ่มความสดชื่นและความคมชัด ปิดท้ายด้วยความหวานนุ่มของมิโสะที่กลมกลืนกับรสเผ็ดอย่างสะอาดลงตัว และสามารถเพิ่มจิง กระเทียม หรือซันโชชูรสได้ เพื่อเพิ่มมิติของรสและกลิ่นหอมได้

PREMIUM MISO RAMEN

520

มิโสะ ราเมน, ไข่อาจิตามะ และ หมูพรีเมียม

(Japanese red miso broth paired with chewy crafted premium noodles, marinated egg and premium pork.)

MISO RAMEN WITH AJITAMA

420

มิโสะ ราเมน และ ไข่อาจิตามะ

(Japanese red miso broth paired with chewy crafted premium noodles and marinated egg.)

MISO RAMEN

380

มิโสะ ราเมน

(Japanese red miso broth paired with chewy crafted premium noodles.)

TOMITA MINI BOWL



MINI TONKOTSU GYOKAI TSUKEMEN

มินิ ทงคตสึ เกียวไก ทสึเดเมน

Perfected Ultra-rich Tonkotsu & Seafood broth paired with chewy crafted premium noodles and chashu pork.

280

MINI TORI PAITAN RAMEN

มินิ ไทริ ไพตัน ราเมน

Premium slow-simmered chicken and seafood broth paired with chewy crafted premium noodles.

280



MINI TONKOTSU RAMEN

มินิ ทงคตสึ ราเมน

Deep umami pork broth with natural gelatin richness, balanced by soy aroma paired with chewy crafted premium noodles.

280



MINI CHUKA SOBA

มินิ ชุกะ โซบะ

Usukuchi shoyu broth
paired with chewy crafted
premium noodles.

250



MINI KAMINARI SOBA

มินิ คามินาริ โซบะ

Rich pork bone broth with
premium soy tare, back fat,
garlic paired with chewy
crafted premium noodles.

280



MINI SOUPLESS KAMINARI SOBA

มินิ คามินาริ โซบะ (แบบแห้ง)

Chewy crafted noodles
coated in a boldly rich
soy tare, enhanced with
pork back fat and garlic for
a powerful, savory depth.

240



เปลี่ยน หมูชาชู เป็น หมูสันค้อย่าง หรือ สะโพกหมูซูวี ได้ฟรี

Chashu Pork Belly can be changed to Roasted Katarosu OR
Sous-Vide Soy & Salt Pork Hip at no additional charge.



หมูชาชู
CHASHU PORK BELLY

หมูสันค้อย่าง
ROASTED KATAROSU

สะโพกหมูซูวี
SOUS-VIDE MOMO

* ราคาไม่รวม VAT และ Service Charge.
* Prices are exclusive of VAT and Service Charge.

DONBURI



TONTORO KAKUNI
DONBURI



NANKOTSU DONBURI



PREMIUM YAKIBUTA
DONBURI



YAKIBUTA
DONBURI



DONBURI

TONTORO KAKUNI DONBURI 240

ข้าวหน้าหมูตุ๋นส่วนสันคอหมู

8-Hour Braised Pork with Koshihikari Rice.

NANKOTSU DONBURI 240

ข้าวหน้ากระดูกอ่อนหมูตุ๋น

Braised Pork cartilage with Signature Soy Sauce & Koshihikari Rice.

PREMIUM YAKIBUTA DONBURI 220

ข้าวหน้าหมูผัดสไตล์ญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไข่ดิบ

Stir-Fried 100% Natural Pure Process Premium Pork with Moritama Egg & Koshihikari Rice.

YAKIBUTA DONBURI 190

ข้าวหน้าหมูผัดสไตล์ญี่ปุ่น

Stir-Fried 100% Natural Pure Process Premium Pork with Koshihikari Rice.

CHA-HAN 180

ข้าวผัดญี่ปุ่น

Niigata Koshihikari Rice Stir-Fried with Seasoned Chashu Pork, Fragrant with Wok Aroma.

RICH EGG OVER RICE 90

ข้าวหน้าไข่ดิบเกรดพรีเมียม

Koshihikari Rice with fresh Moritama egg & special soy sauce.

NIIGATA KOSHIHIKARI RICE 60

ข้าวญี่ปุ่นจากจังหวัดนีงาตะ

Niigata Koshihikari Rice Cooked with Tomita's Special Mineral Water, Delivering Naturally Sweet and Fragrant Grains.



WONTON



TONTORO KAKUNI



NANKOTSU



AJITAMA



UZURA AJITAMA



IMPORT MENMA



SEAWEED



GREEN ONION

TOPPINGS



CHASHU PORK BELLY



ROASTED KATAROSU



SOUS-VIDE MOMO



PREMIUM BUTA SET



KAMINARI CHASHU
PORK (THICK)



KAMINARI CHASHU
PORK (DICE)

TOPPINGS

TONTORO KAKUNI หมูตุ๋นส่วนทงโทโระ Braised Pork Neck in Rich Soy & Dried Fish Sauce.	180
NANKOTSU กระดูกอ่อนหมูตุ๋น 8-Hour Braised Pork Cartilage.	180
PREMIUM BUTA SET เซตหมูพรีเมียม Three-Style Pork set: Braised, Grilled & Sous-Vide.	160
CHASHU PORK BELLY 2 pcs หมูชาชู 2 ชิ้น Selected Chashu Pork.	120
ROASTED KATAROSU 2 pcs หมูสันค้อย่าง 2 ชิ้น Slow-Roasted Chashu Pork Neck with premium Soy & Honey.	120
SOUS-VIDE MOMO 4 pcs สะโพกหมูซูวี 4 ชิ้น Sous-Vide Pork Hip with Premium Soy & Salt.	120
KAMINARI CHASHU PORK (THICK) 1 pcs หมูชาชูหนัหนา 1 ชิ้น Selected Extra Thick Chashu Pork.	120
KAMINARI CHASHU PORK (DICE) 4 pcs หมูชาชูหนัเต้า 4 ชิ้น Selected Tender Diced Chashu Pork.	100
IMPORT MENMA หน่อไม้ดัมดองนำเข้า Import Seasonal Pickled Bamboo Shoots with Premium Soy.	70
UZURA AJITAMA 5 pcs ไข่นกกระทาดองซีอิ๊วญี่ปุ่น Quail Egg Soft, Rich, Soy-Marinated.	50
WONTON 3 pcs เกี้ยวหมูสไตล์ญี่ปุ่น Japanese Style Pork Wonton	50
SEAWEED 3 pcs สาหร่ายคัตพิเศษ Selected Premium Seaweed.	50
AJITAMA ไข่โมริทามะดองซีอิ๊วญี่ปุ่น Moritama Egg Soft, Rich, Soy-Marinated.	40
GREEN ONION ต้นหอม Green Onion.	20



APPETIZER

JUICY KOKORONOAJI
GYOZA 3 PCS

CARAMARI



JUMBO KOKORONOAJI
SHUMAI

AKADASHI YUZU TOFU



KARA EBI TEMPURA

KARAKARA GYOZA



APPETIZER

KARAAGE NAMBAN

ไก่คาราอาเกะซอสนัมบัง

Crispy Fried chicken with Namban sauce.

180



EBI MENTAICO ROLL

โรลกุ้งซอสไข่กุ้งเมนไทโกะ

Juicy Shrimp Cabbage Roll topped with creamy mentaiko sauce.

180



MEGA EBI SPRING ROLL

ปอเปี๊ยะกุ้ง

Crispy Shrimp Spring Roll with Tartar Sauce.

180



USUKUCHI SHOYU WONTON SOUP

เกี๊ยวสดสไตล์ญี่ปุ่นกับซุสอุซุกุจิโชยุ

Usukuchi Shoyu Soup with homemade wonton

3 PCS 100 | 5 PCS 160



CARAMARI

หมึกทอด ซอสทาร์ทาร์

Crispy Squid with Signature Tartar Sauce.

180

JUICY KOKORONOAJI GYOZA

เกี๊ยวซ่าสไตล์ญี่ปุ่น

Premium Gyoza Perfectly seared for a crisp exterior and juicy, tender inside.

3 PCS 100 | 5 PCS 160

KARA EBI TEMPURA

กุ้งเทมปุระกับซอสไป๊มายองเนส

Crispy Tempura Shrimp with Spicy Sesame Mayo.

160

JUMBO KOKORONOAJI SHUMAI

ขนมหัดขี้กิ้ง

Premium Jumbo Pork Dumplings.

100

AKADASHI YUZU TOFU

เต้าหู้ทอดกับซอสดาชิยuzu

Crispy Japanese Tofu with Yuzu Dried Fish Sauce.

120

KARAKARA GYOZA

เกี๊ยวซ่าซอสเผ็ด

Spicy Premium Gyoza Crisp, juicy, with chili oil and spice aroma.

100

THE MATCHA RESERVE



PREMIUM PURE MATCHA

A Refined Aroma
and Smooth Marukyu
Koyamaen (ISUZU)
Pure Matcha

奇
山
園
Ⓢ



YUZU MATCHA

A Premium Marukyu
Koyamaen (ISUZU) Matcha
and Japanese Yuzu

奇
山
園
Ⓢ



MATCHA LATTE WITH OAT MILK

A Smooth and Creamy
blend of Premium Marukyu
Koyamaen (ISUZU) Matcha
and Oat Milk

奇
山
園
Ⓢ



WATERMELON YUZU MATCHA

Premium Marukyu
Koyamaen (ISUZU)
Ceremonial Matcha,
Watermelon, and
Japanese Yuzu.

奇
山
園
Ⓢ



REFILL MATCHA GREEN TEA (HOT/COLD)



BEVERAGE

(Non-Alcohol)

Matcha & Tea Reserve



HOJICHA LATTE WITH OAT MILK

โฮจิฉะ ลาเต้ โอ๊ตมิลค์

Roasted Japanese hojicha blended with creamy oat milk for a smooth, nutty, and comforting latte.

160

PURE HOJICHA TEA
เพียว โฮจิฉะ ที
Pure Japanese roasted hojicha. Smooth, aromatic, and naturally mellow.

100



WATERMELON YUZU MATCHA

190

วอเตอร์เมลลอน ยูซุ มัทฉะ

Marukyu Koyamaen (Isuzu)

YUZU MATCHA

180

ยูซุ มัทฉะ

Marukyu Koyamaen (Isuzu)

MATCHA LATTE WITH OAT MILK

180

มัทฉะ ลาเต้ โอ๊ตมิลค์

Marukyu Koyamaen (Isuzu)

PREMIUM PURE MATCHA

120

พรีเมียม เพียว มัทฉะ

Marukyu Koyamaen (Isuzu)

REFILL MATCHA GREEN TEA

45

รีฟิล มัทฉะ กรีนที

(HOT/COLD)

* ราคาไม่รวม VAT และ Service Charge.

* Prices are exclusive of VAT and Service Charge.

SOFT DRINK

LE BLUE
BERRY
SODA



GOLDEN
PEACH
SODA



HOMEMADE
LEMONADE
SODA



CHERRY
BLOSSOM
SODA



PINK
GRAPEFRUIT
LYCHEE SODA



YUZU HONEY
CRANBERRY
SODA



YUZU
HONEY
SODA



BEVERAGE

(Non-Alcohol)

Soft Drink

CHERRY BLOSSOM SODA 170

เชอร์รี่ บลอสซัม โซดา

Watermelon, lychee, and cherry soda blended into a sparkling, fruity refreshment.

GOLDEN PEACH SODA 150

โกลเด้น พีช โซดา

Sparkling peach soda with a bright citrus twist and a refreshing sweet-tangy finish.

LE BLUE BERRY SODA 140

เลอ บลู เบอร์รี่ โซดา

Mixed berry soda with real blueberry pulp for a refreshing burst of fruity flavor.

YUZU HONEY CRANBERRY SODA 130

ยูซุ อันนี่ แครนเบอร์รี่ โซดา

Japanese yuzu, honey, cranberry, and sparkling soda. Bright, fruity, and refreshingly balanced.

PINK GRAPEFRUIT LYCHEE SODA 130

พิงค์ เกรปฟรุต ลิ้นจี่ โซดา

Pink grapefruit, lychee, and sparkling soda for a refreshing citrus-fruit delight.

YUZU HONEY SODA 120

ยูซุ อันนี่ โซดา

Japanese yuzu, honey, and sparkling soda. Bright, refreshing, and naturally sweet.

HOMEMADE LEMONADE SODA 120

โฮมเมด เลมอนเนด โซดา

Homemade lemonade and sparkling soda, perfectly balanced for a bright and refreshing drink.

SODA WATER 45

โซดา

PEPSI / PEPSI ZERO SUGAR 40

เป๊ปซี่/เป๊ปซี่ไม่มีน้ำตาล

WATER 35

น้ำเปล่า

中華蕎麦
とみた



Special Craft Sake only at TOMITA

CLASSIFICATION: JUNMAI GINJO

Crafted from 100% Yamada Nishiki rice and pure Mount Fuji water.

STYLE:

MUROKA

Unfiltered by charcoal,
preserving rich aroma
and full flavor.

NAMA

Unpasteurized for
a fresh, vibrant
character.

GENSHU

Undiluted, resulting
in a richer body and
higher alcohol content.

ประเภท: JUNMAI GINJO

ผลิตจากข้าวยามาดะนิชิกิ 100% และน้ำบริสุทธิ์จากภูเขาไฟฟูจิ

สไตล์:

MUROKA

ไม่ผ่านการกรองด้วยถ่าน
จึงคงกลิ่นหอมและ
รสชาติเข้มข้น

NAMA

สาเกสด ไม่ผ่าน
การพาสเจอร์ไรซ์
ให้รสชาติสดใหม่

GENSHU

ไม่เจือจางน้ำ
จึงมีรสชาติเข้มข้น
และมีแอลกอฮอล์สูง



BEVERAGE

(Alcohol)

Exclusive Craft Sake

DAN CHUKA SOBA TOMITA BETSU ATSURAE 15% 1,800 ml. 4,490
สาเกตัน x โทมิตะ ขนาด 1,800 มล.

DAN CHUKA SOBA TOMITA BETSU ATSURAE 15% 300 ml. 1,290
สาเกตัน x โทมิตะ ขนาด 300 มล.

Sake

HAKUTSURU DAIGINJO 300 ml. 540
ฮาคุสึรุ ไดกินโจ

HAKUTSURU JUNMAI GINJO 300 ML. 480
ฮาคุสึรุ จุนไม กินโจ

HAKUTSURU NAMA SAKE 300 ML. 340
ฮาคุสึรุ นามะ กินโจ

BEER

DRAFT ASAHI 160
เบียร์อาซาฮีสด

ASAHI (BOTTLE) 330 ML. 160
เบียร์อาซาฮี (ขวด)

HIGHBALL

YUZU HIGHBALL 180
ยูซุ ไฮบอล

KUMAMON HIGHBALL 140
คุมะมง ไฮบอล

DESSERT



WARABI MOCHI
PARFAIT BOWL



PANNA
COTTA
LYCHEE
GRANITA



TRIPLE
MANGO

DESSERT

PANNA COTTA LYCHEE GRANITA

160

พานาคี้อัดดา ลิ้นจี่ กรานิต้า

Panna Cotta Paired with lychee Boba & granita, sauce, crumble and fruits.

TRIPLE MANGO

160

ทริปเปิ้ล แมงโก

Silky mango sorbet and Nam Dok Mai mango pudding, served with Thai-style coconut sticky rice made from Japanese Yumepirika rice and fresh Nam Dok Mai mango.

WARABI MOCHI PARFAIT BOWL

140

วาราบิโมจิ พาร์เฟต์ โบล์ว

Silky-smooth warabi mochi dusted with fragrant kinako, served with sweetened red bean, Hokkaido whipping cream and Your choice premium ice-cream.

ICE CREAM

60

ไอศกรีม



JAPANESE OLIVE



MELON HAKKAIDO



YUZU SORBET



NO.7 MATCHA
(STRONG)



MANGO SORBET

* ราคาไม่รวม VAT และ Service Charge.
* Prices are exclusive of VAT and Service Charge.

EVERY BOWL CONTAINS OUR SPIRITS

ทุกชามที่ออกจากครัวของโทมิตะ คือการถ่ายทอดจิตวิญญาณ
ของผู้ปรุงลงในรายละเอียด ทุกเส้นที่ถูกลวก ทุกหยดซุป์ที่ถูกเคี่ยว
ล้วนเต็มไปด้วยความศรัทธา ความทุ่มเท และความภาคภูมิใจ
ราเมนหนึ่งชามจึงไม่ใช่แค่สิ่งที่ทำให้ผู้คนอิ่มท้อง แต่คือการ
เชื่อมโยงระหว่างเชฟกับลูกค้าในระดับลึกซึ้ง โทมิตะ โอซามุ เชื่อว่า
“ราเมนหนึ่งชามสามารถเปลี่ยนชีวิตคนได้”
และนั่นคือสิ่งที่เกิดขึ้นจริงกับผู้ที่ได้สัมผัส

Every bowl leaving Tomita's kitchen is the chef's spirit rendered into detail. Each noodle and every drop of broth holds faith, devotion, and pride. One bowl of ramen does more than satisfy it connects chef and guest at a deeper level. Tomita Osamu believes “one bowl can change a life” and those who've tasted it know this to be true.





泰絆拉麵 富田

TOMITA RAMEN

A LIVING LEGACY

โทมิเตะราเมน หนึ่งในที่เปลี่ยนประวัติศาสตร์ทสึเคเมนญี่ปุ่นคือ
เรื่องราวของความมุ่งมั่นและมาตรฐานที่ไม่สั่นคลอน โทมิเตะ โอซามุ
ยืนหยัดกับศรัทธาในวัตถุดิบเวลา และฝีมือ จนสร้างรสชาติที่
คนทั้งโลกยอมรับ ไม่ว่าในยุคสมัย รสชาติที่ตั้งใจถ่ายทอดจาก
หม้อสุ่ซาม ยังเชื่อมโยงผู้คนให้กลับมาพบกันที่โต๊ะเดียวกัน
ระหว่างเซฟกับลูกค้า ระหว่างตำนานกับปัจจุบัน
และระหว่างญี่ปุ่นกับโลกทั้งใบ

Tomita Ramen the bowl that changed Japan's tsukemen history
is a story of resolve and uncompromising standards. Tomita Osamu
stands by his belief in ingredients, time, and craft, creating a flavor
embraced worldwide. Across eras, the deliberate flavor that travels
from pot to bowl keeps bringing people back to the same table
connecting chef and guest, legend and present, Japan and the world.



