

Tsubohachi (สึโอบาจิ)

[DONBURI](#) [SHABU SHABU-SUKIYAKI](#) [SUSHI](#) [TEMPURA](#) [เมี่ยงทอด](#)



Nihonmachi

☎ 02-262-0331

🏠 ชั้น 1 ห้องเลขที่ 116 โครงการ Nihonmachi
ช.ทองหล่อ 13

📍 [คลิกแผนที่](#)

🕒 จ.-ศ.11:00-14:00 น., 17:00-23:00 น.

ส.-อา.11:00-23:00 น.

🌐 <http://www.tsubohachi-tha.com/index.php/th/>

📘 [Tsubohachi Thailand](#)

ฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต

☎ 02-150-9055

🏠 ชั้น 2 ฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต

📍 [คลิกแผนที่](#)

🕒 จ.-พ.10:30-21:30 น., ศ.10:30-22:00 น.
ส.-อา.10:00-22:00 น.

🌐 <http://www.tsubohachi-tha.com/index.php/th/>

📘 [Tsubohachi Thailand](#)

เดอะ พอร์ททอล อิมแพ็ค เมืองทองธานี

☎ 02-033-1864

🏠 ชั้น 2 อาคาร เดอะ พอร์ททอล อิมแพ็ค เมืองทองธานี

📍 [คลิกแผนที่](#)

🕒 11:00-20:00 น.

🌐 <http://www.tsubohachi-tha.com/index.php/th/>

📘 [Tsubohachi Thailand](#)

ธนิยะ

☎ 02-266-5380

🏠 ชั้น 2 อาคาร วาย เอส เค

📍 [คลิกแผนที่](#)

🕒 11:00-24:00 น.

🌐 <http://www.tsubohachi-tha.com/index.php/th/>

📘 [Tsubohachi Thailand](#)

“สึโบฮาจิ” ร้านอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับจากฮอกไกโด กับความอร่อยในแบบออริจินัลมาตั้งแต่ปี 1973 ปัจจุบันขยายสาขาไปกว่า 300 สาขาทั่วโลก รวมถึงในประเทศไทยที่ตอนนี้ มีถึง 6 สาขาด้วยกัน



เดินทางมาที่โครงการ อาคารบีไฮฟ โลฟส์ไคล์มอลล์ ในเมืองทองธานี ซึ่งเป็นสาขาที่ 2 ของทางร้านกับการตกแต่งที่ให้บริการตกแต่งที่ให้บริการแบบญี่ปุ่นร่วมสมัย สไตล์โมเดิร์นออเรนทัล ขนาดร้านค่อนข้างกว้างขวาง จัดที่นั่งเป็นสัดส่วนดูเรียบร้อยไม่อึด พร้อมบริการห้องจัดเลี้ยงส่วนตัว

สำหรับเมนูอาหารต้องบอกว่ามีครบถ้วนจริงๆ ทั้งเมนูยอดนิยมอย่างซูชิ ซาซิมิ ที่เน้นนำเข้าปลาต่างๆ จากประเทศญี่ปุ่น ดงบุรีและคามเมชิ ซูดยากิ โทริ ซูดเมฆุทานเล่นที่มีให้เลือกเยอะมาก ซูดซีฟู้ด ซูดเนื้อต่างๆ ซูดหม้อไฟ รวมไปถึงเครื่องดื่มและขนมหวาน เรียกว่ามีครบทุกความต้องการอาหาร ญี่ปุ่นเลยทีเดียว

แนะนำเมนูแรก Sukiyaki Pork ซูดหม้อไฟสุกียากี้ที่มีให้เลือกทั้งเนื้อหมูและเนื้อวัว กับน้ำซุปรสกลมกล่อมสูตรของทางร้าน และ Gokai !! Mushi Tarabagani ปูทาราเบะนึ่ง กล้ามใหญ่ เนื้อเยอะ อยากริบแบบออริจินัลบีบเลมอนนิดหน่อย หรือสไลด์ไทยๆ กับน้ำจิ้มซีฟู้ดรสแซ่บได้ทั้งนั้น นอกจากนี้ยังมีปูอีก 2 สายพันธุ์นำเข้ามาจากฮอกไกโดทั้งปูชน ปูซูไว แดงมีให้เลือกอร่อยได้ทั้งปี



อีกเมนูที่เราไม่อยากให้พลาด เพราะหน้าตาดูสังการเหลือเกิน Tokumori Kobore Sushi ซูชิหน้าล้น ที่เราว่ามันล้นออกมาเยอะมากๆ มากี่ได้ แดงกว่าวางซ้อนกันเป็นภูเขา โปะมาด้วยทูน่ามายโอ แซลมอน ไข่ปลาแซลมอน ที่ล้นทะลักเหมือนลาวาปะทุจากปล่องภูเขาไฟ

Sakura Crystal Pudding (99 บาท) ปิดท้ายด้วยของหวานต้นตำรับ จากประเทศญี่ปุ่น ซากุระคริสตัลพุดดิ้ง และชิราทามาะดั่งโงะ



Food review at Tsubohachi at BEEHIVE Lifestyle Mall