



Delivered Authentic,
Premium, & Halal to You

W e l c o m e

Open Tuesday - Sunday | Close Mondays
10 a.m. - 9 p.m. (Last Order 8.30 p.m.)





DRINKS

DRINKS



Best Selling

Uji Signature Matcha THB 170
Signature Matcha. High Caffeine. Slightly Sweet.



Best Selling

Kyoto Matcha Latte THB 140
Everyday Kyoto Matcha. Gentle Energy.



Must Try

Hot Cross Cinnamon Latte THB 135
Creamy latte with warm imported cinnamon spice



Best Selling

Melbourne Mandarin Coffee THB 120
Strong coffee with a 100% refreshing Mandarin



Owner's Favorite

Ceylon Scotch THB 110
Authentic Sri Lankan imported. Light Sweet



Barista's Favorite

Aussie Long Black Coco THB 110
Served with 100% Pure Coconut Water



High Quality

Thai Iced Tea Premium Leafs THB 120
Freshly brewed Thai tea, rich, smooth, and refreshing



Best Selling



Premium Yuzu Soda THB 119
Refreshing soda with imported Japanese yuzu.



Barista's Favorite

Iced Cappuccino THB 110
Chilled espresso with creamy milk and a light, frothy finish



100% Pure Ghana

Cocoa (100% Pure Ghana) THB 120
Rich and smooth premium cocoa made from pure Ghana cocoa beans.



Must Try



Lynchee Soda THB 119
Refreshing soda infused with sweet and fragrant lychee.



All Time Favorite

Flat White THB 110
Smooth espresso with velvety steamed milk, rich and balanced.



Melbourne House BKK

Our coffee features carefully roasted specialty beans sourced from the Bolaven Plateau in Laos and from Thailand, regions renowned for their high-altitude cultivation and ideal climate for coffee. These beans are selected for their rich aroma, smooth body, and naturally balanced flavor. We pair our coffee with high-quality milk to create a smooth, refined, and satisfying cup in every brew.

The
Melbourne
House

Our business is run, supplied, and owned by local.

SIGNATURE

Uji Signature Matcha  **THB 170**

Signature Matcha. High Caffeine. Slightly Sweet.

OWNER'S
FAVORITE

Kyoto Matcha Latte  **THB 140**

Everyday Kyoto Matcha. Gentle Energy.

BEST
SELLING

Hot Cross Cinnamon Latte **THB 135**

Creamy latte with warm imported cinnamon spice

Melbourne Mandarin Coffee **THB 120**

Strong coffee with a 100% refreshing Mandarin

Aussie Long Black Coco  **THB 110**

Served with 100% Pure Coconut Water

Esyen (Thai Style Coffee) **THB 110**

A bit sweet but not much. You will love it

Ceylon Scotch  **THB 110**

Authentic Sri Lankan imported. Light Sweet

COFFEE - COLD

Iced Flat White (Iced Latte) **THB 110**

Long Black Premium Yuzu **THB 110**

Iced Cappuccino **THB 110**

Americano (Aussie Long Black) **THB 95**

Iced Mocha **THB 110** **NEW**

Iced Macchiato **THB 110** **NEW**

BARISTA'S
FAVORITE

COFFEE - HOT

Espresso Single Shot **THB 80**

Espresso (Long Black) **THB 95**

Flat White (Latte) **THB 110**

Cappuccino **THB 110**

DAIRY OPTIONS

Regular Milk **FREE**

Low Fat/Lactose Free **FREE**

Australian Oat Milk  **THB 25**

Soya Milk **THB 25**

Almond Milk **THB 25**



Australian
Croissant

THB 110

Pain au
Chocolat

THB 130

Almond
Croissant

THB 110

ALL CROISSANRS ARE MADE WITH AUSTRALIAN BUTTER

NON COFFEE - COLD

Cocoa (100% Pure Ghana)  **THB 120** **MUST TRY**

Iced Matcha (Unsweetened) **THB 120**

Thai Iced Tea Premium Leafs **THB 120**

REFRESHING DAY

Premium Yuzu Soda  **THB 119** **MUST TRY**

Lychee Soda **THB 119**

White Assam Tea Tamarine Honey **THB 119** **NEW**

100%
SUGAR
FREE

NATURAL WATER

Mont Fleur Mineral Water (500 ML) **THB 29**

Mont Fleur Sparkling (300 ML) **THB 69**

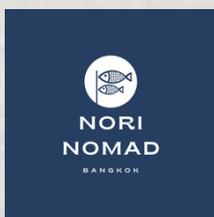
Mont Fleur Sparkling (700 ML) **THB 109**

PREMIUM ICE CREAM

Tokyo Matcha **THB 95** **NEW**

Melbourne Vanilla **THB 95** **NEW**

From Embassy Kitchens to **MELBOURNE HOUSE BKK**



Chef Ben



เชฟเบนไม่ได้เป็นเพียงผู้ปรุงอาหารเท่านั้น

เชฟเบนถ่ายทอดประสบการณ์ระดับนานาชาติที่สั่งสมมาหลายทศวรรษให้กับแขกทุกท่านที่ก้าวเข้ามาในร้าน

ลูกค้าไม่ได้เพียงแค่ลิ้มลองอาหารญี่ปุ่นฮาลาลเท่านั้น แต่สัมผัสเส้นทางชีวิตของเชฟผู้เคยปรุงอาหารรับรองเอกอัครราชทูตในหลายประเทศ

และวันนี้เชฟเบนตั้งใจรังสรรค์ทุกจานอย่างพิถีพิถันเพื่อลูกค้าคนพิเศษของเรา

ขอบคุณลูกค้าทุกท่านและขอให้ลูกค้ามีความสุขกับมื้ออาหาร

Chef Ben is not just cooking meals.

He is sharing decades of international experience with every guest who walks through our doors.

When you dine at Melbourne House BKK, you are not only enjoying halal Japanese cuisine — you are tasting the journey of a chef who has served ambassadors, led kitchens across continents, and now proudly crafts each dish for you.

We are honored to have Chef Ben as part of our family.

FRESH ORGANIC SALAD

From local farm to table

(สลัดผักออร์แกนิก)

ผักสลัดอาจปรับเปลี่ยนตามฤดูกาล | Salad ingredients may vary according to seasonal availability.



**Best
Selling**

Grilled Salmon Salad

สลัดปลาแซลมอนอย่างซอสญี่ปุ่น

Tender slices of perfectly grilled salmon served on a bed of fresh greens, drizzled with a light Japanese-inspired dressing.

199 THB



Tempura Salad

สลัดกุ้งเทมปุระ

Crispy golden tempura served over fresh mixed greens with a light sesame dressing – crunchy, vibrant, and satisfying.

189 THB

NEW!



Goma Avocado Salad

สลัดอโวคาโดกับน้ำสลัดงาซีอิ๊วญี่ปุ่น

Fresh avocado slices tossed with crisp greens, juicy tomatoes, and a light citrus dressing – creamy, refreshing, and perfectly balanced.

189 THB



SNACK MENU

(เมนูทานเล่น)



Best Selling

Tempura Shrimp

กุ้งเทมปุระ

Succulent shrimp in light, crispy tempura batter, fried to golden perfection.

กุ้งเทมปุระ ชุบแป้งบางเบาสโตร์ญี่ปุ่น

149 THB

Chicken Karaage

ไก่คาราอาเกะ

Japanese-style marinated chicken, lightly coated and fried until crispy on the outside and juicy inside.

ไก่คาราอาเกะสโตร์ญี่ปุ่น หมักสูตรพิเศษ ซุปแป้งบาง ๆ ทอดจนกรอบนอกนุ่มใน

139 THB

Best Selling



NEW!



Takoyaki - 8 Pieces

ทาโกยากิ

Crispy Japanese octopus balls topped with savory sauce, mayo, and bonito flakes.

ขนมครกญี่ปุ่นไส้ปลาหมึก เนื้อกรอบนอก นุ่มใน ราดซอสมายองเนส ปลาแห้ง และสาหร่าย

139 THB

NEW!

Edamame
ถั่วแระญี่ปุ่น
89 THB



NEW!

Sesame Jellyfish
ยำแมงกระพรุนน้ำมิงงา
70 THB



Tako Wasabi
หมึกวาซาบิ
70 THB



Seaweed
ย่ำสาหร่าย
50 THB



Kimchi
กิมจิ
50 THB



CHIRASHI MENU

A traditional Japanese dish consisting of a bowl of vinegared sushi rice topped with a colorful assortment of raw sashimi, cooked seafood, vegetables, and shredded egg



ข้าวหน้าปลาญี่ปุ่น แบบดั้งเดิม



*“Chef Ben
Recommends”*

Premium Chirashi Don

ข้าวหน้าปลาดิบรวม

แซลมอน • ทูน่า • กุ้ง • ปลาโคะ • กุ้งเอบี • หอยเชลล์ซอกโกโด้ • ไข่หวาน • ไข่แซลมอน

A traditional Japanese sushi rice bowl topped with assorted sashimi including salmon, scallop, tuna, sweet amaebi shrimp, octopus, salmon roe, and Japanese tamago.

379 THB

Rainbow Chirashi Don

ข้าวหน้าเรนโบว์

แซลมอน • กุ้ง • หอยเชลล์ซอกโกโด้ • อะโวกาโด • ไข่หวาน • ยำสาหร่าย • ไข่แซลมอน

A colorful sushi rice bowl featuring diced salmon, tuna, scallop, avocado, tamago, and seasoned seaweed, beautifully arranged in vibrant cubes.

379 THB



Nori Chirashi Don

ข้าวหน้าปลานอริ (แบบสุก)

ปลาไหล • ปลาแอนกาวะ • กุ้งเอบี • ปูอัด • ไข่หวาน • ยำสาหร่าย

A hearty sushi rice bowl topped with grilled eel, engawa, boiled shrimp, octopus, tamago, seasoned and seaweed.

319 THB

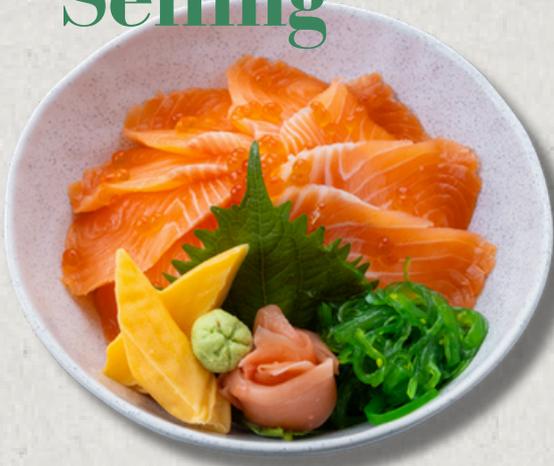


Chef Ben

FRESH SALMON SERIES

by Lerøy Salmon™ 

Best Selling



Fresh Salmon Donburi

ข้าวหน้าปลาแซลมอน

A comforting rice bowl topped with thick-cut salmon sashimi, served over warm Japanese rice for a wholesome bite

279 THB

Spicy Salmon Salad

ยำแซลมอน

Zesty and refreshing tender salmon mixed with herbs, spices and a touch of chili-lime for a vibrant Thai twist.

199 THB 



Best Selling



Salmon Sashimi

ซาซิมิแซลมอน

Silky-smooth slices of premium Norwegian organic salmon, served fresh to highlight its natural sweetness.

189 THB



Salmon Sushi

ซูชิแซลมอนซิกเนเจอร์

Hand-pressed nigiri with Norwegian salmon draped over perfectly seasoned rice classic and timeless.

169 THB



Must Try

Salmon Tartare

ทาร์ทาร์แซลมอน

Finely diced salmon, lightly seasoned, and balanced with citrus and fresh garnish a melt-in-the-mouth delicacy.

249 THB

Salmon Roll

แซลมอนโรล

Rolled with care, featuring fresh salmon wrapped with rice and seaweed for a balanced, shareable treat

169 THB



NEW!



Must Try

Salmon Burn

แซลมอนเบิร์น

Buttery salmon gently flame-seared for a delicate smoky finish with spicy taste.

169 THB 

SIGNATURE DISHES

Best Selling



"100-Day Grain-Fed Australian Striploin"
ขุนด้วยธัญพืชกว่า 100 วัน

AUSSIE STEAK WITH SPICY JAEW SAUCE

ข้าวสเต็กเนื้อออสเตรเลีย
ซอสแจ่วรสจัด

Australian Grain-fed beef, flame-grilled and served with a tangy, spicy tamarind and toasted rice dipping sauce. Premium marbling meets authentic Thai Jaew sauce.

349 THB

Add-on
Premium Yuzu Soda
+ 79 THB



Best Selling



Melbourne Gyudon - Best Seller

MELBOURNE GYUDON RICE

ข้าวหน้าเนื้อออสเตรเลีย
เมลเบิร์นกีวด้ง

Slow-cooked Australian tender beef with savory-sweet sauce. Topped over warm, fluffy Japanese rice.

169 THB

Add-on
Premium Yuzu Soda
+ 79 THB



Owner's Favorite



ENGAWA INDULGENCE

ข้าวหน้าปลาเอนกาวะ

Grilled engawa with a rich, buttery flavor. Served over steamed rice.

269 THB

Add-on
Premium Yuzu Soda
+ 79 THB



UNAGNI KABAYAKI

ข้าวหน้าปลาไหลย่าง
คาบายากิซอส

Grilled eel glazed with rich, sweet soy sauce

269 THB

Add-on
Premium Yuzu Soda
+ 79 THB



RICE BOWL - ALL TIME FAVOURITES



TUNA DONBURI

ข้าวหน้าปลาทูน่า

Fresh halal tuna slices over Japanese rice, topped with nori, sesame, and house-made soy tare. Clean, umami-rich, and crafted by our experienced chef.

269 THB



GRILLED SALMON BLISS

ข้าวหน้าแซลมอนอย่างซอสเทรียกิ

Tender salmon grilled to perfection. Served with savory teriyaki glaze over fluffy rice

219 THB

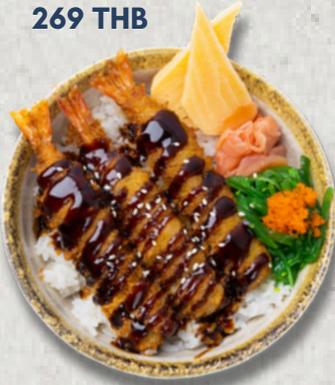


GRILLED SABA TERIYAKI

ข้าวหน้าปลาซาบะซอสเทรียกิ

Grilled mackarel glazed in sweet soy teriyaki. Served with rice for a hearty and satisfying meal.

179 THB



TEMPURA DONBURI

ข้าวหน้ากุ้งเทมปุระ

Crisped prawn and vegetable tempura. Served atop warm rice with light soy dressing.

159 THB



CRISPY CHICKEN KARAAGE DON

ข้าวหน้าไก่คาราเกะ

Japanese-style fried chicken, golden and juicy. Finished with tangy sauce over rice.

149 THB



TOFU TERIYAKI DON (VEG)

ข้าวหน้าเต้าหู้ซอสเทรียกิ (มังสวิรัต)

Pan-seared tofu with sweet teriyaki glaze. A wholesome and flavorful vegetarian option

129 THB

DRINKS (เครื่องดื่ม)



Matcha per Jar
(Served Cold Only)
59 THB



Mont Fleur 500 ML
Mineral Water
29 THB



Perfect for sharing

NEW!

Mont Fleur 700 ML
Sparkling Water
109 THB



NEW!

Mont Fleur 300 ML
Sparkling Water
69 THB

100% Natural Sparkling Mineral Water – enriched with essential minerals. Its gentle bubbles help relieve bloating and support digestion.

PREMIUM ICECREAM (พรีเมียมไอศกรีม) **NEW!**



Tokyo Matcha
Melbourne Vanilla

THB 95



THB 95

SUSHI PLATTERS (ซูชิ)



Best Selling

Best Sushi Platter for Sharing

Nori Nomad Signature Platter

2 Tuna, 2 Unagi (eel), 2 Engawa, 2 Uni, 2 Shrimp, and 2 Salmon

489 THB

NEW!

Unagi Avocado

179 THB



Harbour Lane Platter

2 Salmon, 2 Tabiko, 2 Shrimp

219 THB



NEW!



Tempura Maki 169 THB

Best Selling



California Roll 129 THB

NEW!



BKK Te Maki 139 THB

Best Selling



Uni Sushi 229 THB



Unagi Sushi 169 THB



Tobiko Sushi 90 THB

Best Selling



Engawa Sushi 169 THB



Tuna Sushi 169 THB



Nigiri Sushi 119 THB



**SPECIAL EDITION
FROM EXPERIENCED CHEF**

Ocean Crown

Aussie Beef Don – ฿589

**ข้าวหน้าเนื้อออสเตรเลีย
กับไข่ปลาแซลมอนและอูนิ**

Australian Beef with Salmon Roe & Uni A luxurious donburi topped with tender Australian beef, bursting salmon roe, and creamy imported uni.



Golden Eel Treasure Don – ฿589

**ข้าวหน้าปลาไหลญี่ปุ่นกับไข่ปลาแซลมอน
และอูนิ**

Japanese Unagi with Salmon Roe & Uni Sweet-savory grilled Japanese eel balanced with salmon roe and velvety uni for the ultimate indulgence.



Weekend Special (เฉพาะเสาร์-อาทิตย์)



Tokyo Beef Ramen

ราเมนเนื้อสไลซ์ 199 THB

Japanese ramen noodles in a rich savory broth, served with tender sliced beef, fresh scallions, and traditional toppings for a deeply satisfying bowl.



Ebi Tempura Udon

เทมปุระอุด้งกุ้ง 189 THB

Thick udon noodles in a light Japanese dashi broth, topped with crispy shrimp tempura and seasonal garnish. A perfect balance of warmth, crunch, and umami flavor.



Osaka Karaage Udon

คาราอาเกะอุด้ง 179 THB

Authentic Japanese udon noodles served in a delicate umami broth and topped with crispy golden karaage chicken. A comforting bowl with rich flavor and satisfying texture.



Our ramen and udon are prepared using premium Japanese sauces from Ebara, a trusted brand from Japan known for its authentic flavor. The rich, well-balanced broth brings out the true taste of traditional Japanese noodles in every bowl.