



Kinn's The Buta

คินส์ เดอ: บุต:

“อร่อย จืดเต็ม เหมือนทำกินเองที่บ้าน”

Kinn's The Buta

คินส์ เดอะ บุต: (Kinn's The Buta) ดำเนินการด้วยความจริงใจและซื่อสัตย์ ภายใต้ สโลแกน "อร่อย จัดเต็ม เหมือนทำกินเองที่บ้าน" โดยแบ่งเป็น 3 ส่วนหลัก คือ

อร่อย อาหารที่อร่อยประกอบไปด้วยการมีรสชาติที่ดีโดยสูตรเฉพาะตัวที่เราคิดค้นและพัฒนาขึ้นมาเพื่อให้ถูกปากของคนไทย ถูกปรุงขึ้นอย่างสะอาด และมีคุณค่าทางโภชนาการด้วยอาหารที่สดใหม่ไม่ผ่านการปรุงแต่ง
จัดเต็ม จัดเต็มในที่นี้คือ ลักษณะ: การทานอาหารของลูกค้ำที่เราคาดหวังให้ลูกค้ำทุกคนที่เข้ามาทานอาหารในร้านของเราได้คุณภาพและปริมาณที่จัดเต็ม ส่งผลต่อการเสิร์ฟอาหารการจัดจานที่มีขนาดใหญ่เต็มจานทั้งแบบ A la carte และ Buffet

เหมือนทำกินเองที่บ้าน เรามุ่งหวังให้ลูกค้ำได้รับประทานอาหารที่มีความสะอาดปลอดภัยเหมือนการทำอาหารทานเองในบ้านโดยการประกอบอาหารของเราปราศจากผงชูรสและสารกันบูด รวมถึงบรรยากาศการทานอาหารที่มีความผ่อนคลายไม่แออัดและเป็นกันเอง ตกแต่งอย่างสวยงามสบายตา





สุกียากี้ (Suki yaki)

ซุบดำสไตล์ญี่ปุ่น รสชาติหวานนิดๆ เค็มหน่อยๆ
ผลิตจากปลาหมึกหอม เข็มจีน



+49บาท/ชุด

ซุบหมาล่าตันตำริบ(Mala soup)

ซุบหมาล่าตันตำริบ สีส้มเผ็ด อร่อยแบบตันตำริบ
น้ำซอสจากจีน



ซาบู ซาบู (Shabu Shabu)

ซุบใส รสชาติกลมกล่อม สีสันไทย
ผลิตจากไก่และหิวโซ่แท้



+49บาท/ชุด

ซุบมะเขือเทศไต้หวัน(Tomato soup)

ซุบมะเขือเทศสดชื่น สีสันไต้หวัน
หวานเปรี้ยวกลมกล่อม ต้องลอง



Buta Buffet 298_{net-}

เนื้อสัตว์

1. สันคอหมูสไลด์ ♡
2. สันนอกหมูสไลด์
3. สามชั้นหมูสไลด์ ♡
4. หมูสับ ♡
5. ไก่สไลด์
6. ปลาหมึก
7. กุ้ง



4

2



10

1

3

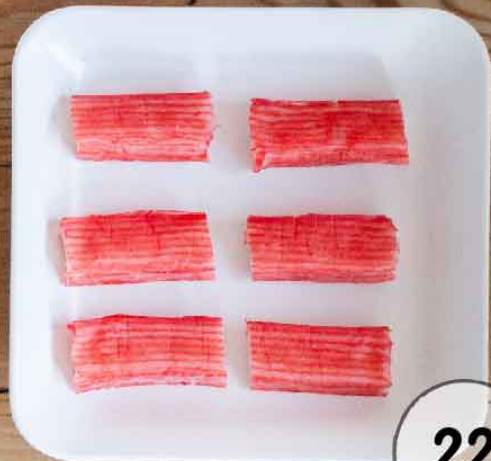
ผัก

- 8. ชุดผักรวม 
- 9. ผักฮ่องเต้
- 10. ผักกาด
- 11. ผักกระหล่ำ
- 12. เห็ดเข็มทอง
- 13. เห็ดนางฟ้า
- 14. ผักทอง
- 15. ข้าวโพดอ่อน
- 16. ข้าวโพดหวาน
- 17. แครอท
- 18. ผักบุ้ง
- 19. สาหร่ายวากะเมะ



อื่นๆ

- 20. เกี้ยวซ่า ♡
- 21. ซึคูว:
- 22. ปูอัด
- 23. เต้าหู้ไข่ ♡
- 24. เต้าหู้ขาว
- 25. เต้าหู้ปลา
- 26. เต้าหู้ชีส
- 27. ไข่ไก่



25

22

ข้าวและเส้น

- 28. ข้าวญี่ปุ่น
- 29. ข้าวผัดกระเทียม
- 30. เส้นอุด้ง
- 31. เส้นบูก



20

21

น้ำจิ้ม

- 32. น้ำจิ้มงา ♡
- 33. น้ำจิ้มซาซุ
- 34. น้ำจิ้มแจ่ว



Ushi Buffet

415_{net-}

เพิ่ม

เนื้อโคขุนสไลด์ 

ปลาแพนกาเซียส

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ 

ลูกชิ้นปลาหมึก 

ก้ามปู

หมูสับไข่เค็ม

NEW

ฟรี

ฟรีเครื่องดื่ม &
ของหวาน

เนื้อโคขุน

เนื้อโคขุนคัดพิเศษ เกรด A4
ส่วนนอกที่หนึ่งตัวมีจำนวนไม่เยอะ:



โคขุนเช็ด 350 บาท

เนื้อโคขุนพาสไลด์+ไข่ไก่+พริกขี้หนู
+ข้าวเหนียวป่นหรือข้าวพัดกระเทียม

เนื้อโคขุนสไลด์ 250 บาท

A La Carte

เนื้อสัตว์

1. สีนคอหมูสไลด์  160-
2. สีนนอกหมูสไลด์ 160-
3. สามชั้นหมูสไลด์  160-
4. เนื้อโคขุนสไลด์  250-
5. หมูสับ 30-
6. ไก่สไลด์ 150-
7. ปลาหมึก 40-
8. กุ้ง 40-

ผัก

10. ชุดผักรวม  80-
11. ผักฮ่องเต้ 20-
12. ผักกาด 20-
13. ผักกระหล่ำ 20-
14. เห็ดเข็มทอง 20-
15. เห็ดนางฟ้า 20-
16. ผักกวาง 20-
17. ข้าวโพดอ่อน 20-
18. ข้าวโพดหวาน 20-
19. แครอท 20-
18. ผักบุ้ง 20-
19. สาหร่ายวากะเมะ 20-

อื่นๆ

20. เกี้ยวซ่า  40-
21. ซึคูะ 40-
22. ปูอัด 40-
23. เต้าหู้ไข่ 20-
24. เต้าหู้ขาว 20-
25. เต้าหู้ปลา  40-
26. เต้าหู้ชีส 40-

ข้าวและเส้น

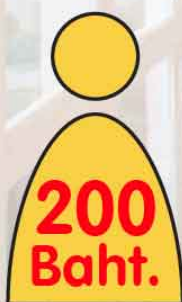
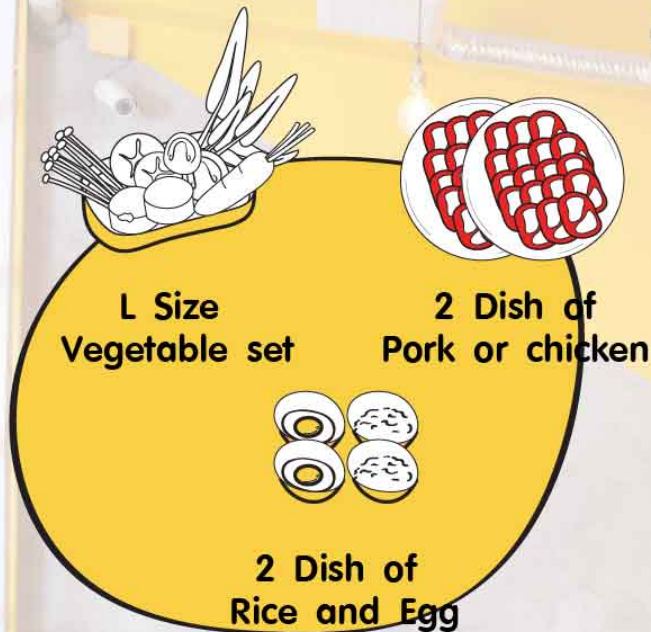
29. ข้าวญี่ปุ่น 15-
30. ข้าวผัดกระเทียม  15-
31. เส้นอุด้ง 20-
32. อุด้งซาเซียว 20-
32. เส้นบุก 20-
33. ไข่ไก่ 10-

Lunch Set

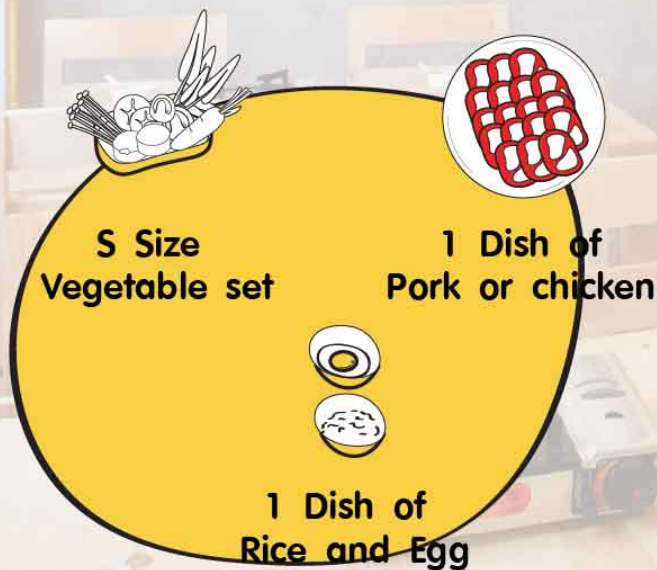
serve
time
11.00-15.00



ชุดพักรวมใหญ่
เนื้อหมู/ไก่ 2 จาน
ข้าวญี่ปุ่น/พุดกระเทียม 2 ถ้วย
ไข่ไก่ 2 ฟอง



ชุดพักรวมเล็ก
เนื้อหมู/ไก่ 1 จาน
ข้าวญี่ปุ่น/พุดกระเทียม 1 ถ้วย
ไข่ไก่ 1 ฟอง



ถ้าอย่างนี้ ก็อย่างไรให้
อร่อย !!!!!
How to:



รอน้ำซุบให้เดือดจนมีกลิ่นหอม



เอาเนื้อสไลต์ ลงไปต้มในน้ำพอสุก
ซุบกับไข่ต้ม หรือคนที่กินไข่ดิบ
ไม่ไหว ลองซุบไข่ต้มแล้วเอาไปต้มอีกที



ตอกไข่ใส่ถ้วยแยกไว้



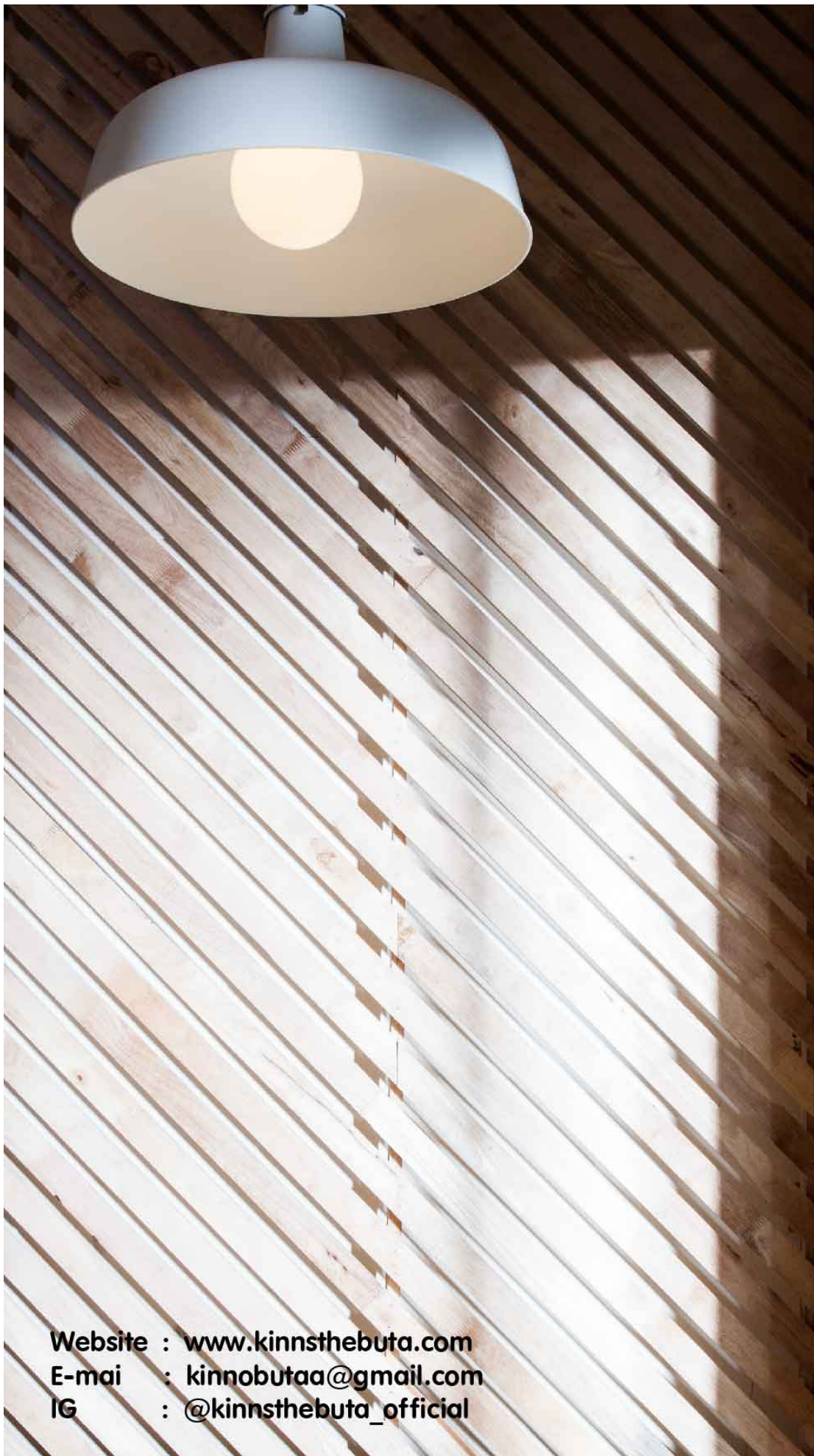
เติมผักต่างๆลงไปตามต้องการ
รอให้ผักสุก ซิมซึบน้ำซุบเข้าไป



จิ้มกับน้ำจิ้ม แล้วรีบประทาน
ควบคู่กับผักได้เลย



จบท้ายด้วยการเติม เส้นต่างๆ
Shabu ใส่เส้นอุด้ง
Suki yaki ใส่บุค



Website : www.kinnsthebuta.com
E-mai : kinnobutaa@gmail.com
IG : [@kinnsthebuta_official](https://www.instagram.com/kinnsthebuta_official)