



ORIGAMI

menu

SAVOUR THE TASTE OF
endless possibility



origamibkk

origamirestaurant.co



ORIGAMI

Signature menu

Thai Shrimp Ceviche

เซวี่เซ่กุ้งแซ่



A fusion of Thai “Shrimp in Fish Sauce” and Latin ceviche. Fresh raw shrimp marinated in fish sauce, paired with zesty orange ceviche and ikura (salmon roe), and served with a vibrant seafood sauce. A refreshing harmony of bold flavors and cultures.

300 baht

Tuna Sesami Nam Prik Kapi Salad

น้ำพริกศรีมแดงกับปลาทูน่าย่างงา

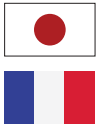


A fusion twist on the classic Thai “Nam Prik Kapi.” Creamy shrimp paste chili dip served with fresh seasonal local vegetables, paired with perfectly seared sesame tuna in a Japanese style. Tradition meets modern elegance in every bite.

310 baht

Ocean Harmony Roll

โรลทูวงทำนองแห่งมหาสมุทร



An elegant fusion roll of tuna, salmon, tako, and hamachi, each wrapped in seaweed and layered in marinated daikon. Served with French cream sauce seasoned with Japanese shoyu, this dish offers a harmonious blend of flavors, bringing the sea to your plate.

360 baht

Chaiya Tako Katsu

หมึกทอดดำทึบ ซอสครีมไข่

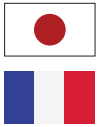


Crispy tako coated in charcoal powder and breadcrumbs, deep-fried to perfection. Served with a cream sauce made from Chaiya salted egg yolks, paired with seablite leaves for a naturally salty touch. A unique blend of textures and coastal flavors.

390 baht

Nicoise Salad

สลัดจากทะเลและสวน



Meet the Nicoise salad's cooler cousin! Fondant potatoes steal the show, sweet figs add flair, edamame brings a Japanese twist, and seared sesame tuna adds ocean vibes. Toss in seasonal greens and zesty Ponzu dressing for a salad that's both classy and bold.

390 baht

Short Rib Massaman Durian

แกงแก้วตาเนื้อซี่โครงตุ๋นแบบจันทบูร



A twist on classic Thai Massaman curry! Tender stewed short ribs pair with creamy durian, crunchy durian chips, and grilled cabbage. Served with Italian-style suppli and balanced by tangy pickled watermelon rind and shallots. A delicious mix of flavors!

450 baht

Duck Confit Panang

เป็ดกึ่งฟีตซอสพะแนง



A fusion of French and Thai classics! Tender, crispy French duck confit paired with rich Panang curry sauce enhanced with peanut butter, served alongside Indian panipuri and creamy mashed potatoes. A global culinary journey on a single plate.

450 baht

Linguine Truffle Beef Tataki

พาสต้าลึงกวีนี้ผัดกับซอสทรัฟเฟิลและเนื้อย่างทาทากิ



An irresistible fusion of Italian and Japanese flavors! Al dente linguine tossed in aromatic truffle sauce, paired with tender Japanese-style beef tataki. A crowd favorite and one of our bestsellers-perfect for those who savor elegance in every bite.

640 baht

Salmon Lover Set D.I.Y. Edition

แซลมอนรวมกินแบบไหนก็ได้แล้วแต่คุณ



For salmon enthusiasts! Enjoy 4 styles: sashimi, aburi, soy-marinated, and spicy salad. Served with Jaew Sauce, Yukhoe Sauce, crispy seaweed, and sesame rice crackers. Mix, match, and create your perfect bite.

A dish with endless possibilities!

700 baht

Hibashi Style Rib Eye Steak

สเต็กเนื้อหั่นเต๋าแนวเทป็นเสิร์ฟกับผักย่าง-เนื้อ



A crowd favorite! Juicy Japanese-style tataki rib-eye steak served with perfectly grilled vegetables and a rich European mustard sauce. Choose between two premium cuts of beef to suit your preference. A harmonious blend of East and West on your plate!

700 baht (AUS)/ 1,200 baht (NZ)

APPETIZER



2

Salmon Lover Set D.I.Y.
Edition

เชลล์ม่อนรวมกินแบบไหนก็ได้แล้วแต่คุณ
700 baht



3

Ocean Harmony Roll

โรลวุ้นทำนอง
แห่งมหาสมุทร

360 baht

5

Tonkatsu Tofu Sweet Tamarind Sauce

เต้าหู้ญี่ปุ่นทอดเคลือบซอสส้ม-ชาม
ซอสงาและสาหร่ายสามสี

310 baht

6

Thai Shrimp Ceviche

เซวิชกุ้งแช่

300 baht



4

1

9

8

APPETIZER

- | | |
|---|----------|
| 1. Pulled Sriracha Chicken Quesadilla
Spicy Mentaiko | 410 baht |
| 2. Salmon Lover Set D.I.Y. Edition | 700 baht |
| 3. Ocean Harmony Roll | 360 baht |
| 4. Grilled Sous Vide Beef Tongue with
Northern NamPrik and Isan Jaew Sauce | 225 baht |
| 5. Tonkatsu Tofu Sweet Tamarind Sauce | 310 baht |
| 6. Thai Shrimp Ceviche | 300 baht |
| 7. Carpaccio Sashimi with Seafood Mayo | 430 baht |
| 8. Watermelon Dried Fish with
Smoked Salmon and Cream Cheese | 280 baht |
| 9. Unagi Tost | 290 baht |

Price are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

SALAD/ DIPPING/ YUM



1

Grilled Chicken Coleslaw
Somtum Salad
สลัดโคสลอร์สับตำและไก่ย่างเทอริยากิ
280 baht

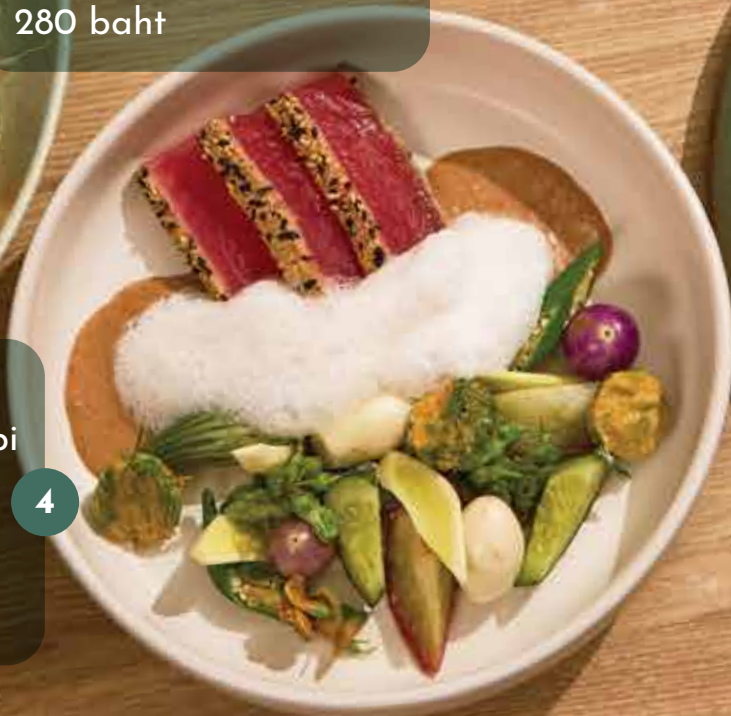
4

Tuna Sesami
NamPrik Kapi
Salad
น้ำพริกครีมเคย
กับปลาทูน่าย่างงา
310 baht



2

Nicoise Salad
สลัดจากทะเลและสวน
390 baht



5

Scallops
Pomelo Salad
ยำส้มโอ หอยเชลล์
และใบชะพลูเทมปุระ
340 baht



3

Crab Thai Coconut
Cream Dip Salad
สลัดหอยปูครีมปู
240 baht



MAIN DISH

Old School Fried Rice
Basil with Grilled
Prawn

ข้าวผัดนาฬิกาโรสแมง
350 baht

3

6

Duck Confit
Panang
เปิดทองฟัดซอสพะเนาง
450 baht

Linguine
Truffle Beef
Tataki

พาสต้าลิงกวีนี้
ผัดกับซอสทรัฟเฟิล
และเนื้อย่างทากากิ

640 baht

1

Singhol Beef Cheek
Grilled Beef Cheek with
Singhol Curry and
Pickled Shallots

แก้มวัวย่างซอสสิงหา
เสิร์ฟกับมันบดและหอมแดงดอง

280 baht

11

Hibashi Style Rib Eye
Steak

สเต็กเนื้อหั่นเต๋าแนวทึบเสิร์ฟกับ
ผักย่าง-เนื้อออสตริเลีย/นิวซีแลนด์

700 baht (AUS)
1,200 baht (NZ)

8

Beef Tongue
Stew

สตูลีนัว

360 baht

10

Shot Rib Massaman
Durian

แกงแกวตาเนื้อซี่โครงตุ๋นแบบจีนทุย

450 baht

7

Sichuan Pork Spare Ribs

ซี่โครงย่างซอสเสฉวน
เสิร์ฟคู่กับมันย่างชีสและผัก

540 baht

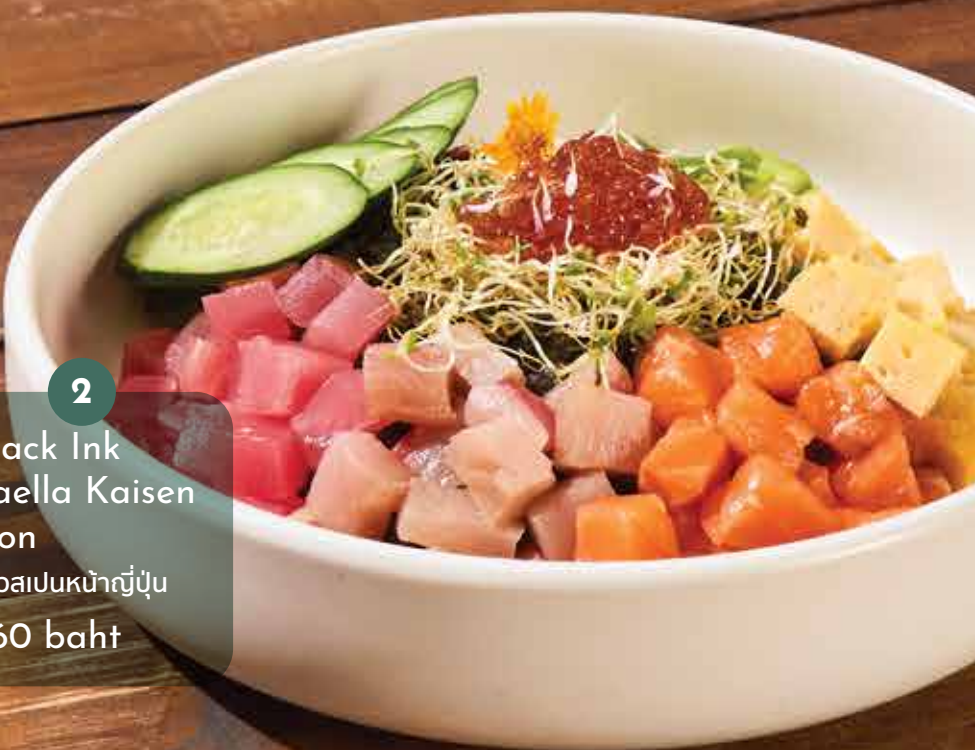
9



5

Miryoku Sushi -
Twisted Borderless
Artisan Nigiri and
Toast

มีทริกับโทสต์ที่ถั่วข้ามพรมแดน
620 baht



2

Black Ink
Paella Kaisen
Don

ข้าวสเปนหน้าญี่ปุ่น
460 baht



4

Chaiya Tako
Katsu

หมึกทาโกะคัทซึ
ซอสครีมไชยา

390 baht

SALAD/DIPPING/YUM

- | | |
|--|----------|
| 1. Grilled Chicken Coleslaw Somtum Salad | 280 baht |
| 2. Nicoise Salad | 390 baht |
| 3. Crab Thai Coconut Cream Dip Salad | 240 baht |
| 4. Tuna Sesami Nam Prik Kapi Salad | 310 baht |
| 5. Scallops Pomelo Salad | 340 baht |

MAIN DISH

- | | |
|---|------------|
| 1. Linguine Truffle Beef Tataki | 640 baht |
| 2. Black Ink Paella Kaisen Don | 460 baht |
| 3. Old School Fried Rice Basil
with Grilled Prawn | 350 baht |
| 4. Chaiya Tako Katsu | 390 baht |
| 5. Miryoku Sushi - Twisted Borderless
Artisan Nigiri and Toast (new) | 620 baht |
| 6. Duck Confit Panang | 450 baht |
| 7. Shot Rib Massaman Durian | 450 baht |
| 8. Hibashi Style Rib Eye Steak (AUS) | 700 baht |
| 8. Hibashi Style Rib Eye Steak (NZ) | 1,200 baht |
| 9. Sichuan Pork Spare Ribs | 540 baht |
| 10. Beef Tongue Stew | 360 baht |
| 11. Singhol Beef Cheek with Singhol Curry
and Pickled Shallots | 280 baht |
| • Black Ink Fried Rice | 60 baht |
| • Steamed Japanese Rice | 55 baht |

Price are subject to 10% Service Charge and 7% Vat



15

16

17

12

13

14

MAIN DISH

- | | |
|---|----------|
| 12. Crab Curry Yakisoba | 440 baht |
| 13. Udon Khao Soi with Pork Chashu | 330 baht |
| 14. Kaisen Ponzu Cold Angel Hair | 490 baht |
| 15. Linguine Tom-Yum with Grilled Prawn | 420 baht |
| 16. Yuzu Glaze Duck Breast | 500 baht |
| 17. Sake Teriyaki Seabass with Lentils | 350 baht |

Price are subject to 10% Service Charge and 7% Vat

SOUP/ CURRY



1

Fish Tonkatsu
Okra Sour
Soup (Tumi
Curry)

ทูนิปลาทองคัตสึ
320 baht



2

Daejanggum
Kimchi Sour
Soup

แกงส้มกิมจิแดจังกึม
360 baht



3

Prawn Fat Tom-Yum
Cream Soup with
Grilled River Prawn

ซุปรีมต้นยำกุ้งมันกุ้ง
470 baht



4

Clam Miso
Soup

ซุปรีมิโซหอยทาบ
250 baht

VEGAN



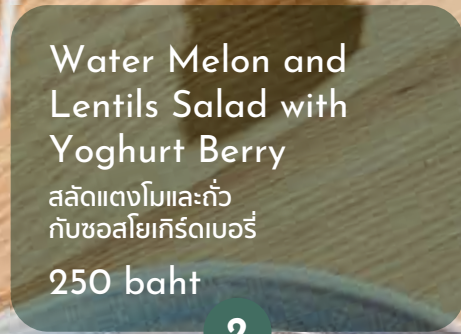
1

Tofu Avocado
Ginger Soya
เต้าหู้เย็นอโวคาโดชีอิ๊วซิง
250 baht



4

Water Melon
Sasimi
ชาซิมิแตงโม
150 baht



2

Water Melon and
Lentils Salad with
Yoghurt Berry
สลัดแตงโมและถั่ว
กับซอสโยเกิร์ตเบอร์รี่
250 baht



3

Grilled Pumpkin, Sweet
Potato Puree and
Quinoa with Yoghurt
ผักทองย่าง, มันม่วงพวอร์ คีนัว
กับ โยเกิร์ต
290 baht



KIDS

Chicken Karaage
Honey Mustard Sauce

ไก่ทอดซอสอันนี่มีสตาร์ด

225 baht

2

Salmon Stick
with Korokke

แซลมอนสติก
กับโคร็อกเกะ

280 baht

3

Karaage Don
ถนบุรีโทคารากะ

220 baht

1

Pasta Salmon Cream
Sauce and Bacon

พาสต้าครีมแซลมอนซอสและเบคอน

350 baht

4

DESSERT

Mango
Cheesecake
ชีสเค้กมะม่วงน้ำดอกไม้มะพร้าว

3

2
Chocolate Concord
with Matcha
Ice-Cream
ชีสเค้กโกโก้แมตชาคอนคอร์ด

230 baht

1
Yuzu Opera
Cake
เค้กโอเปร่ายูซุ

เค้กโอเปร่ายูซุ

190 baht

4
Saint-Honore'
Thai Tea
เค้กแซงต์ ออนออร์ ชาไทย

เค้กแซงต์ ออนออร์ ชาไทย

240 baht

SOUP/CURRY

- | | |
|---|----------|
| 1. Fish Tonkatsu Okra Sour Soup (Tumi Curry) | 320 baht |
| 2. Daejanggum Kimchi Sour Soup | 360 baht |
| 3. Prawn Fat Tom-Yum Cream Soup
with Grilled River Prawn | 470 baht |
| 4. Clam Miso Soup | 250 baht |

VEGAN

- | | |
|---|----------|
| 1. Tofu Avocado Ginger Soya | 250 baht |
| 2. Water Melon and Lentils Salad
with Yoghurt Berry | 250 baht |
| 3. Grilled Pumpkin, Sweet Potato Puree
and Quinoa with Yoghurt | 290 baht |
| 4. Water Melon Sasimi | 150 baht |

KIDS

- | | |
|--|----------|
| 1. Karaage Don | 220 baht |
| 2. Chicken Karaage Honey Mustard Sauce | 225 baht |
| 3. Salmon Stick with Korokke | 280 baht |
| 4. Pasta Salmon Cream Sauce and Bacon | 350 baht |

DESSERT

- | | |
|--|----------|
| 1. Yuzu Opera Cake | 190 baht |
| 2. Chocolate Concord with Matcha Ice-Cream | 230 baht |
| 3. Mango Cheesecake | 230 baht |
| 4. Saint-Honore' Thai Tea | 240 baht |



With a little bit of imagination, this piece of paper can be anything

Origami is an art form originated from Japan that has become well known worldwide. By using a little bit of imagination (and of course some skills) the folders can turn an ordinary piece of paper into anything. At Origami, with a little bit of imagination (and of course our skills, and top quality ingredients), we turn the well-known Japanese and international dishes into something new and wonderful. With imagination, everything is limitless.