


APPETIZERS

 Ebi Tempura	450
Fried prawns in tempura กุ้งทอดเทมปุระ	
 Vegetable Tempura	260
Seasonal vegetables เทมปุระผัก	
Gyoza with Pork	280
Crispy pan fried Japanese dumplings เกี้ยวซ่า เกี้ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	
 Gyoza with Vegetable	220
Crispy pan fried Japanese dumplings เกี้ยวซ่า เกี้ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	
 Grilled Scallop	630
Spicy Japanese rayu sauce หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น	
Takoyaki	290
Japanese octopus ball dumplings bonito homemade sauce and beni shoga ทาโกะยากิ	

BENTO BOX

Katsuro	700
Beef teriyaki, prawn tempura and vegetables, Benihana salad, garlic fried rice เนื้อเทரியากิ กุ้งและผักเทมปุระ ผักสลัด ข้าวผัดกระเทียม	
Akira	800
Ebi tempura, 2 pieces the white house and 2 pieces tuna nigiri, Benihana salad, red snapper teriyaki กุ้งเทมปุระ ข้าวห่อสาหร่ายไวต์เฮาส์ 2 ชิ้น ข้าวปั้นไส้ปลาทูน่า 2 ชิ้นสลัดเบนินาฮานา ปลากระพงแดงเทரியากิ	

SALAD

 Hiyashi Wakame	220
Seaweed salad with sesame dressing สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา	
 Uminosachi	500
Japanese shirauo fish, vegetable, Salmon roe, tobiko, wasabi sauce สลัดปลาเงินทอดปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไข่ปลาแซลมอนซอส วาซาบิ	
Maguro Larb	450
Spicy tuna salad Isan style with chili, shallot, khow-khur and fresh lime ลาบปลาทูน่า	
Yawarakani-So	330
Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette สลัดปูนิ่มทอด	

OTHER SPECIALTIES

Miso Soup	150
Tofu, seaweed, shitake mushroom ซุปรเต้าเจี้ยว กับเต้าหู้ สาหร่าย และเห็ดหอม	
Unagi Don	650
Cooked freshwater eel with kampyo Served over steamed rice ข้าวหน้าปลาไหล	
Miso Udon Noodle - Prawns	390
มิโซะอุด้งกุ้ง	
Miso Udon Noodle -Vegetarian	320
มิโซะอุด้งผัก	
Yaki Tori	270
Grilled barbecue chicken ไก่เสียบไม้ย่าง	



Chef's Recommendation



Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.


Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.


Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.

TEPPANYAKI PREMIUM BEEF

"TRADITIONAL TEPPANYAKI" includes :
Japanese Onion Soup, Benihana Salad,
Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice
เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซุปรสหัวหอม สลัด ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย

 **Sendai Gyu Chuck Roll A5** 3,200
 Chuck Roll 250g. เนื้อสันคอติดมัน เซนได 250 กรัม Sendai Gyu is an intensive flavored premium beef produced by Sendai Miyagi Prefecture at selected farms, which mainly produce high quality meat for Michelin starred restaurants. It received the Gold award at the Wagyu Olympics Competition in 2017 in Japan.

 **Wagyu Tenderloin Score AA6** 2,700
Tenderloin 200g. เนื้อสันใน 200 กรัม. The Australian Wagyu is the largest breed outside Japan. Both full blood and Wagyu-cross cattle are farmed in Australia for domestic and overseas markets. Australian Darling Downs Wagyu cattle are grain fed for the last 300–500 days of production.

 **Australian Wagyu Oyster Blade** 2,100
Oyster Blade 250g. เนื้อสันข้างออสเตรเลีย 250 กรัม
The Oyster blade is also calling Flat iron Steak, a cut from the grain from the shoulder, very tender and rich on taste, high marbling score 7 and perfect to grill on Teppanyaki. Australian business woman Gina Rinehart invested in one of the world's largest Wagyu herds, the brand 2GR Wagyu is exclusive available in Bangkok only at Benihana Japanese Steakhouse.

Wagyu Tomahawk Score AA6 4,800
Australian Wagyu 1000g. เนื้อสันติดซี่โครง 1000 กรัม
The grain-fed Darling Downs Wagyu has been crowned Australia's best steak three years in a row. It has the right balance of juicy and earthy elements and contains the finely distributed and highly desirable levels of marbling sought after by chef worldwide.

 **Sendai Gyu Striploin A5** 4,300
Striploin 250g. เนื้อสันนอก 250 กรัม
Sendai beef is one of luxury beef, by which the quality of meat is notified of level 5. Sendai beef production farmers did proper management which fits each individual and was raised in Miyagi prefecture. It received the Gold award at the Wagyu Olympics Competition in 2017 in Japan.

Japanese Hakata Wagyu Rib Eye A4 3,600
Japanese Rib Eye 250g. เนื้อสันนอกติดมัน 250 กรัม Wagyu is a Japanese beef cattle breed derived from native Asian cattle. Hakata Wagyu comes from the 53 cattle houses in Fukuoka Prefecture. The kettle is nourished for approximate 20 months and are predominately feed rice straw from Fukuoka. Hakata Wagyu is a popular beef because of its softness and juicy taste.

Discount not apply for wagyu tomahawk and Japanese beef

เนื้อโทมาฮ็อกและเนื้อจากญี่ปุ่นไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ



Chef's Recommendation



Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.

TEPPANYAKI MEAT & SEAFOOD

“TRADITIONAL TEPPANYAKI “ includes :

Japanese Onion Soup, Benihana Salad,
Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice

เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซุปรวม สลัด ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย

Lamb Chops 180g เนื้อแกะ	1,300
Foie Gras 180g ตับห่าน	1,400
Japanese Kurobuta 180g หมูคุโรบุตะ	890
Chicken Thigh 180g สะโพกไก่	770
Lobster กุ้งล็อบสเตอร์	2,300
Snow Fish 160g ปลาหิมะ	1,300
Japanese Scallops 160g หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,290
Tiger Prawns 200g กุ้งลายเสือ	1,210
Japanese Yellow Tail 160g ปลาหางเหลือง	950
Norwegian Salmon 180g ปลาแซลมอนนอร์เวย์	990
Red Snapper 160g ปลากะพงแดง	800
Calamari 160g ปลาหมึก	700

HIBACHI SIDES



Hibachi Rice with Prawns ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง	450
Hibachi Rice with Chicken ข้าวผัดกระเทียมใส่ไก่	350
Hibachi Rice ข้าวผัดกระเทียมสูตรเบนินาฮา	200
Yaki Udon with Chicken อุด้งใส่ไก่	350
Tofu เต้าหู้	180
Mushrooms เห็ดรวม	150
Asparagus หน่อไม้ฝรั่ง	150
Mixed Vegetables ผักรวม	90
Onion หัวหอม	80

TEPPANYAKI COMBO SETS

“TRADITIONAL TEPPANYAKI “includes:

Japanese Onion Soup, Benihana Salad,
Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice

เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซุปรวม สลัด ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย

Benihana Delight ชุดไก่และกุ้ง	1,400
Hibachi chicken 160g & juicy prawns 180g	
 Rocky's Choice ชุดเนื้อฮากาตะและไก่	1,800
Hibachi steak 140g & hibachi chicken 140g	
Benihana Special ชุดเนื้อสันในและกุ้งล็อบสเตอร์	2,900
Hibachi steak 140g & lobster 600g	
 Shogun's Feast ชุดเนื้อฮากาตะและกุ้งลายเสือ	1,900
Japanese hakata beef rib eye 120g	
Tiger prawn 100g with Japanese sauce	
Benihana Royal ชุดเนื้อสันใน หอยเชลล์ และกุ้งล็อบสเตอร์	3,500
Chateaubriand 140g, scallops 100g & lobster 600g	

BENIHANA COMBO

Seafood Diablo ชุดแซลมอน ปลาทูน่า กุ้ง และผักรวม	1,800
Salmon fillet 80g, tuna 80g, shrimps 80g, mixed vegetables, spicy sauce	
 Rocky's Combo ชุดเนื้อเทนเดอลอย์และหอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,800
Wagyu beef tenderloin 120g and Japanese scallops 100g, butter lemon	
Fuji's Combo ชุดเนื้อฮากาตะเนื้อเทนเดอลอย์	2,900
Japanese hakata rib eye 120g and wagyu beef tenderloin 120g with garlic butter	
 Saishoku ผักรวม เต้าหู้และข้าวผัดกระเทียม	550
Mixed seasonal vegetables, tofu, garlic fried rice	



Chef's Recommendation



Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.

DESSERT

Pumpkin Miso Cake 170

Milk chocolate cremeux, orange segment, coconut milk ice cream, coconut crumble
เค้กมิโซะฟักทอง เสริฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าว

Raindrop Cherry Blossom Cake 190

Roasted mixed berries, yuzu crème fraiche, raspberry sorbet
เค้กเชอร์รี่บลอสซั่ม และเบอร์รี่รวม

Matcha Caramel Cremeux 190

Chocolate financier, fresh berries, green tea ice cream
มัชชะ คาราเมล เสริฟพร้อมเบอร์รี่สด และไอศกรีมชาเขียว

Green Apple Yoghurt Mousse 180

Fresh apple and vanilla compote, yoghurt sponge cake, apple sorbet
มูสโยเกิร์ตแอปเปิ้ล เสริฟพร้อมแอปเปิ้ลซอร์เบต

Blackberry Black Sesame Cake 170

Mascarpone cream, raspberry gel and black cherry
เค้กแบล็คเบอร์รี่ดำ

ICE CREAM

Green Tea Ice Cream ไอศกรีมชาเขียว 80

Vanilla Ice Cream ไอศกรีมวานิลลา 80

Chocolate Ice Cream ไอศกรีมช็อกโกแลต 80

Coconut Ice Cream ไอศกรีมมะพร้าว 80

Mango Sorbet ซอร์เบตมะม่วง 80

Apple Sorbet ซอร์เบตแอปเปิ้ล 80

Passion Fruit Sorbet ซอร์เบตเสาวรส 80



Chef's Recommendation



Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.



VEGETARIAN SET

APPETIZERS

Edamame ถั่วกระถิ่ญี่ปุ่น

Miso soup with seaweed and tofu มิโอะซูปีใส่สาหร่ายและเต้าหู้

Benihana salad with ginger dressing สลัดผักเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดขิง

Hiyashi wakame สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา

Crispy fried tempura with dip ผักชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลือง

Vegetable gyoza เกี้ยวผัก

SUSHI AND SASHIMI

Tempura fried sushi roll ซูชิหน้าผักทอด

Kappamaki roll ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวา

Avocado sashimi อะโวคาโด

Soy sauce, ginger pickles and wasabi ซอสถั่วเหลือง ขิงสด และวาซาบิ

FROM TEPPANYAKI

Hibachi vegetables ผัดผัก

Grilled mushrooms เห็ดย่าง

Agedashi tofu เต้าหู้ญี่ปุ่น

Benihana garlic fried rice (without egg) ข้าวผัดเบนิฮาน่า ไข่ไม่ใส่

DESSERT

Tempura fried banana with sorbet กลัวยทอดแบบญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม

1,900 per person

Discount not apply for Vegetarian Set Menu

เซ็ทเมนูนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ



Chef's Recommendation



Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.

Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.