

## 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	
Tori Karaage	270
Fried chicken marinated in Japanese spices and served with Japanese mayo and fresh lime ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น	

## BENTO BOX

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

## 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	
Hotatekai Ikura	510
Scallop salad with salmon roe chuka chinmi & kurage seasoned with Japanese yuzu dressing สลัดหอยเชลล์	
Yawarakani-So	330
Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette สลัดปูนิ่มทอด	
Tako Abokado	550
Octopus and avocado salad with lettuce ikura and tangy dressing สลัดปลาหมึกกับอะโวคาโด	
Hamachi Marine	450
Marinated hamachi on the bed of vegetables with yuzu sauce สลัดปลาหางเหลือง	

## OTHER SPECIALTIES

Miso Soup	150
Tofu, seaweed, shitake mushroom ซูปเต้าเจี้ยว 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	



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  
เทปป็นยากิเสิร์ฟพร้อมซุปรวมหัวหอม 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 หัวหอม 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 หัวหอม 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	
Benihana Royal ชุดเนื้อสันใน หอยเชลล์ และกุ้งล็อบสเตอร์	3,500
Chateaubriand 140g, scallops 100g & lobster 600g	

Discount not apply for combo set

คอมโบเซ็ทไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ

## BENIHANA COMBO

 Shogun's Feast ชุดเนื้อฮากาตะและกุ้งลายเสือ	1,900
Japanese hakata beef rib eye 120g	
Tiger prawn 100g with Japanese sauce	
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

**Raindrops Cake** 210  
Kinato, mascapone cream, lemon meringue  
เค้กเชอร์รี่บลอสซั่ม และเบอร์รี่รวม

**Matcha Caramel Cremeux** 190  
Chocolate financier, fresh berries, green tea ice cream  
มัชชะ คาราเมล เสริฟพร้อมเบอร์รี่สด และไอศกรีมชาเขียว

**Banana Tempura** 210  
Coconut, almond, vanilla bean ice cream  
กล้วยทอดเทมปุระกับไอศกรีมวานิลลา

**Matcha Lava Cake** 220  
White hocolate-matcha liquid, berries, nut Brittle  
เค้กชาเขียวลาวา

---

## 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 มิโซะซุปีใส่สาหร่ายและเต้าหู้

Benihana salad with ginger dressing สลัดผักเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดขิง

Hiyashi wakame สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา

Crispy fried tempura with dip ผักชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลือง

Vegetable gyoza เกียวผัก

### SUSHI AND SASHIMI

Tempura fried sushi roll ซุชิหน้าผักทอด

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.