

## 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 ข้าวห่อสาหร่ายไวต์เฮาส์ 2 ชิ้น ข้าวปั้นไส้ปลาทูน่า 2 ชิ้นสลัดเบนินาฮานา ปลากระพงแดงเทริยากิ

## SANDWICH

- Wagyu Katsu Sandro** 1,500  
Sandwich with Wagyu beef mustard, mayonnaise sauce  
แซนวิชเนื้อวากิว เสิร์ฟพร้อม มัสตาร์ดซอสและมายองเนสซอส
- Katsu Sandro with Kurobuta Pork** 650  
Sandwich with Kurobuta pork mustard, tonkatsu sauce  
แซนวิชหมูคุโรบุดะ เสิร์ฟพร้อม มัสตาร์ดซอสและทงคัสซึซอส

## 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  
ซุปรังเต้าเจี้ยว กับเต้าหู้ สาหร่าย และเห็ดหอม
- Unagi Don** 650  
Cooked freshwater eel with kampyo served over steamed rice  
ข้าวหน้าปลาไหล
- Miso Udon Noodle - Prawns** 390  
มิโซะอุด้งเสิร์ฟพร้อมกุ้งทอดเทมปุระ
- Miso Udon Noodle -Vegetarian** 320  
มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อมผักทอดเทมปุระ



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  
เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซุปรวมซุปรวบรวม สลัด ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย

### Koji Beef Us Prime Rib Eye Dry Aging 3,000

Koji beef 500g. เนื้อสันนอกหมักข้าวโคจิ 500 กรัม

Koji is a rice grain that has been introduced with a live culture and has a very distinct flavor and picks up a slight miso sweetness, after cured for 5 days results in a rich, nutty, and tender piece of delicious beef.

### 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 170g ปลาหิมะ	1,300
Japanese Scallops 160g หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,290
Tiger Prawns 200g กุ้งลายเสือ	1,210
Japanese Yellow Tail 170g ปลาหางเหลือง	950
Norwegian Salmon 180g ปลาแซลมอนนอร์เวย์	990
Red Snapper 170g ปลากะพงแดง	800
Calamari 180g 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
Japanese hakata rib eye 140g & chicken 140g	
Benihana Special ชุดเนื้อสันในและกุ้งล็อบสเตอร์	2,900
Wagyu beef tenderloin 140g & lobster 600g	
 Benihana Royal ชุดเนื้อสันใน หอยเชลล์ และกุ้งล็อบสเตอร์	3,500
Beef tenderloin 140g, scallops 100g & lobster 600g	
Seafood Diablo ชุดกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ และเส้นอุด้ง	1,800
Shrimps 100g, calamari 100g, scallops 100g, udon noodles 200g , mixed vegetables, spicy sauce	

Discount not apply for combo set  
คอมโบเซ็ทไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ

## BENIHANA COMBO

 Shogun's Feast ชุดเนื้อฮากาตะและกุ้งลายเสือ	1,900
Japanese hakata beef rib eye 140g	
Tiger prawn 100g with Japanese sauce	
Seafood Delight ชุดแซลมอน ปลาทูน่า กุ้ง และผักรวม	1,700
Salmon fillet 100g, tuna 100g, shrimps 100g, mixed vegetables, spicy sauce	
 Rocky's Combo ชุดเนื้อเทนเดลอย์และหอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,800
Wagyu beef tenderloin 140g and Japanese scallops 100g, butter lemon	
Fuji's Combo ชุดเนื้อฮากาตะเนื้อเทนเดลอย์	2,900
Japanese hakata rib eye 140g and wagyu beef tenderloin 140g 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  
เค้กเชอร์รี่บลอสซุ่ม 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  
กล้วยทอดเต็มประกับไอศกรีมวานิลลา

**Matcha Lava Cake** 220  
White chocolate-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 ถั่วกระถิ่ปุ่ห

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 เต้าหู้ถิ่ปุ่ห

Benihana garlic fried rice (without egg) ข้าวผัดเบนิฮาน่า ไม้ใส่ไข่

### DESSERT

Tempura fried banana with sorbet กล้ายทอดแบบถิ่ปุ่หเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม

1,900 per person

Discount not apply for Vegetarian Set Menu

เซ็ทเมนูนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใด ๆ



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.