

APPETIZERS

 Ebi Tempura	490
Fried prawns in tempura	
กุ้งทอดเทมปุระ	
 Vegetable Tempura	280
Seasonal vegetables	
เทมปุระผัก	
Gyoza with Pork	300
Crispy pan fried Japanese dumplings	
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	
 Gyoza with Vegetable	240
Crispy pan fried Japanese dumplings	
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	
 Grilled Scallop	630
Spicy Japanese rayu sauce	
หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น	
Tori Karaage	280
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

Katsu Sando with Kurobuta Pork	650
Sandwich with Kurobuta pork mustard, tonkatsu sauce	
แซนวิชหมูคุโรบุดะ เสริ์ฟพร้อม มัสตาร์ดซอสและทงคัสซึซอส	

SALAD

 Hiyashi Wakame	220
Seaweed salad with sesame dressing	
สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา	
 Uminosachi	530
Japanese shirauo fish, vegetable salmon roe, tobiko, wasabi sauce	
สลัดปลาเงินทอดปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไข่ปลาแซลมอนซอส วาซาบิ	
Hotatekai Ikura	530
Scallop salad with salmon roe chuka chinmi & kurage seasoned with Japanese yuzu dressing	
สลัดหอยเชลล์	
Yawarakani-So	360
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	460
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	430
มิโซะอุด้งเสิร์ฟพร้อมกุ้งทอดเทมปุระ	
Miso Udon Noodle -Vegetarian	350
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

เทปปันยากิเสิร์ฟพร้อมซุปรวม หอม สลัด ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย

Koji Beef Wagyu Prime Rib 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 2,750

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 2,300

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 4,900

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	1,430
Foie Gras 180g ตับห่าน	1,490
Japanese Kurobuta 180g หมูคุโรบุตะ	930
Chicken Thigh 180g สะโพกไก่	770
Lobster กุ้งล็อบสเตอร์	2,400
Snow Fish 170g ปลาหิมะ	1,400
Japanese Scallops 160g หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,640
Tiger Prawns 200g กุ้งลายเสือ	1,540
Japanese Yellow Tail 170g ปลาหางเหลือง	960
Norwegian Salmon 180g ปลาแซลมอนนอร์เวย์	990
Red Snapper 170g ปลากะพงแดง	800
Calamari 180g ปลาหมึก	880

HIBACHI SIDES

Hibachi Rice with Prawns ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง	450
Hibachi Rice with Chicken ข้าวผัดกระเทียมใส่ไก่	350
Hibachi Rice ข้าวผัดกระเทียมสูตรเบนนิฮานา	200
Yaki Udon with Chicken อุด้งใส่ไก่	350
Tofu เต้าหู้	180
Mushrooms เห็ดรวม	150
Asparagus หน่อไม้ฝรั่ง	150
Mixed Vegetables ผักรวม	100
Onion หัวหอม	100

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	3,200
Wagyu beef tenderloin 140g & lobster 600g	
 Benihana Royal ชุดเนื้อสันใน หอยเชลล์ และกุ้งล็อบสเตอร์	3,600
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	
Negi maki ชุดเนื้อสันนอก ตับห่าน และไข่ปลาแซลมอน	1,750
Rib eye meat 200g, foie grass, spring onion, Ikura salmon, negi maki sauce	

Discount not apply for combo set

คอมโบเซ็ทไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ

BENIHANA COMBO

 Shogun's Feast ชุดเนื้อฮากาตะและกุ้งลายเสือ	2,100
Japanese hakata beef rib eye 140g Tiger prawn 100g with Japanese sauce	
Seafood Delight ชุดแซลมอน ปลาทูน่า กุ้ง และผักรวม	1,800
Salmon fillet 100g, tuna 100g, shrimps 100g, mixed vegetables, spicy sauce	
 Rocky's Combo ชุดเนื้อเทนเดอลอย์และหอยเชลล์ญี่ปุ่น	2,000
Wagyu beef tenderloin 140g and Japanese scallops 100g, butter lemon	
Fuji's Combo ชุดเนื้อฮากาตะเนื้อเทนเดอลอย์	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.



BENIHANA
THE JAPANESE STEAKHOUSE

VEGETARIAN SET

APPETIZERS

Edamame ถั่วแระญี่ปุ่น

Miso soup with seaweed and tofu มิโซะซุป์ใส่สาหร่ายและเต้าหู้

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 อะโวกาโด

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) ข้าวผัดเบนินาน่า ไข่ไม่ใส่

DESSERT

Tempura fried banana with sorbet กลัวยทอดแบบญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม

1,900 per person

Discount not apply for Vegetarian Set Menu

เช็ทเมนูนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ



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.

A LA CARTE PREMIUM BEEF

Sendai Gyu Striploin A5 100g / 1,100 THB 200g / 2,000 THB 300g / 3,100THB

Sendai beef is one of luxury beef, by which the quality of meat is notified of level 5.

Wagyu Tenderloin Score AA6 100g / 700 THB 200g / 1,340 THB 300g / 2,000 THB

Australian Darling Downs Wagyu cattle are grain fed for the last 300–500 days of production.

Australian Wagyu Oyster Blade 100 g/ 500THB 200g / 950 THB 300g / 1,260 THB

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.

Japanese Hakata Wagyu Rib Eye A4 100g / 950 THB 200g / 1,680 THB 300g / 2,520 THB

Hakata Wagyu is a popular beef because of its softness and juicy taste.

Australian Angus Tenderloin 100g /800THB 200g / 1,500THB 300g / 2,100 THB

Australian Angus Tenderloin has the right balance of juicy and earthy elements and contains the finely distributed and highly desirable



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

Benihana Cheese Cake	180
Burned Vask cheese cake with berries , whipped cream and green tea ice cream เบนิฮานา ชีสเค้ก เสริฟพร้อมเบอร์รี่สด และไอศกรีมชาเขียว	
Raindrops Cake	230
Kinato, mascapone cream, lemon meringue เค้กเชอร์รี่บลอสซั่ม และเบอร์รี่รวม	
Matcha Caramel Cremeux	240
Chocolate financier, fresh berries, green tea ice cream มัชชะ คาราเมล เสริฟพร้อมเบอร์รี่สด และไอศกรีมชาเขียว	
Banana Tempura	230
Coconut, almond, vanilla bean ice cream กล้วยทอดเทมปุระกับไอศกรีมวานิลลา	
Matcha Lava Cake	250
White chocolate-matcha liquid, berries, nut Brittle เค้กชาเขียวลาวา	
Benihana Fruit Platter	390
Assorted seasonal fruit platter ผลไม้รวมตามฤดูกาล	
Benihana Dessert Platter	390
Cheese cake, crème caramel flan, matcha green tea tiramisu, caramel creamuex, chocolate tart ชีสเค้ก ครีมคาราเมล ชาเขียวทiramisu คาราเมลเครมเมอร์ ช็อคโกแลตทาร์ท	

ICE CREAM

Green Tea Ice Cream ไอศกรีมชาเขียว	90
Vanilla Ice Cream ไอศกรีมวานิลลา	90
Chocolate Ice Cream ไอศกรีมช็อคโกแลต	90
Mango Sorbet ซอร์เบตมะม่วง	90
Passion Fruit Sorbet ซอร์เบตเสาวรส	90



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.