


## APPETIZERS

-  **Hiyashi Wakame** 220  
Seaweed salad with sesame dressing  
สลัดสาหร่ายวากาเมะราดน้ำสลัดงา
- Tori Karaage** 270  
Fried chicken marinated in Japanese spices served with Japanese mayo and fresh lime  
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น
-  **Rocky's Chirashi Sushi** 290  
Black tiger prawn, crab stick, cucumber, avocado and spicy mayo sauce  
ซูชิหน้ากุ้งลายเสือ ใส่ปูอัด แดงกวา อโวคาโด และซอสเผ็ด
- Takoyaki** 290  
Bonito homemade sauce and Beni Shoga  
ทาโกยากิ
- Hamachi Marine** 450  
Marinated hamachi on the bed of vegetables with yuzu sauce  
สลัดปลาหางเหลือง
-  **Tuna Tartar** 450  
With miso wasabi and crispy lotus root  
ปลาทูน่าหั่นเต๋าใส่น้ำมันมะกอก เกลือ พริกไทย เสริ์ฟพร้อมข้าวเกรียบ และรากบัวทอดกรอบ
-  **Uminosachi** 500  
Japanese shirauo fish, vegetables, ikura, tobiko & wasabi sauce  
สลัดปลาเงินทอด ปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไข่ปลาแซลมอน ซอสวาซาบิ
- Hotatekai Ikura** 510  
Scallop salad with salmon roe, chuka chinmi & kurage seasoned with Japanese yuzu dressing  
สลัดหอยเชลล์ แมงกะพรุน ไข่ปลาแซลมอน และซอสยuzu
- Tako Abokado** 550  
Octopus and avocado salad with lettuce, ikura and tangy dressing  
สลัดปลาหมึกกับอโวคาโด
-  **Grilled Scallop** 550  
Spicy Japanese rayu sauce and crispy vegetables  
หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น ผักทอดกรอบ
-  **Vegetable Tempura** 260  
Tempura batter fried seasonal vegetables  
เทมปุระผัก
- Ebi Tempura** 450  
Tempura batter fried prawns  
เทมปุระกุ้ง
-  **Gyoza with Vegetables** 220  
Crispy pan fried Japanese dumplings  
เกี้ยวซ่า เกี้ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Gyoza with Pork** 280  
Crispy pan fried Japanese dumplings  
เกี้ยวซ่า เกี้ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
- Miso Udon Noodle - Prawn** 390  
มิโสะอุด้งกุ้ง
-  **Miso Udon Noodle - Vegetarian** 320  
มิโสะอุด้งผัก

 Chef's recommendations แนะนำ

 Including pork ประกอบด้วยหมู

 Can be vegetarian มังสวิรัต

 Spicy items มีรสเผ็ด

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax.  
Some products may contain traces of sesame seeds and nuts. Please let your floor attendant know if you need to avoid these or any other ingredients.

ราคาโดยรวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

อาหารบางรายการประกอบด้วยงา และถั่ว กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบ

ถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด

## TRADITIONAL TEPPANYAKI



Served with Japanese onion soup, Benihana salad, Hibachi vegetables, Shrimps appetizer, Steamed rice and Hot green tea

เสิร์ฟพร้อมซุปรสหอม, สลัดเบนินานา, ผัดผัก, กุ้ง, ข้าวสวย และชาเขียวร้อน

### TEPPANYAKI SEAFOOD

<b>Saba Teriyaki</b> 520 ปลาซาบะเทอริยากิ	<b>Calamari</b> 520 ปลาหมึก
<b>Yellow Fin Tuna</b> 990 ปลาทูน่าครีบลีลอง	<b>Japanese Scallop</b> 1,290 หอยเชลล์ญี่ปุ่น
<b>Norwegian Salmon</b> 990 ปลาแซลมอน	<b>Rock Lobster</b> 1,150 กุ้งกระดานย่างครีมชีส
<b>Miso Black Cod</b> 1,100 ปลาค็อดย่างซอสมิโสะ	<b>Tiger Prawn</b> 1,390 กุ้งลายเสือ
<b>Snow Fish</b> 1,250 ปลาหิมะ	<b>Phuket Lobster</b> Market price กุ้งมังกร

### TEPPANYAKI MEAT

<b>Chicken Breast</b> (200g) 700 Soy marinated spring chicken breast with mushroom อกไก่หมักซีอิ้ว เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	
 <b>Ume Pork</b> (200g) 590 Pork tenderloin marinated in ume sauce (Japanese plum) served with grilled pineapple สันในหมูหมักบ๊วย เสิร์ฟพร้อมสับประรดผัด	
 <b>Kurobuta Pork</b> (250g) 890 Grain fed and hormone free kurobuta pork cutlet with BBQ sauce หมูคุโรบุตะย่างซอสบาร์บีคิว เสิร์ฟพร้อมสับประรดผัด	
<b>Foie Gras</b> (180g) 1,650 Pan seared foie gras with homemade Iwanori sauce ตับห่านราดซอสสาหร่าย	
<b>Lamb Cutlet</b> (240g) 1,175 Australian lamb cutlet marinated with mustard, bay leaf, oregano, rosemary and thyme ซี่โครงแกะออสเตรเลียหมักสมุนไพร	
<b>Sirloin Steak</b> (200g) 1,450 Australian prime beef sirloin with mushroom เนื้อสันนอกออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	
<b>Filet Mignon</b> (200g) 1,550 Australian prime beef tenderloin with mushroom เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ด	
<b>Porterhouse</b> (500g) 1,690 Australian porterhouse with mushroom เนื้อสันจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ด	
<b>Tomahawk Steak Grade 4</b> (1kg) <b>Perfect to share</b> 4,890 Australian wagyu tomahawk steak with herbs butter and mushroom เนื้อวากิวโทมาฮอว์คจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	
<b>Kagoshima Rib Eye A4</b> (250g) 3,590 Japanese kagoshima wagyu rib eye and grilled mushroom เนื้อสันในริบอายจากเมืองคาโกชิม่าย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	
<b>Japanese Kobe Beef A4</b> (250g) 4,970 Japanese kobe beef sirloin with a choice of traditional or teriyaki scallion sauce served with hibachi mushroom เนื้อสันนอกจากเมืองโกเบย่างแบบดั้งเดิม หรือ ย่างซอสเทอริยากิ เสิร์ฟพร้อมเห็ด	

## **TEPPANYAKI SPECIALTIES**

Served with Japanese onion soup, Benihana salad, Hibachi vegetables, Shrimps appetizer, Steamed rice and Hot green tea

เสิร์ฟพร้อมซุปหัวหอม, สลัดเบนินาฮา, ผัดผัก, กุ้ง, ข้าวสวย และชาเขียวร้อน

### **TEPPANYAKI COMBINATION**

#### **Benihana Delight 890**

Succulent shrimp and soy marinated spring chicken served with hibachi mushroom

ไก่หมักซีอิ๊ว และกุ้ง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหิตาชิ

#### **Seafood Diablo 950**

Assortment of udon noodles and seafood, shrimp, scallop, calamari, vegetables and homemade spicy sauce

เส้นอุด้งผัดพร้อมกับกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ ผัก และซอสโฮมเมดรสเผ็ด

#### **Benihana Pattaya 1,150**

Absolutely delicious shrimps and australian teriyaki beef striploin

กุ้งกุลาดำ และเนื้อสันนอกย่างราดซอสเทอริยากิ

#### **Rocky's Choice 1,190**

An excellent choice of chicken and australian striploin served with grilled mushroom

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย และอกไก่เสิร์ฟพร้อมเห็ดหิตาชิ

#### **Benihana Royal 1,250**

Big splash of miso black cod and kurobuta pork cutlet with BBQ sauce

ปลาค็อดย่างซอสมิโสะ และหมูคุโรบุดะย่างซอสบาร์บีคิว

#### **Land & Sea 1,650**

The perfect trio of Australian tenderloin with grilled mushroom, rock lobster with cheese and black sesame crusted tuna steak

เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหิตาชิ, กุ้งกระดานราดครีมชีส และปลาทูน่าคลุกงาดำ

#### **Seafood Palace 1,950**

For the seafood lovers, flambé tiger prawn, snow fish and scallops with lemon butter

กุ้งลายเสือ ปลาหิมะ และหอยเชลล์

#### **French Favourites 1,950**

Australian prime beef chateaubriand (best part of the filet) with hibachi mushroom and foie gras, iwanori sauce

เนื้อสันในชาโตเบรียง ตับห่าน และเห็ดหิตาชิ

#### **Shogun's Feast 2,450**

Perfectly combined of tiger prawn with lemon butter and kagoshima wagyu rib eye with grilled mushroom

กุ้งลายเสือ และเนื้อสันในริบอายจากเมืองคาโกชิม่าย่าง

เสิร์ฟพร้อมเห็ดหิตาชิ

#### **Benihana Special 2,750**

Everyone's favourite, Australian prime beef striploin with lightly seasoned mushroom and flambé lobster tail

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย เสิร์ฟพร้อมเห็ดหิตาชิ และกุ้งมังกรส่วนหาง

## **ICHIBAN SET for 2 persons 3,250**

Served with Japanese onion soup, Benihana salad, Hibachi vegetables, Shrimps appetizer, Steamed rice, Ice cream and Hot green tea  
เสิร์ฟพร้อมซุปรสหอม, สลัดเบนินานา, ผัดผัก, กุ้ง, ข้าวสวย, ไอศกรีม และชาเขียวร้อน

### **Australian Tenderloin**

เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง

### **Soy Marinated Chicken**

ไก่หมักซีอิ๊ว

### **Tiger Prawn**

กุ้งลายเสือ

### **Japanese Scallop**

หอยเชลล์ญี่ปุ่น

## **HIBACHI VEGETABLES**

**Spinach** ผักโขม 150

**Mixed Vegetables** ผัดผักรวม 150

**Zucchini and Onion** ซูกินี และหอมใหญ่ 150

**Shitake Mushroom** เห็ดหอมสด 150

**Enoki Mushroom** เห็ดเข็มทอง 150

**Green Asparagus** หน่อไม้ฝรั่ง 150

## **SIDE ORDERS**

 **Oshinko** ผักดองญี่ปุ่น 100

**Crispy Garlic** กระเทียมทอดกรอบ 100

**Miso Soup** ซุปเต้าเจี้ยว กับเต้าหู้ สาหร่าย และเห็ดหอม 150

 **Garlic Rice with Chicken** ข้าวผัดกระเทียมไก่ 150

## **DESSERTS**

**Raindrop Cakes** 170

Kinato, mascarpone lemon cream and meringue

เค้กเชอร์รี่บลอสซั่มและเบอร์รี่รวม

 **Black Sesame and Blackberry Cake** 170

Mascarpone cream, raspberry gel and black cherry

เค้กแบล็คเบอร์รี่ดำ

**Matcha Lava Cake** 190

Liquid matcha on nut brittle, over white chocolate and berries

เค้กชาเขียวลาวา

 **Flaming Banana Cobbler** Perfect to share 220

Banana bread pudding with caramel, crumble, fresh strawberry and vanilla sauce

เฟลมมิ่ง บานาน่า คอบเบลอร์ พุดดิ้งกล้วยคาราเมล

เสิร์ฟพร้อมกับสตอเบอร์รี่สด และซอสวานิลลา

**Banana Tempura** 250

Tempura batter fried with almond served with chocolate sauce and vanilla ice cream

กล้วยทอดเทมปุระกับไอศกรีมวานิลลา

## **ICE CREAM**

**Green Tea Ice Cream** ไอศกรีมชาเขียว 90

**Vanilla Ice Cream** ไอศกรีมวานิลลา 90

**Chocolate Ice Cream** ไอศกรีมช็อกโกแลต 90

**Coconut Ice Cream** ไอศกรีมมะพร้าว 90

**Strawberry Ice Cream** ไอศกรีมสตอเบอร์รี่ 90

**Mango Sorbet** ซอร์เบตต์มะม่วง 90