











## APPETIZERS

- Tako Abokado** 550  
Octopus and avocado salad with lettuce, ikura and tangy dressing  
สลัดปลาหมึกกับอะโวกาโด
-  **Grilled Scallop** 550  
Spicy Japanese rayu sauce  
หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น
- Hotatekai Ikura** 510  
Scallop salad with salmon roe, chuka chinmi & kurage  
seasoned with Japanese yuzu dressing  
สลัดหอยเชลล์ แมงกะพรุน ไช้ปลาแซลมอน และซอสยuzu
-  **Uminosachi** 500  
Japanese shirauo fish, vegetables, ikura, tobiko & wasabi sauce  
สลัดปลาเงินทอด ปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไช้ปลาแซลมอน ซอสวาซาบิ
- 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 เสริฟพร้อมข้าวเกรียบ  
และรากบัวทอดกรอบ
- Ebi Tempura** 450  
Tempura batter fried prawns  
เทมปุระกุ้ง
-  **Rocky's Chirashi Sushi** 290  
Black tiger prawn, crab stick, cucumber, avocado  
and spicy mayo sauce  
ซูชิหน้ากุ้งลายเสือ ไข่ปูอัด แดงกวา อะโวกาโด และซอสเผ็ด
- Takoyaki** 290  
Bonito homemade sauce and Beni Shoga  
ทาโกยากิ
-  **Gyoza with Pork** 280  
Crispy pan fried Japanese dumplings  
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
- Tori Karaage** 270  
Fried chicken marinated in Japanese spices  
served with Japanese mayo and fresh lime  
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น
-  **Vegetable Tempura** 260  
Tempura batter fried seasonal vegetables  
เทมปุระผัก
-  **Hiyashi Wakame** 220  
Seaweed salad with sesame dressing  
สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา
-  **Gyoza with Vegetables** 220  
Crispy pan fried Japanese dumplings  
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น


## NOODLE

- Miso Udon Noodle - Prawn** 390  
มิโซะอุด้งกุ้ง
-  **Miso Udon Noodle - Vegetarian** 320  
มิโซะอุด้งผัก

 Chef's recommendations แนะนำ

 Including pork ประกอบด้วยหมู

 Can be vegetarian มังสวิรัติ

 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.

ราคาก่อนรวมเซอร์วิสชาร์จ 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

เสิร์ฟพร้อมซุปรสหัวหอม สลัดเบนินานา ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย และชาเขียวร้อน

### TEPPANYAKI SEAFOOD

<b>Phuket Lobster</b> กุ้งมังกร	<b>Market price</b>	<b>Tiger Prawn</b> กุ้งลายเสือ	<b>1,390</b>
<b>Japanese Scallop</b> หอยเชลล์ญี่ปุ่น	<b>1,290</b>	<b>Snow Fish</b> ปลาหิมะ	<b>1,250</b>
<b>Miso Black Cod</b> ปลาค็อดซอสมิโซะ	<b>1,200</b>	<b>Rock Lobster</b> กุ้งกระดาน	<b>1,150</b>
<b>Yellow Fin Tuna</b> ปลาทูน่าครีบทะเลสีทอง	<b>990</b>	<b>Norwegian Salmon</b> ปลาแซลมอน	<b>990</b>
<b>Saba Teriyaki</b> ปลาซาบะซอสเทอริยากิ	<b>520</b>	<b>Calamari</b> ปลาหมึก	<b>520</b>

### TEPPANYAKI MEAT

<b>Japanese Kobe Beef A4 (250g)</b> Japanese kobe beef sirloin with grilled shitake mushroom เนื้อสันนอกจากเมืองโกเบย่างแบบดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด	<b>4,970</b>
<b>Tomahawk Steak Grade 4 (1kg) Perfect to share</b> Australian wagyu tomahawk steak with herbs butter and grilled mushroom เนื้อวากิวโทมาฮอว์คจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	<b>4,890</b>
<b>Kagoshima Rib Eye A4 (250g)</b> Japanese kagoshima wagyu rib eye with grilled shitake mushroom เนื้อสันในริบอายจากเมืองคาโกชิม่าย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด	<b>3,590</b>
<b>Porterhouse (500g)</b> Australian porterhouse with mushroom เนื้อสันจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	<b>1,690</b>
<b>Foie Gras (180g)</b> Pan seared foie gras with homemade Iwanori sauce ตับห่านย่างราดซอสสาหร่าย	<b>1,650</b>
<b>Filet Mignon (200g)</b> Australian prime beef tenderloin with grilled mushroom เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	<b>1,550</b>
<b>Sirloin Steak (200g)</b> Australian prime beef sirloin with grilled mushroom เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	<b>1,450</b>
<b>Lamb Cutlet (240g)</b> Australian lamb cutlet marinated with mustard, bay leaf, oregano, rosemary and thyme ซี่โครงแกะจากออสเตรเลียหมักสมุนไพร	<b>1,175</b>
 <b>Kurobuta Pork (250g)</b> Grain fed and hormone free kurobuta pork cutlet with garlic butter and grilled pineapple หมูคุโรบุดะย่างเนยกระเทียม เสิร์ฟพร้อมสับปะรดผัด	<b>890</b>
<b>Chicken Breast (200g)</b> Soy marinated spring chicken breast with grilled mushroom อกไก่หมักซีอิ๊ว เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	<b>750</b>

## **TEPPANYAKI SPECIALTIES**

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

เสิร์ฟพร้อมซุปรสหัวหอม สลัดเบนินานา ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย และชาเขียวร้อน

### **TEPPANYAKI COMBINATION**

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

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

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด และกุ้งมังกรส่วนหาง

 **Benihana Royal** **2,650**

Australian prime beef chateaubriand with grilled mushroom, scallops and flambé lobster tail

เนื้อสันในชาโตเบรียงย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด หอยเชลล์ญี่ปุ่น และกุ้งมังกรส่วนหาง

 **Seafood Palace** **Perfect to share** **2,450**

For the seafood lovers, flambé lobster tail, snow fish, salmon and scallops with lemon butter

กุ้งมังกรส่วนหาง ปลาหิมะ ปลาแซลมอน และหอยเชลล์ญี่ปุ่น ย่างซอสเนยมะนาว

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

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

เนื้อสันในริบอายจากเมืองคาโกชิม่าย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด และกุ้งลายเสือย่างซอสเนยมะนาว

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

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

เนื้อสันในชาโตเบรียงย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด และตับห่านย่างราดซอสสาหร่าย

 **Land & Sea** **1,750**

The perfect duo of Australian tenderloin with grilled mushroom, miso black cod

เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด และปลาเค็มย่างราดซอสมิโซะ

**Benihana Pattaya** **1,210**

Absolutely delicious Australian beef striploin with teriyaki sauce and shrimp

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่างราดซอสเทอริยากิ และกุ้งกุลาดำ

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

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

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง และอกไก่เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

**Benihana Delight** **950**

Succulent shrimp and soy marinated spring chicken served with grilled mushroom

กุ้งกุลาดำและไก่หมักซีอิ๊ว เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

 **Seafood Diablo** **950**

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

เส้นอุด้งผัดพร้อมกับกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ ผัก และซอสโฮมเมดรสเผ็ด

## **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

เสิร์ฟพร้อมซุปรสหัวหอม สลัดเบนินฮานา ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย ไอศกรีม และชาเขียวร้อน

### **Australian Tenderloin**

เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง

### **Tiger Prawn**

กุ้งลายเสือ

### **Soy Marinated Chicken**

ไก่หมักซีอิ๊ว



### **Japanese Scallop**

หอยเชลล์ญี่ปุ่น



## **HIBACHI VEGETABLES**

<b>Spinach</b>	ผักโขม	<b>150</b>
<b>Mixed Vegetables</b>	ผักผักรวม	<b>150</b>
<b>Zucchini and Onion</b>	ซูกีนี และหอมใหญ่	<b>150</b>
<b>Shitake Mushroom</b>	เห็ดหอมสด	<b>150</b>
<b>Enoki Mushroom</b>	เห็ดเข็มทอง	<b>150</b>
<b>Green Asparagus</b>	หน่อไม้ฝรั่ง	<b>150</b>

## **SIDE ORDERS**

<b>Miso Soup</b>	ซุปรสเต้าเจี้ยว เต้าหู้ สาหร่าย และหอมซอย	<b>150</b>
 <b>Garlic Rice with Chicken</b>	ข้าวผัดกระเทียมไก่	<b>150</b>
 <b>Oshinko</b>	ผักดองญี่ปุ่น	<b>100</b>
<b>Crispy Garlic</b>	กระเทียมทอดกรอบ	<b>100</b>

## **DESSERTS**

<b>Banana Tempura</b>	Tempura batter fried with almond served with chocolate sauce, coconut crumble and vanilla ice cream กล้วยทอดเต็มปุระกับไอศกรีมวานิลลา	<b>250</b>
 <b>Flaming Banana Cobbler</b>	<b>Perfect to share</b> Banana bread pudding with caramel, crumble, fresh strawberry and vanilla sauce เฟลมมิ่ง บานาน่า คอบเบลอร์ พุดดิ้งกล้วยคาราเมล เสิร์ฟพร้อมกับสตรอเบอร์รี่สด และซอสวานิลลา	<b>220</b>
<b>Matcha Lava Cake</b>	Liquid matcha on nut brittle, over white chocolate and berries เค้กชาเขียวลาวา	<b>190</b>
<b>Raindrop Cakes</b>	Kinato, mascarpone lemon cream and meringue เค้กเชอร์รี่บลอสซั่มและเบอร์รี่รวม	<b>170</b>
 <b>Black Sesame and Blackberry Cake</b>	Mascarpone cream, raspberry gel and blackberry เค้กแบล็คเบอร์รี่งาดำ	<b>170</b>

## **ICE CREAM**

<b>Green Tea Ice Cream</b>	ไอศกรีมชาเขียว	<b>90</b>
<b>Vanilla Ice Cream</b>	ไอศกรีมวานิลลา	<b>90</b>
<b>Chocolate Ice Cream</b>	ไอศกรีมช็อกโกแลต	<b>90</b>
<b>Coconut Ice Cream</b>	ไอศกรีมมะพร้าว	<b>90</b>
<b>Strawberry Ice Cream</b>	ไอศกรีมสตรอเบอร์รี่	<b>90</b>
<b>Mango Sorbet</b>	ซอร์เบตมะม่วง	<b>90</b>