

## 🍷 APPETIZERS

🍷	<b>Unagi Don</b> Cooked freshwater eel with kampo served with rice ข้าวหน้าปลาไหล	650
🍷	<b>Grilled Scallop</b> Spicy Japanese rayu sauce หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น	630
	<b>Ebi Tempura</b> Tempura batter fried prawns เทมปุระกุ้ง	490
🍷	<b>Gyoza with Pork</b> Crispy pan fried Japanese dumplings เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	300
	<b>Takoyaki</b> Bonito homemade sauce and Beni Shoga ทาโกยากิ	290
🍷	<b>Vegetable Tempura</b> Tempura batter fried seasonal vegetables เทมปุระผัก	280
🍷	<b>Gyoza with Vegetables</b> Crispy pan fried Japanese dumplings เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	240
🍷	<b>Hiyashi Wakame</b> Seaweed salad with sesame dressing สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา	220

## 🍷 TRADITIONAL TEPPANYAKI

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

เสิร์ฟพร้อมซูปหัวหอม สลัดเบนินา นา ผักผัก กุ้ง และข้าวสวย

### 🍷 TEPPANYAKI SEAFOOD

<b>Japanese Scallop</b> 1,490	<b>Tiger Prawn</b> 1,540
หอยเชลล์ญี่ปุ่น	กุ้งลายเสือ

<b>Norwegian Salmon</b> 990
ปลาแซลมอน

### 🍷 TEPPANYAKI MEAT

<b>Japanese Kobe Beef A4 (250g)</b> 4,970
Japanese kobe beef sirloin with grilled shitake mushroom เนื้อสันนอกจากเมืองโกเบย่างแบบดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด

<b>Tomahawk Steak Grade 4 (1kg) Perfect to share</b> 4,900
Australian wagyu tomahawk steak with herbs butter and grilled mushroom เนื้อวากิวโทมาฮอว์คจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

<b>Kagoshima Rib Eye A4 (250g)</b> 3,590
Japanese kagoshima wagyu rib eye with grilled shitake mushroom เนื้อสันในริบอายจากเมืองคาโกชิมาย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด

<b>Australian Wagyu Oyster Blade (250g)</b> 2,300
Feast on tender cuts of 400-day grain-fed Australian Wagyu เนื้อวากิวจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

<b>Filet Mignon (200g)</b> 1,750
Australian prime beef tenderloin with grilled mushroom เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

### 🍷 TEPPANYAKI MEAT

<b>Porterhouse (500g)</b> 1,690
Australian porterhouse with mushroom เนื้อสันจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

<b>Sirloin Steak (200g)</b> 1,650
Australian prime beef sirloin with grilled mushroom เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

<b>Foie Gras (180g)</b> 1,650
Pan seared foie gras with homemade Iwanori sauce ตับห่านย่างราดซอสสาหร่าย

<b>Lamb Cutlet (240g)</b> 1,430
Australian lamb cutlet marinated with mustard, bay leaf, oregano, rosemary and thyme ซี่โครงแกะจากออสเตรเลียหมักสมุนไพร

🍷 <b>Kurobuta Pork (250g)</b> 930
Grain fed and hormone free kurobuta pork cutlet with garlic butter and grilled pineapple หมูคุโรบุดะย่างเนยกระเทียม เสิร์ฟพร้อมสับปะรดผัด

<b>Chicken Breast (200g)</b> 770
Soy marinated spring chicken breast with grilled mushroom อกไก่หมักซีอิ้ว เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

## 🍷 TEPPANYAKI SPECIALTIES

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

เสิร์ฟพร้อมซูปหัวหอม สลัดเบนินา นา ผักผัก กุ้ง และข้าวสวย

### 🍷 TEPPANYAKI COMBINATION

🍷 <b>Benihana Royal</b> 3,600
Australian prime beef chateaubriand with grilled mushroom, scallops and flambé lobster tail เนื้อสันในชาโตเบรียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด หอยเชลล์ญี่ปุ่น และกุ้งมังกรส่วนหาง

🍷 <b>Benihana Special</b> 3,200
Everyone's favourite, Australian prime beef striploin with shitake mushroom and flambé lobster tail เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด และกุ้งมังกรส่วนหาง

🍷 <b>Seafood Palace Perfect to share</b> 2,450
For the seafood lovers, flambé lobster tail, snow fish, salmon and scallops with lemon butter กุ้งมังกรส่วนหาง ปลาหิมะ ปลาแซลมอน และหอยเชลล์ญี่ปุ่น ย่างซอสเนยมะนาว

<b>Shogun's Feast</b> 2,450
Perfectly combined of kagoshima wagyu rib eye with grilled shitake mushroom and tiger prawn with lemon sauce เนื้อสันในริบอายจากเมืองคาโกชิมาย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด และกุ้งลายเสือย่างซอสเนยมะนาว

<b>French Favourites</b> 2,050
Australian prime beef chateaubriand (best part of the filet) with grilled mushroom and foie gras, iwanori sauce เนื้อสันในชาโตเบรียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด และตับห่านย่างราดซอสสาหร่าย

🍷 <b>Land &amp; Sea</b> 1,790
The perfect duo of Australian tenderloin with grilled mushroom, miso black cod เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด และปลาค็อดย่างราดซอสมิโซะ

### 🍷 TEPPANYAKI COMBINATION

<b>Rocky's Choice</b> 1,540
An excellent choice of chicken and Australian striploin served with grilled mushroom เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง และอกไก่เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

<b>Benihana Pattaya</b> 1,310
Absolutely delicious Australian beef striploin with teriyaki sauce and shrimp เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่างราดซอสเทอริยากิ และกุ้งกุลาดำ

<b>Benihana Delight</b> 1,200
Succulent shrimp and soy marinated spring chicken served with grilled mushroom กุ้งกุลาดำและไก่หมักซีอิ้ว เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

🍷 <b>Seafood Diablo</b> 980
Assortment of udon noodles and seafood, shrimp, scallop, calamari, vegetables and homemade spicy sauce เส้นอุด้งผัดพร้อมกับกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ ผัก และซอสโฮมเมดรสเผ็ด

## 🍷 ICHIBAN SET for 2 persons 3,420

Served with Japanese onion soup, Benihana salad, Hibachi vegetables, Shrimps appetizer, Steamed rice and Ice cream

เสิร์ฟพร้อมซูปหัวหอม สลัดเบนินา นา ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย และไอศกรีม

<b>Australian Tenderloin</b> เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง	<b>Tiger Prawn</b> กุ้งลายเสือ
--	-----------------------------------

<b>Soy Marinated Chicken</b> ไก่หมักซีอิ้ว	<b>Japanese Scallop</b> หอยเชลล์ญี่ปุ่น
---	--

### 🍷 HIBACHI VEGETABLES AND SIDE ORDERS

🍷 <b>Hibachi Rice</b> ข้าวผัดกระเทียม	200
---------------------------------------	-----

<b>Spinach</b> ผักโขม	150
-----------------------	-----

<b>Mixed Vegetables</b> ผักผัดรวม	150
-----------------------------------	-----

<b>Shitake Mushroom</b> เห็ดหอมสด	150
-----------------------------------	-----

<b>Enoki Mushroom</b> เห็ดเข็มทอง	150
-----------------------------------	-----

<b>Green Asparagus</b> หน่อไม้ฝรั่ง	150
-------------------------------------	-----

<b>Miso Soup</b> ซุปเต้าเจี้ยว เต้าหู้ สาหร่าย และหอมซอย	150
--	-----

🍷 <b>Oshinko</b> ผักดองญี่ปุ่น	100
--------------------------------	-----

### 🍷 DESSERTS

🍷 <b>Flaming Banana Cobbler Perfect to share</b> 250
Banana bread pudding with caramel, crumble, fresh strawberry and vanilla sauce เฟลมมิง บานาน่า คอบเบลอร์ พุดดิ้งกล้วยคาราเมล เสิร์ฟพร้อมกับสตรอเบอร์รี่สด และซอสวานิลลา

<b>Banana Tempura</b> 250
Tempura batter fried almond served with chocolate sauce, coconut crumble and vanilla ice cream กล้วยทอดเทมปุระกับไอศกรีมวานิลลา

### 🍷 ICE CREAM

<b>Green Tea Ice Cream</b> ไอศกรีมชาเขียว	90
---	----

<b>Vanilla Ice Cream</b> ไอศกรีมวานิลลา	90
---	----

🍷 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.

ราคาค่าธรรมเนียมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% อาหารบางรายการประกอบด้วยงา และถั่ว กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด