

APPETIZERS

-  **Unagi Don** 650

Cooked freshwater eel with kampyo served with rice
ข้าวหน้าปลาไหล
-  **Grilled Scallop** 630

Spicy Japanese rayu sauce
หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น
- Ebi Tempura** 490

Tempura batter fried prawns
เทมปุระกุ้ง
-  **Gyoza with Pork** 300

Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
- Takoyaki** 290

Bonito homemade sauce and Beni Shoga
ทาโกยากิ
-  **Vegetable Tempura** 280

Tempura batter fried seasonal vegetables
เทมปุระผัก
-  **Gyoza with Vegetables** 240

Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Hiyashi Wakame** 220

Seaweed salad with sesame dressing
สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา



TRADITIONAL TEPPANYAKI



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

เสิร์ฟพร้อมซุปหัวหอม สลัดเบนิฮานา ผัดผัก กุ้ง และข้าวสวย

TEPPANYAKI SEAFOOD

<p>Phuket Lobster กุ้งมังกร</p>	<p>Market price</p>	<p>Tiger Prawn กุ้งลายเสือ</p>	<p>1,540</p>
<p>Japanese Scallop หอยเชลล์ญี่ปุ่น</p>	<p>1,490</p>	<p>Snow Fish ปลาหิมะ</p>	<p>1,390</p>
<p>Miso Black Cod ปลาค็อดซอสมิโซะ</p>	<p>1,200</p>	<p>Yellow Fin Tuna ปลาทูน่าครีบทเหลือง</p>	<p>1,090</p>
<p>Norwegian Salmon ปลาแซลมอน</p>	<p>990</p>	<p>Calamari ปลาหมึก</p>	<p>710</p>

 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% อาหารบางรายการประกอบด้วยยา และถ้า
กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด

TRADITIONAL TEPPANYAKI

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

เสิร์ฟพร้อมซุปหัวหอม สลัดเบนินานา ผัดผัก กุ้ง และข้าวสวย

TEPPANYAKI MEAT

Japanese Kobe Beef A4 (250g) 4,970

Japanese kobe beef sirloin with grilled shitake mushroom
เนื้อสันนอกจากเมืองโกเบย่างแบบดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด

Tomahawk Steak Grade 4 (1kg) Perfect to share 4,900

Australian wagyu tomahawk steak with herbs butter
and grilled mushroom

เนื้อวากิวโทมาฮอว์คจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

Kagoshima Rib Eye A4 (250g) 3,590

Japanese kagoshima wagyu rib eye
with grilled shitake mushroom

เนื้อสันในริบอายจากเมืองคาโกชิมาย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด

Australian Wagyu Oyster Blade (250g) 2,300

Feast on tender cuts of 400-day grain-fed
Australian Wagyu

เนื้อวากิวจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

Filet Mignon (200g) 1,750

Australian prime beef tenderloin with grilled mushroom

เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

Porterhouse (500g) 1,690

Australian porterhouse with mushroom

เนื้อสันจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

Sirloin Steak (200g) 1,650

Australian prime beef sirloin with grilled mushroom

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

Foie Gras (180g) 1,650


Pan seared foie gras with homemade Iwanori sauce

ตับห่านย่างราดซอสสาหร่าย

Lamb Cutlet (240g) 1,430

Australian lamb cutlet marinated with mustard, bay leaf,
oregano, rosemary and thyme

ซีโตรงแกะจากออสเตรเลียหมักสมุนไพร

 **Kurobuta Pork (250g) 930**

Grain fed and hormone free kurobuta pork cutlet
with garlic butter and grilled pineapple

หมูคุโรบุตะย่างเนยกระเทียม เสิร์ฟพร้อมสับปะรดผัด

Chicken Breast (200g) 770

Soy marinated spring chicken breast with grilled mushroom

อกไก่หมักซีอิ๊ว เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด



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% อาหารบางรายการประกอบด้วยยา และถ้า
กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด

1/2021

TRADITIONAL SPECIALTIES

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

เสิร์ฟพร้อมซุปรวม หัวหอม สลัดเบนินฮานา ผัดผัก กุ้ง และข้าวสวย

TEPPANYAKI COMBINATION

Hanam Matsuri 3,800

Australian tenderlion, corn fed chicken, salmon and black tiger prawn

เนื้อสันในออสเตรเลีย ไก่ ปลาแซลมอน และกุ้งกุลาดำ

Benihana Special 3,200

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

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด 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 และหอยเชลล์ญี่ปุ่นย่างซอสเนยมะนาว

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 2,050

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

เนื้อสันในชาโตเบรียงย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด และตับห่านย่างราดซอสสาหร่าย

Rocky's Choice 1,540

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

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง และอกไก่เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

Benihana Pattaya 1,310

Absolutely delicious Australian beef striploin with teriyaki sauce and shrimp

เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่างราดซอสเทอริยากิ และกุ้งกุลาดำ

Benihana Delight 1,200

Succulent shrimp and soy marinated spring chicken served with grilled mushroom

กุ้งกุลาดำและไก่หมักซีอิ๊ว เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด

Seafood Diablo 980

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

เส้นอุด้งผัดพร้อมกับกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ ผัก และซอสโฮมเมดรสเผ็ด



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% อาหารบางรายการประกอบด้วยยา และถั่ว
กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด

ICHIBAN SET for 2 persons **3,420**

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

เสิร์ฟพร้อมซุปรวมหัวหอม สลัดเบนินฮานา ผัดผัก กุ้ง ข้าวสวย และไอศกรีม

Australian Tenderloin

เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง

Soy Marinated Chicken

ไก่หมักซีอิ๊ว

Tiger Prawn

กุ้งลายเสือ

Japanese Scallop

หอยเชลล์ญี่ปุ่น

VEGETARIAN SET

Tempe Steak with Miso Teriyaki Sauce

950

เทมเป้สตีค เสิร์ฟพร้อมซอสเทอริยากิ



Served with mushroom soup, Benihana salad, hibachi vegetables and vegetable fried rice

เสิร์ฟพร้อมซุปรวมหัวหอม สลัดเบนินฮานา ผัดผักรวม ข้าวผัดผัก

HIBACHI VEGETABLES AND SIDE ORDERS


 Hibachi Rice	ข้าวผัดกระเทียม	200
Hibachi Rice with Prawns	ข้าวผัดกระเทียมกุ้ง	390
Hibachi Rice with Chicken	ข้าวผัดกระเทียมไก่	300
Hibachi Vegetables	ผัดผักรวม	150
Spinach	ผักโขม	150
Zucchini and Onion	ซูกินี และหอมใหญ่	150
Shitake Mushroom	เห็ดหอมสด	150
Enoki Mushroom	เห็ดเข็มทอง	150
Green Asparagus	หน่อไม้ฝรั่ง	150
Miso Soup	ซุปรวมหัวหอม เต้าหู้ สาหร่าย และหอมซอย	150
 Oshinko	ผักดองญี่ปุ่น	100
Crispy Garlic	กระเทียมทอดกรอบ	100


DESSERTS

 Flaming Banana Cobbler		250
Banana bread pudding with caramel, crumble, fresh strawberry and vanilla sauce		
เฟลมมิง บานาน่า คอบเบลอร์ พุดดิ้งกล้วยคาราเมล เสิร์ฟพร้อมกับสตรอปเบอร์รี่สด และซอสวานิลลา		
Banana Tempura		250
Tempura batter fried with almond served with chocolate sauce, coconut crumble and vanilla ice cream		
กล้วยทอดเทมปุระกับไอศกรีมวานิลลา		
 Seasonal Fresh Fruit		180
ผลไม้รวมตามฤดูกาล		


ICE CREAM

Green Tea Ice Cream	ไอศกรีมชาเขียว	90
Vanilla Ice Cream	ไอศกรีมวานิลลา	90
Chocolate Ice Cream	ไอศกรีมช็อกโกแลต	90
Strawberry Ice Cream	ไอศกรีมสตรอปเบอร์รี่	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.

ราคาก่อนรวมเซอร์วิสชาร์จ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% อาหารบางรายการประกอบด้วยยา และถั่ว
กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด