

APPETIZERS

- Ebi Tempura** 530
Fried prawns in tempura
กุ้งทอดเทมปุระ
-  **Vegetable Tempura** 290
Seasonal vegetables
เทมปุระผัก
- Gyoza with Pork** 350
Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Gyoza with Vegetable** 290
Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Grilled Scallop** 650
Spicy Japanese rayu sauce
หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น
- Tori Karaage** 320
Fried chicken marinated in Japanese spices and served with Japanese mayo and fresh lime
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น
- Japanese Chicken Burger Salada** 590
Mixed vegetables, avocado, cucumber and chicken burger tamanegi sauce
เบอร์เกอร์ไก่ เสิร์ฟพร้อม สลัดผักรวม ซอสทามาเนกิ

BENTO BOX

- Katsuro** 790
Beef teriyaki, prawn tempura and vegetables, Benihana salad, garlic fried rice
เนื้อเทริยากิ กุ้งและผักเทมปุระ ผักสลัด ข้าวผัดกระเทียม
- Akira** 890
Ebi tempura, 2 pieces the white house and 2 pieces tuna nigiri, Benihana salad red snapper teriyaki
กุ้งเทมปุระ ข้าวห่อสาหร่ายไวด์เฮาส์ 2 ชิ้น ข้าวปั้นใส่ปลาทูน่า 2 ชิ้นสลัดเบนินาฮา ปลากระพงแดงเทริยากิ

SALAD

-  **Hiyashi Wakame** 270
Seaweed salad with sesame dressing
สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา
-  **Uminosachi** 570
Japanese shirauo fish, vegetable salmon roe, tobiko, wasabi sauce
สลัดปลาเงินทอดปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไข่ปลาแซลมอนซอส วาซาบิ
- Hotatekai Ikura** 650
Scallop salad with salmon roe chuka chinmi & kurage seasoned with Japanese yuzu dressing
สลัดหอยเชลล์
- Yawarakani-So** 380
Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette
สลัดปูนิ่มทอด
- Tako Abokado** 590
Octopus and avocado salad with lettuce ikura and tangy dressing
สลัดปลาหมึกกับอะโวคาโด
- Hamachi Marine** 490
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** 490
มิโซะอุด้งเสิร์ฟพร้อมกุ้งทอดเทมปุระ
- Miso Udon Noodle -Vegetarian** 370
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


เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซุปรวม หอม สลัด ผัก ผัก กุ้ง ข้าวสวย

 **Iwate Wagyu Striploin A4** 4,200
Japanese Striploin 200g. เนื้อสันนอกญี่ปุ่น 200 กรัม
Iwate Beef is a cross breed of the Japanese Shorthorn and Holstein. Iwate Gyu is uniquely known among Japanese Wagyu enthusiasts for striking the perfect balance of sweetness and umami. Its exquisite umami flavor reflects its environmentally sustainable practices of being raised from birth to harvest on one farm and finished on locally grown and harvested Iwate rice straw. It has a subtle and luscious flavor and a texture that makes it melt in mouth.

 **Japanese Wagyu Omi Rib Eye A5** 3,900
Wagyu Omi Rib Eye 200g. เนื้อสันนอกติดมันญี่ปุ่น 200 กรัม
Certified Omi Beef cattle are raised in the rich, natural environment of Shiga prefecture, and on the pristine waters that spring from the mountains surrounding the “mother lake”, Lake Biwa. The Omi Beef brand is the oldest in Japan, with a history that dates back more than 400 years, and to be the world’s most delicious brand of wagyu beef. Omi beef is generally considered one of the three top brands, along with Kobe beef and Matsusaka beef.

 **Wagyu Tenderloin Score AA6** 2,950
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** 2,400
Oyster Blade 200g. เนื้อสันข้างออสเตรเลีย 200 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 businesswoman 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** 5,250
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** 4,400
Striploin 200g. เนื้อสันนอก 200 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** 3,900
Japanese Rib Eye 200g. เนื้อสันนอกติดมัน 200 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 เนื้อโทมาฮอกและเนื้อจากญี่ปุ่นไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ

 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 สลัด ผักกอก กุ้ง ข้าวสวย

Lamb Chops 180g เนื้อแกะ	1,650
Foie Gras 120g ตับห่าน	1,690
Japanese Kurobuta 250g หมูคุโรบุตะ	990
Chicken Thigh 180g สะโพกไก่	850
Lobster กุ้งล็อบสเตอร์	2,450
Snow Fish 150g ปลาหิมะ	1,550
Japanese Scallops 160g หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,750
Tiger Prawns 200g กุ้งลายเสือ	1,650
Japanese Yellow Tail 150g ปลาหางเหลือง	1,050
Norwegian Salmon 180g ปลาแซลมอนนอร์เวย์	1,250
Red Snapper 170g ปลากะพงแดง	950
Calamari 180g ปลาหมึก	950

HIBACHI SIDES

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

TEPPANYAKI COMBO SETS

“TRADITIONAL TEPPANYAKI” includes:

Japanese Onion Soup, Benihana Salad,
Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice

เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซุปรวม สลัด ผักกอก กุ้ง ข้าวสวย

Benihana Delight ชุดไก่และกุ้ง	1,600
Hibachi chicken 160g & juicy prawns 180g	
 Rocky's Choice ชุดเนื้อฮากาตะและไก่	2,300
Japanese Hakata rib eye 100g & chicken 140g	
Benihana Special ชุดเนื้อสันในและกุ้งล็อบสเตอร์	3,500
Wagyu beef tenderloin 100g & lobster 600g	
 Benihana Royal ชุดเนื้อสันใน หอยเชลล์ และกุ้งล็อบสเตอร์	3,800
Beef tenderloin 100g, scallops 100g & lobster 600g	
Seafood Diablo ชุดกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ และเส้นอุด้ง	2,100
Shrimps 100g, calamari 100g, scallops 100g, udon noodles 200g, mixed vegetables, spicy sauce	
Aoki ชุดเนื้อสันนอก กุ้งลายเสือ แซลมอน	2,500
Beef tenderloin 100g, tiger prawn 120g, salmon 120g.	

Discount not apply for combo set

คอมโบเซ็ทไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ

BENIHANA COMBO

 Shogun's Feast ชุดเนื้อฮากาตะและกุ้งลายเสือ	2,600
Japanese Hakata beef rib eye 100g	
Tiger prawn 100g with Japanese sauce	
Seafood Delight ชุดแซลมอน ปลาหูห่าน กุ้ง และผักรวม	1,900
Salmon fillet 100g, tuna 100g, shrimps 100g, mixed vegetables, spicy sauce	
 Rocky's Combo ชุดเนื้อเทนเดอโลนและหอยเชลล์ญี่ปุ่น	2,600
Wagyu beef tenderloin 100g and Japanese scallops 100g, butter lemon	
Fuji's Combo ชุดเนื้อฮากาตะเนื้อเทนเดอโลน	3,400
Japanese Hakata rib eye 100g and wagyu beef tenderloin 100g with garlic butter	
 Saishoku ผักรวม เต้าหู้และข้าวผัดกระเทียม	590
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 มิโอะซุชิใสสำหรับและเต้าหู้

Benihana salad with ginger dressing สลัดผักเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดขิง

Hiyashi wakame สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดขิง

Crispy fried tempura with dip ผักชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลือง

Vegetable gyoza เกียวผัก

SUSHI AND SASHIMI

Tempura fried sushi roll ซูชิหน้าผักทอด

Kappamaki roll ข้าวห่อสาหร่ายไส้แตงกวา

Avocado sashimi อะโวคาโด

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

1,990 per person

Discount not apply for Vegetarian Set Menu

เซ็ทเมนูนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ



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.