

APPETIZERS

- Ebi Tempura** 530
Fried prawns in tempura
กุ้งทอดเทมปุระ
-  **Vegetable Tempura** 290
Seasonal vegetables
เทมปุระผัก
- Gyoza with Pork** 350
Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี้ยวซ่า เกี้ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Gyoza with Vegetable** 290
Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี้ยวซ่า เกี้ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **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 ซอสตามาเนกิ

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 ข้าวห่อสาหร่ายไวต์เฮาส์ 2 ชิ้น
ข้าวปั้นไส้ปลาทูน่า 2 ชิ้น สลัดเบนอิฮานา 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 ไข่ปลาเซลมอนซอส 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
ซุปร้าเจี้ยว 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

เทปปิ้งยากิเสิร์ฟพร้อมซุปรสหัวหอม สลัด ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย

Iwate Wagyu Striploin A4 4,200

Japanese Striploin 200 g. 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.

Wagyu Tomahawk Score AA6 5,250

Australian Wagyu 1000 g. 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.

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.

Sendai Gyu Striploin A5 4,400

Striploin 200 g. 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.

Wagyu Tenderloin Score AA6 2,950

Tenderloin 200 g. 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.

Japanese Hakata Wagyu Rib Eye A4 3,900

Japanese Rib Eye 200 g. 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.

Ranger Valleys Striploin 4,300

270 Days Pure Black Angus 500 g.

เนื้อสันนอกติดมัน 500 กรัม

Indulge in this perfectly grilled steak with its succulent juicy tenderness that is expected of the finest Black Angus beef from the cool climate of Rangers Valley. Get yours cooked to perfection on the teppanyaki grill.

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

เทปป็นยากิเสิร์ฟพร้อมซุปรวม หอม สลัด ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย

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

HIBACHI SIDES

Hibachi Rice with Prawns ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง	450
Hibachi Rice with Chicken ข้าวผัดกระเทียมใส่ไก่	350
Hibachi Rice ข้าวผัดกระเทียมสูตรเบนิฮานา	200
Yaki Udon with Chicken อดังใส่ไก่	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

เทปป็นยากิเสิร์ฟพร้อมซุปรวม หอม สลัด ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย

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

Discount not apply for combo set
คอมโบเซ็ทไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ

BENIHANA COMBO

 Shogun's Feast ชุดเนื้อฮากาตะและกุ้งลายเสือ	2,600
Japanese Hakata beef rib eye 100 g. Tiger prawn 100 g. with Japanese sauce	
Seafood Delight ชุดแซลมอน ปลาทูน่า กุ้ง และผักรวม	1,900
Salmon fillet 100 g., tuna 100 g., shrimps 100 g. mixed vegetables, spicy sauce	
 Rocky's Combo ชุดเนื้อเทนเดอโลนและหอยเชลล์ญี่ปุ่น	2,600
Wagyu beef tenderloin 100 g. and Japanese scallops 100 g., 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.

VEGETARIAN SET

APPETIZERS

Edamame ถั่วแระญี่ปุ่น

Miso soup with seaweed and tofu มิโอะซุชิใส่สาหร่ายและเต้าหู้

Benihana salad with ginger dressing สลัดผักเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดขิง

Hiyashi wakame สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา

Crispy fried tempura with dip ผักชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสถั่วเหลือง

Vegetable gyoza เกี้ยวผัก

SUSHI AND SASHIMI

Tempura fried sushi roll ซูชิหน้าผักทอด

Kappamaki roll ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวา

Avocado sashimi อะโวกาโด

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) ข้าวผัดเบนิฮาน่า ไข่ไม่ใส่

DESSERT

Tempura fried banana with sorbet ถั่วทอดแบบญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม

1,990 per person

Discount not apply for Vegetarian Set Menu

เช็ทเมนูนี้ไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ



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.