

## 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 ซอสตามานะกิ

## 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.

### Wagyu Ribeye Stockyard MB.5-6 4,900

Rib Eye 500 g. เนื้อสันนอกติดมัน 500 กรัม

For centuries, the Japanese kept their Wagyu genetics under tight control, not releasing them to the world until the late 20th century. Wagyu beef cattle are now being bred and farmed in Australia to meet the international demand for this wonderfully succulent and tender beef.

Since 1994, Stockyard has been Australia's leading exporter of Wagyu beef. Stockyard Wagyu beef is derived from animals with genetics from Crossbred Wagyu F1 50% to Wagyu Fullblood 100%. The cattle are fed in our feedlot on a diet exclusively designed and managed by our nutritionist. Stockyard is renowned for its cherry red meat color, crisp white fat and abundant marbling to ensure tenderness.

Discount not apply for wagyu tomahawk and Japanese beef

เนื้อโทมาฮawkและเนื้อจากญี่ปุ่นไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ



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. หมูคุโรบุดะ         | 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.<br>ปลาแซลมอนนอร์เวย์ | 1,250 |
| Red Snapper 170 g. ปลากะพงแดง                | 950   |
| Calamari 180 g. ปลาหมึก                      | 950   |

## HIBACHI SIDES

|  |     |
|--|-----|
| Hibachi Rice with Prawns<br>ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง | 450 |
| Hibachi Rice with Chicken<br>ข้าวผัดกระเทียมใส่ไก่ | 350 |
| Hibachi Rice ข้าวผัดกระเทียมสูตรเบนีสานา           | 200 |
| Yaki Udon with Chicken อดังใส่ไก่                  | 350 |
| Tofu เต้าหู้                                       | 180 |
| Mushrooms เห็ดรวม                                  | 180 |
| Asparagus หน่อไม้ฝรั่ง                             | 180 |
| Mixed Vegetables ผักรวม                            | 180 |
| Onion หอม  | 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 และเส้นอุด้ง   |       |
| Shrimps 100 g., calamari 100 g., scallops 100 g.,<br>udon noodles 200 g., mixed vegetables, spicy sauce               |       |
| Aoki ชุดเนื้อสันนอก กุ้งลายเสือ แซลมอน  | 2,500 |
| Beef tenderloin 100 g., tiger prawn 120 g. salmon<br>120 g.   |       |

Discount not apply for combo set

คอมโบเซ็ทไม่สามารถใช้ร่วมกับส่วนลดใดๆ

## BENIHANA COMBO

|   |       |
|---|-------|
|  Shogun's Feast ชุดเนื้อฮากาตะและกุ้งลายเสือ       | 2,600 |
| Japanese Hakata beef rib eye 100 g.<br>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.<br>mixed vegetables, spicy sauce  |       |
|  Rocky's Combo ชุดเนื้อเทนเดอโลนและหอยเชลล์ญี่ปุ่น | 2,600 |
| Wagyu beef tenderloin 100 g. and<br>Japanese scallops 100 g., butter lemon  |       |
| Fuji's Combo ชุดเนื้อฮากาตะเนื้อเทนเดอโลน   | 3,400 |
| Japanese Hakata rib eye 100g and wagyu beef<br>tenderloin 100g with garlic butter   |       |
|  Saishoku ผักรวม เต้าหู้และข้าวผัดกระเทียม         | 590   |
| Mixed seasonal vegetables, tofu, garlic fried<br>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 มิโซะซุป์ใส่สาหร่ายและเต้าหู้

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 ไข่ไม่ใส่ไข่

### 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.