

BENIHANA HISTORY

A Japanese Dream. An International Success Story.



The story of Benihana has its roots in Japan and begins when Yunosuke Aoki—a samurai descendant and a popular Japanese entertainer— together with his wife Katsu, opened a small coffee shop in Tokyo. A red safflower found in the neighbourhood streets gave the Aokis the inspiration for the restaurant's name: Benihana, or 'red flower' in Japanese.

The family's four sons grew up with the coffee shop, which later became a full-service restaurant. Each of them understood the restaurant business from the ground up—the importance of absolute cleanliness in the kitchen, using the freshest ingredients and the very best cooking tools money could buy.

The eldest son, Hiroaki also internalised the important lesson of offering guests something out of the ordinary and inherited his father's appreciation for the theatrical. There was something magical about this combination and the thought stayed with him as he completed college in Japan.

Hiroaki later earned a place on the Japanese Olympic wrestling team, which brought him to America. By the time Hiroaki arrived in the US in 1960, he had already begun to form the idea that this country might be ready for a marriage of a different kind of food, presented with flair.

Adopting a name that would be easier for westerners to pronounce, Rocky—as he now called himself—began to make his dream a reality. He worked seven days a week selling ice cream in New York City and studied restaurant management at night. Through saving and borrowing, Rocky scraped together enough money to finance his first four-table restaurant on New York's West 56th Street.

With an authentic Japanese farmhouse interior, and food prepared right at the table by highly trained chefs showcasing 'teppanyaki' style cooking (teppan meaning 'steel grill' and yaki meaning 'broiled'), the Benihana dining concept gradually came into focus.

Rocky believed that because the restaurant was near Broadway, the showmanship of the chefs was extremely important. Beef, chicken and shrimp would be the stars of the menu, all prepared "hibachi-style" (an American term for teppanyaki cooking). Guests would place their orders with the chef and watch in amazement as these items were sliced, diced and flipped in the air. The timing in cooking was critical and all the ingredients had to be ready to serve simultaneously.

In 1964, despite all the preparation and planning, Benihana was only serving one or two guests a day and Aoki family members were moonlighting at other restaurants just to pay the bills. But six months after the restaurant opened, an enthusiastic review by Clementine Paddleford, legendary restaurant critic of the New York Herald-Tribune, reversed the trend for good. New Yorkers flocked to the four-table Benihana and Rocky Aoki suddenly found he was having to turn diners away.

By bringing Japanese food into the mainstream and pioneering an entertaining style of presentation, Benihana has paved the way in America and beyond for the popularity of other Japanese cooking styles and food products. Sushi is now a favourite all over the world and soy sauce has become a staple in numerous international kitchens, all thanks to Benihana.

前菜

APPETIZERS

-  **Grilled Scallops** 650
Spicy Japanese rayu sauce
หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผาแบบญี่ปุ่น
- Ebi Tempura** 530
Deep fried prawns tempura
กุ้งทอดเทมปุระ
- Tori Karaage** 380
Fried chicken marinated in Japanese spices and served with Japanese mayo and fresh lime
ไก่ทอดคาราอาเกะ
- Gyoza with Pork** 350
Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
- Takoyaki** 320
Japanese octopus ball dumplings, bonito, homemade sauce and beni shoga
ทาโกะยากิ
-  **Gyoza with Vegetables** 290
Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Vegetable Tempura** 290
Deep fried seasonal vegetable tempura
ผักทอดเทมปุระ

弁当箱

BENTO BOX

- Akira** 890
Ebi tempura, 2 pieces of white house, roll 2 pieces of tuna nigiri, Benihana salad, Red snapper teriyaki
กุ้งเทมปุระ ข้าวห่อสาหร่ายไวด์เฮาส์ 2 ชิ้น ข้าวปั้นใส่ปลาทูน่า 2 ชิ้น สลัดเบนิฮานา ปลากระพงแดงเทรียากิ
- Katsuro** 790
Beef teriyaki, prawn tempura and vegetables, Benihana salad, garlic fried rice
เนื้อย่างเทรียากิ กุ้ง และผักเทมปุระ สลัดเบนิฮานา ข้าวผัดกระเทียม

サラダ

SALAD

- Hotatekai Ikura** 650
Scallop salad with salmon roe, chuka chinmi & kurage seasoned with Japanese yuzu dressing
สลัดหอยเชลล์
- Tako Abokado** 590
Octopus and avocado salad with lettuce, ikura and tangy dressing
สลัดปลาหมึกกับอะโวกาโด
- Uminosachi** 570
Japanese shirauo fish, vegetable, salmon roe, tobiko, wasabi sauce
สลัดปลาเงินญี่ปุ่นทอด ใช้ซอสวอน ซอสะวาซาบิ
- Hamachi Marine** 490
Marinated hamachi on a bed of vegetables with yuzu sauce
สลัดปลาหางเหลือง
- Yawarakani-So** 380
Crispy soft-shell crab salad with white miso vinaigrette
สลัดปูนิ่มทอด
-  **Hiyashi Wakame** 270
Seaweed salad with sesame dressing
สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา

他の

OTHER SPECIALTIES

- Unagi Don** 650
Cooked freshwater eel with kampyo served over steamed rice
ข้าวหน้าปลาไหลย่าง
- Miso Udon Noodles – Prawns** 490
มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อมกุ้งทอดเทมปุระ
- Miso Udon Noodles – Vegetarian** 370
มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อมผักทอดเทมปุระ
- Miso Soup** 150
Tofu and seaweed
ซุป์มิโซะ เต้าหู้ และสาหร่าย



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.



鉄板焼き肉

TEPPANYAKI PREMIUM BEEF

“TRADITIONAL TEPPANYAKI” includes:

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

ญี่ปุ่นยากิเสิร์ฟพร้อมซุปล้วนหอม สลัด ผักผัก กุ้ง และข้าวสวย

Wagyu Tomahawk Score AA6 5,250

Australian Wagyu 1000 g.
เนื้อสันนอกติดซี่โครง 1000 กรัม

This large-format Australian Wagyu Tomahawk is celebrated for bold flavor, juiciness, and impressive marbling. Grain-fed and award-winning, it offers a truly indulgent teppanyaki experience.

Iwate Wagyu Striploin A4 4,200

Japanese Striploin 200 g.
เนื้อสันนอกญี่ปุ่น 200 กรัม

A rare crossbreed of Japanese Shorthorn and Holstein, known for its balanced sweetness and rich umami. Finished on Iwate rice straw, it offers a tender texture that melts in the mouth.

Wagyu Rib Eye Stockyard MB 5–6 4,900

Rib Eye 500 g.
เนื้อสันนอกติดมัน 500 กรัม

Premium Australian wagyu rib eye with a distinctive cherry red meat color and beautifully distributed marbling. Fed on a specialized diet, it delivers a tender, full-bodied flavor with every bite.

Japanese Wagyu Omi Rib Eye A5 3,900

Wagyu Omi Rib Eye 200 g.
เนื้อสันนอกติดมันญี่ปุ่น 200 กรัม

Omi Beef, one of Japan's oldest wagyu brands, is famous for exceptional marbling and natural sweetness. Raised near Lake Biwa, it delivers a buttery tenderness and elegant flavor.

Sendai Gyu Striploin A5 4,400

Striploin 200 g.
เนื้อสันนอก 200 กรัม

Sendai Beef is one of Japan's most prized wagyu, known for its silky texture and refined umami. Each cut is raised under meticulous care, resulting in superior marbling and balance.

Japanese Hakata Wagyu Rib Eye A4 3,900

Japanese Rib Eye 200 g.
เนื้อสันนอกติดมัน 200 กรัม

Hakata Wagyu from Fukuoka is renowned for its softness and juicy beef flavor. Carefully raised by select farmers, it produces a smooth and luxurious mouthfeel.

 Chef's Recommendation  Vegetarian

Teppanyaki Premium Beef is not eligible for any promotional offers or discounts. | 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.



鉄板焼きプレミアムセット
**TEPPANYAKI
 PREMIUM SET**

“TRADITIONAL TEPPANYAKI” includes:
 Japanese Onion Soup, Benihana Salad,
 Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice
 เหม็นยากิเสิร์ฟพร้อมซุปล้วนหอม สลัด ผักผัก กุ้ง และข้าวสวย

🍷 Benihana Royal 3,900

Beef tenderloin 100 g., scallops 100 g. &
 lobster 600 g.
 ซุตนี้อสันไบน หอยเชลล์ และกุ้งมังกร

Benihana Special 3,500

Wagyu beef tenderloin 100 g. & lobster 600 g.
 ซุตนี้อสันไบน และกุ้งมังกร

Aoki 2,500

Beef tenderloin 100 g., tiger prawn 120 g. & salmon 120 g.
 ซุตนี้อสันไบน กุ้งลายเสือ และแซลมอน

Seafood Diablo 2,300

Shrimps 100 g., calamari 100 g., scallops 100 g., udon
 noodles 200 g. & mixed vegetables with spicy sauce
 ซุตกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ และเส้นอุด้ง

🍷 Rocky's Choice 2,500

Japanese Hakata rib eye 100 g. & chicken 140 g.
 ซุตนี้อสันนอกติดมัน และไก่

Benihana Delight 1,800

Hibachi chicken 160 g. & juicy prawns 180 g.
 ซุตไก่ และกุ้ง

 Chef's Recommendation  Vegetarian

Teppanyaki Premium set is not eligible for any promotional offers or discounts. | 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.

海鮮鉄板焼き

TEPPANYAKI MEAT & SEAFOOD

“TRADITIONAL TEPPANYAKI” includes:

Japanese Onion Soup, Benihana Salad, Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice
เทป็นยากิเสิร์ฟพร้อมซุปลหัวหอม สลัด ผัดผัก กุ้ง และข้าวสวย

Wagyu Tenderloin Score AAA6 Tenderloin 200 g. เนื้อสันใน 200 กรัม	2,950	Lobster กุ้งมังกร	2,450
Foie Gras 120 g. ตับห่าน	1,790	Japanese Scallops 160 g. หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,850
Lamb Chops 180 g. เนื้อแกะ	1,650	Tiger Prawns 200 g. กุ้งลายเสือ	1,750
Japanese Hamachi 150 g. ปลาหางเหลือง	1,050	Snow Fish 150 g. ปลาหิมะ	1,650
Japanese Kurobuta 250 g. หมูคุโรบุดะ	990	Norwegian Salmon 180 g. แซลมอนนอร์เวย์	1,250
Chicken Thigh 180 g. สะโพกไก่	850	Calamari 180 g. ปลาหมึก	950
		Red Snapper 170 g. ปลากะพงแดง	950



火鉢野菜とサイドオーダー

HIBACHI VEGETABLES AND SIDES

Hibachi Rice with Prawns ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง	450	Mushrooms เห็ดรวม	180
Hibachi Rice with Chicken ข้าวผัดกระเทียมใส่ไก่	350	Mixed Vegetables ผักรวม	180
Yaki Udon with Chicken อุด้งผัดใส่ไก่	350	Tofu เต้าหู้	180
Hibachi Rice ข้าวผัดกระเทียมสูตรเบนิฮานา	220	Zucchini บวบฝรั่ง	180
Asparagus หน่อไม้ฝรั่ง	180	Onion หัวหอม	100



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.

紅花コンボ

BENIHANA COMBO



Fuji's Combo

3,400

Japanese Hakata rib eye 100 g. & wagyu beef tenderloin 100 g. with garlic butter
ชุดเนื้อสันนอกติดมัน และเนื้อสันใน

Rocky's Combo

2,900

Wagyu tenderloin 100 g.
& Japanese scallops 100 g. with butter lemon
ชุดเนื้อสันใน และหอยเชลล์ญี่ปุ่น

Shogun's Feast

2,700

Japanese Hakata beef rib eye 100 g.
& tiger prawn 100 g. with Japanese sauce
ชุดเนื้อสันนอกติดมัน และกุ้งลายเสือ

Seafood Delight

2,200

Salmon fillet 100 g., tuna 100 g., shrimps 100 g.
mixed vegetables, spicy sauce
ชุดแซลมอน ปลาทูน่า กุ้ง และผักรวม

Saishoku

590

Mixed seasonal vegetables, tofu & garlic fried rice
ชุดผักรวม เต้าหู้ และข้าวผัดกระเทียม



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.