



APPETIZERS

-  **Unagi Don** 650
Cooked freshwater eel with kampyo served with rice
ข้าวหน้าปลาไหล
-  **Grilled Scallop** 630
Spicy Japanese rayu sauce
หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น
- Tako Abokado** 550
Octopus and avocado salad with lettuce, ikura and tangy dressing
สลัดปลาหมึกกับอะโวคาโด
- Hotatekai Ikura** 530
Scallop salad with salmon roe, chuka chinmi & kurage
seasoned with Japanese yuzu dressing
สลัดหอยเชลล์ แมงกะพรุน ไช้ปลาแซลมอน และซอสยuzu
-  **Uminosachi** 530
Japanese shirauo fish, vegetables, ikura, tobiko & wasabi sauce
สลัดปลาเงินทอด ปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไช้ปลาแซลมอน ซอสวาซาบิ
- Ebi Tempura** 490
Tempura batter fried prawns
เทมปุระกุ้ง
-  **Tuna Tartar** 480
With miso wasabi and crispy lotus root
ปลาทูน่าหั่นเต๋าใส่น้ำมันมะกอก เกลือ พริกไทย เสริฟพร้อมข้าวเกรียบ
และรากบัวทอดกรอบ
- Hamachi Marine** 460
Marinated hamachi on the bed of vegetables with yuzu sauce
สลัดปลาหางเหลือง
-  **Gyoza with Pork** 300
Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี้ยวซ่า เกี้ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Rocky's Chirashi Sushi** 290
Black tiger prawn, crab stick, cucumber, avocado
and spicy mayo sauce
ซูชิหน้ากุ้งลายเสือ ไข่ปูอัด แดงกวา อะโวคาโด และซอสเผ็ด
- Takoyaki** 290
Bonito homemade sauce and Beni Shoga
ทาโกยากิ
- Tori Karaage** 280
Fried chicken marinated in Japanese spices
served with Japanese mayo and fresh lime
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น
-  **Vegetable Tempura** 280
Tempura batter fried seasonal vegetables
เทมปุระผัก
-  **Gyoza with Vegetables** 240
Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี้ยวซ่า เกี้ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Hiyashi Wakame** 220
Seaweed salad with sesame dressing
สลัดสาหร่ายวากาเมะ ราดน้ำสลัดงา
-  **NOODLE**
- Miso Udon Noodle - Prawns** 430
มิโซะอุด้งกุ้ง
-  **Miso Udon Noodle - Vegetarian** 350
มิโซะอุด้งผัก

 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% อาหารบางรายการประกอบด้วยงา และถั่ว
กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด

TRADITIONAL TEPPANYAKI

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



เสิร์ฟพร้อมซุปรวมหัวหอม สลัดเบนนิฮานา ผักผัด กุ้ง และข้าวสวย



TEPPANYAKI SEAFOOD

Phuket Lobster กุ้งมังกร	Market price	Tiger Prawn กุ้งลายเสือ	1,540
Japanese Scallop หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,490	Snow Fish ปลาหิมะ	1,390
Miso Black Cod ปลาค็อดซอสมิโซะ	1,200	Rock Lobster กั้งกระดาน	1,150
Yellow Fin Tuna ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน	1,090	Norwegian Salmon ปลาแซลมอน	990
Calamari ปลาหมึก	710		

TEPPANYAKI MEAT

Japanese Kobe Beef A4 Japanese kobe beef sirloin with grilled shitake mushroom เนื้อสันนอกจากเมืองโกเบย่างแบบดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด	(250g)	4,970
Tomahawk Steak Grade 4 Australian wagyu tomahawk steak with herbs butter and grilled mushroom เนื้อวากิวโทมาฮอว์คจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	(1kg) Perfect to share	4,900
Kagoshima Rib Eye A4 Japanese kagoshima wagyu rib eye with grilled shitake mushroom เนื้อสันในริบอายจากเมืองคาโกชิม่าย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดหอมผัด	(250g)	3,590
Australian Wagyu Oyster Blade Feast on tender cuts of 400-day grain-fed Australian Wagyu เนื้อวากิวจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	(250g)	2,300
Filet Mignon Australian prime beef tenderloin with grilled mushroom เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	(200g)	1,750
Porterhouse Australian porterhouse with mushroom เนื้อสันจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	(500g)	1,690
Sirloin Steak Australian prime beef sirloin with grilled mushroom เนื้อสันนอกจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	(200g)	1,650
Foie Gras Pan seared foie gras with homemade Iwanori sauce ตับห่านย่างราดซอสสาหร่าย	(180g)	1,650
Lamb Cutlet Australian lamb cutlet marinated with mustard, bay leaf, oregano, rosemary and thyme ซี่โครงแกะจากออสเตรเลียหมักสมุนไพร	(240g)	1,430
 Kurobuta Pork Grain fed and hormone free kurobuta pork cutlet with garlic butter and grilled pineapple หมูคุโรบุตะย่างเนยกระเทียม เสิร์ฟพร้อมสับปะรดผัด	(250g)	930
Chicken Breast Soy marinated spring chicken breast with grilled mushroom อกไก่หมักซีอิ๊ว เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด	(200g)	770

 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% อาหารบางรายการประกอบด้วยงา และถั่ว
กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด

TEPPANYAKI SPECIALTIES

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

เสิร์ฟพร้อมซุปรวม หัวหอม สลัดเบนินานา ผักผัก กุ้ง และข้าวสวย

TEPPANYAKI COMBINATION

Benihana Royal **3,600**

Australian prime beef chateaubriand with grilled mushroom, scallops and flambé lobster tail
เนื้อสันในชาโตเบรียงย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด หอยเชลล์ญี่ปุ่น และกุ้งมังกรส่วนหาง

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 และหอยเชลล์ญี่ปุ่น ย่างซอสเนยมะนาว

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

Land & Sea **1,790**

The perfect duo of Australian tenderloin with grilled mushroom, miso black cod
เนื้อสันในจากออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟพร้อมเห็ดผัด และปลาดีดอย่างราดซอสมิโซะ

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

ICHIBAN SET for 2 persons 3,420

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

เสิร์ฟพร้อมซุปรวม หัวหอม สลัดเบนินานา ผักผัก กุ้ง ข้าวสวย และไอศกรีม

Australian Tenderloin

เนื้อสันในออสเตรเลียย่าง

Tiger Prawn

กุ้งลายเสือ

Soy Marinated Chicken

ไก่หมักซีอิ๊ว

Japanese Scallop

หอยเชลล์ญี่ปุ่น



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% อาหารบางรายการประกอบด้วยงา และถั่ว
กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด

BEYOND STEAK SET



Try our amazingly healthy, incredibly tasty, beyond burger set for healthy cooking practices we use rice bran oil, during the creation of your benihana beyond steak



Enjoy a delicious tempe roll with vegetables, as your healthy appetizer

Beyond Steak Set 950

HIBACHI VEGETABLES AND SIDE ORDERS

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


DESSERTS

Banana Tempura	Tempura batter fried with almond served with chocolate sauce, coconut crumble and vanilla ice cream กล้วยทอดเทมปุระกับไอศกรีมวานิลลา	250
 Flaming Banana Cobbler	Perfect to share Banana bread pudding with caramel, crumble, fresh strawberry and vanilla sauce เฟลมมิ่ง บานาน่า คอบเบลอร์ พุดดิ้งกล้วยคาราเมล เลิร์ฟพร้อมกับสตรอปเบอร์รี่สด และซอสวานิลลา	250
Matcha Lava Cake	Liquid matcha on nut brittle, over white chocolate and berries เค้กชาเขียวลาวา	210
Raindrop Cakes	Kinato, mascarpone lemon cream and meringue เค้กเชอร์รี่บลอสซั่มและเบอร์รี่รวม	210
 Black Sesame and Blackberry Cake	Mascarpone cream, raspberry gel and blackberry เค้กแบล็คเบอร์รี่จาดำ	190


ICE CREAM

Green Tea Ice Cream	ไอศกรีมชาเขียว	90
Vanilla Ice Cream	ไอศกรีมวานิลลา	90
Chocolate Ice Cream	ไอศกรีมช็อกโกแลต	90
Coconut Ice Cream	ไอศกรีมมะพร้าว	90
Strawberry Ice Cream	ไอศกรีมสตรอปเบอร์รี่	90
Mango Sorbet	ซอร์เบมะม่วง	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% อาหารบางรายการประกอบด้วยงา และถั่ว
กรุณาแจ้งพนักงานให้ทราบถ้าไม่ต้องการส่วนผสมนี้ หรือ ส่วนผสมอื่นใด