






APPETISERS

	Takoyaki / ทาโกะยากิ <i>Japanese octopus ball dumplings, bonito homemade sauce and beni shoga</i>	280
	Gyoza / เกียวซ่า <i>Crispy pan fried Japanese pork dumplings</i>	260
	Uni Lover / ไข่มุกหอยเม่น <i>Sea urchin with wasabi and salmon caviar</i>	360
	Maguro Larb / ลาบปลาทูน่า <i>Spicy tuna salad Isan style with chilli, shallot, khow-khur and fresh lime</i>	450
	Ebi Tempura / กุ้งเทมปุระ <i>Shrimp tempura, grated daikon, soy sauce</i>	500
	Buri Kama Shioyaki / แก้มปลาบวรี ทอดเกลือ <i>Cooked Yellow tail collar, sea salt and beni shoga</i>	540

HEALTHY CORNER

	Healthy Roll / เส้นโซบะห่อสาหร่ายไส้ผักรวม <i>Buckwheat noodle, green leaf, avocado, tomato</i>	240
	Yasai Tempura / ผักรวมเทมปุระ <i>Vegetable tempura, grated daikon, soy sauce</i>	260
	Spicy Tofu & Konnyaku* Steak / สเต็กเต้าหู้กับบุกขอสเผ็ด <i>With bell pepper and sugar pea</i>	320

* What is Konnyaku?

Konnyaku is a traditional Japanese jelly-like health food made from a kind of potato called "Konnyaku potato" and calcium hydroxide or oxide calcium extracted from egg shell, it does not have fat, it is rich in dietary fibre and is low in calories, it has been perceived as an excellent health food in Japan.

SALADS

	Hiyashi Wagame / ยำสาหร่าย <i>Marinated seaweed with sesame oil and sweet vinaigrette</i>	220
	Buldak Salad / สลัดไก่ทอดรสเผ็ด <i>Mixed salad with fried chicken thigh and kochujang</i>	280
	Yawarakani-So / สลัดปูหิมะทอด <i>Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette</i>	320


DONBURI

	Tempura Don / ข้าวหน้ากุ้งเทมปุระ <i>Crispy prawn tempura, mushroom and onion served over steamed rice</i>	340
	Gyu Don / ข้าวหน้าเนื้อ <i>Stir fried thinly sliced beef and tender sweet onions served over Japanese steamed rice</i>	480
	Unagi Don / ข้าวหน้าปลาไหล <i>Cooked freshwater eel with kampyo served over steamed rice</i>	620

SUSHI / NIGIRI

Prawn (Ebi) / กุ้งลายเสือ	320
Salmon (Sake) / ปลาแซลมอน	440
Tuna (Maguro) / ปลาทูน่า	480
Yellowtail (Hamachi) / ปลาหางเหลือง	640

SIGNATURE ROLLS

Furikake Tuna / ข้าวห่อสาหร่าย ใส่ปลาทูน่าเผ็ด โรยปลาแห้งปรุงรส <i>Tuna, chives with spicy mayo and furikake</i>	380
River Park / ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่า แซลมอน พันด้วยมะม่วงสุก <i>Tuna, salmon, spicy mayo, tempura flakes, wrapped with ripe mango, topped with red and wasabi flying fish roe</i>	460
 Dragon / ข้าวห่อสาหร่ายใส่รวม หุ้มด้วยปลาไหลย่างซีอิ๊ว <i>Crab stick wrapped with eel and avocado, topped with flying fish roe, teriyaki sauce</i>	440
Spider Roll / ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปูหิมะทอด ซอสไข่ปลารสเผ็ด <i>Soft shell crab with spicy mentaiko sauce and spring onion</i>	460
East Meet West / ข้าวห่อสาหร่ายใส่ตับห่าน เนื้อวากิวและไข่หอยเม่น <i>Foie gras, Wagyu and urchin with sweet soy</i>	880

SASHIMI

Salmon (Sake) / ปลาแซลมอน	440
Salmon Roe (Ikura) / ไข่ปลาแซลมอน	450
Tuna (Maguro) / ปลาทูน่า	480
Fresh Water Eel (Unagi) / ปลาไหลย่างซีอิ๊วญี่ปุ่น	480
Seaurchin (Uni) / ไข่หอยเม่น	600
Yellowtail (Hamachi) / ปลาหางเหลือง	780




BOAT SETS

Tokyo Boat / เรือโตเกียว <i>2 Salmon 2 Tuna sashimi with Hiyashi wakame 2 Ebi 2 Kani nigiri and 4 California roll</i>	980
Sapporo Boat / เรือซัปโปโร <i>2 Salmon 2 Tuna 2 Tako 2 Saba sashimi and 2 Tamago 2 Kani 2 Ebiko nigiri</i>	1,180
Fukuoka Boat / เรือฟุกุโอกะ <i>2 Hamachi 2 Tuna 2 Hokkigai 2 Salmon 2 Tako Sashimi with 6 Spicy tuna maki</i>	1,480
Hokkaido Boat / เรือฮอกไกโด <i>2 Salmon 2 Tuna 2 Hokkigai 2 Tako 2 Hamachi 2 Kani 2 Saba sashimi and 1 Ikura 1 Uni with 4 Futomaki</i>	1,620

ENJOIN MATCHING TEPPANYAKI BEEF WITH SAKE AND WINE PAIRING

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้ เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย
กรุณาแจ้งพนักงานของเราหากต้องการชาเขียวร้อนหรือเย็น

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetiser, hibachi vegetables and steamed rice.
Japanese hot or cold green tea served upon request

	Australian Angus Tenderloin (1824) 200g / เนื้อสันในออสเตรเลีย แองกัส	1,660
	Australian Angus Rib Eye (Black Onyx) 250g / เนื้อริบอายออสเตรเลีย แองกัส	1,750
	Australian Wagyu Striploin (Stockyard) 200g / เนื้อสันนอกวากิว ออสเตรเลีย	2,250
	Japanese Wagyu Rib Eye (Miyazaki) 250g / เนื้อริบอาย มิยาซากิ	4,600
	Japanese Wagyu Rib Cap (Kobe) 250g / เนื้อริบแคบ โกเบ	5,210
	Australian Wagyu Tomahawk 1 kg / เนื้อโทมาฮอกวากิว ออสเตรเลีย	4,400

To match the rich flavours and preparation of the above premium cuts of beef, our Wine Guru has hand-picked the below choices which are the best wine pairings for your dinner

SAKE

Hidenyamahai Junmai Ginjo	Jug 1,550	Bottle 3,600
A gold medal award winner, it gained its popularity for its very gentle and elegant taste. A fresh, soft and puckering ending.		
Junmai Ginjo Brown	Jug 1,850	Bottle 3,850
Kirinzan Junmai green bottle should be served warm. It is a medium dry sake to be enjoyed by itself as aperitif or paring with a flavourful beef dish.		
Akita Komachi Daiginjo	Jug 2,250	Bottle 3,400
The floral fragrance with the umami that gradually spreads within the mouth makes this dry sake with a clean finish maintain its perfect balance. It can be enjoyed at a wide range of serving temperature from chilled to warm.		

WHITE WINE

Château Montelena, Chardonnay, Napa Valley, USA, 2013	Bottle 4,500
Floral and citrus aromas with rose petals, lemon blossom, and just a hint of ripe melon. While the palate is opulent, full of lemon meringue, peach pie, it is an interesting white wine to pair with a premium cut of teppan beef.	

RED WINE

Malbec 'Alamos', Catena Zapata, Mendoza, Argentina, 2015

Impressively supple black fruit density is toned by refreshingly and savoury tomato nuances, with warm, fruit-filled generosity

Bottle 2,400

Cabernet Sauvignon, Wente Vineyards, Livermore Valley, USA, 2014

Deep ruby, slightly sweet, smoky, ripe black fruits and red plums, silky tannins and good freshness, fair length

Bottle 2,500

Amarone, Tedeschi, DOCG, Veneto, Italy, 2011

A corpulent, full-bodied red that floods the senses with rich, earthy aromas and black cherry liqueur notes.

Bottle 4,200

TRADITIONAL TEPPANYAKI SETS

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้ เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย
กรุณาแจ้งพนักงานของเราหากต้องการชาเขียวร้อนหรือเย็น

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetiser, hibachi vegetables and steamed rice.
Japanese hot or cold green tea served upon request



New Zealand Lamb Cutlet 3pcs / เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์

1,150

Corn Fed Chicken Breast 200g / ไก่

700

Kurobuta Pork Cutlet 250g / หมูคุโรบุตะ
Grain fed and hormone free

800

Black Tiger Prawn 14pcs / กุ้งกุลาดำ

880

Jumbo Tiger Prawn 3pcs / กุ้งลายเสือ

1,280

Scottish Salmon 180g / ปลาแซลมอนสกอตแลนด์

940

Hokkaido Scallop 150g / หอยเชลล์ญี่ปุ่น

1,250

Mexican Abalone 90g / หอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก

2,600

Foie Gras 120g / ตับห่าน

1,220

Hiramasu Fish 150g / ปลาฮิรามาสะ

1,120

Calamari 180g / ปลาหมึก

720

Lobster / กุ้งมังกร

(Phuket, Canadian or Western Rock)

Please ask your attendant for today's selections

Market Price



Benihana's Recommendations



Vegetarian



Contain Nuts

• Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.


ROCKY'S COMBO TEPPANYAKI SETS

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้ เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย
กรุณาแจ้งพนักงานของเราหากต้องการชาเขียวร้อนหรือเย็น




All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetiser, hibachi vegetables and steamed rice.
Japanese hot or cold green tea served upon request

Benihana Delight / กุ้งกุลาดำ ไข่ ซอสเนยมะนาว <i>Black tiger prawn 7pcs and Corn fed Chicken 130g with lemon butter sauce</i>	850
Rocky's Choice / เนื้อสันใน แองกัสออสเตรเลีย ไข่สิริน และเนยครีม <i>Australian Angus Tenderloin 90g and Corn fed Chicken 130g with cream butter</i>	1,220
Surf 'n Turf / เนื้อสันในออสเตรเลีย กุ้งกุลาดำ และเนยกระเทียม <i>Australian tenderloin 90g and Black tiger prawn 7pcs with garlic butter</i>	1,450
Ocean Treasure / กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาหมึก และเนย <i>Western Rock Lobster (Half), Hokkaido scallops 80g, calamari 100g and lemon butter</i>	2,200
Benihana Special / เนื้อสันสะโพก โอมิ กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) และหอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก <i>Ohmi Rump 100g, Western Rock Lobster (Half) and Abalone 50g</i>	4,600



NOODLES

Seafood Diablo / เส้นอุด้งผัด รสเผ็ด ใส่กุ้ง หอยเชลล์ และปลาหมึก <i>Udon noodles with homemade spicy sauce with prawn scallop and squid</i>	850
 Yaki Udon / เส้นอุด้งผัด ใส่ผัก <i>Hibachi style with vegetables</i>	450

SIDES

Hibachi Rice / ข้าวผัดกระเทียม with prawns / ใส่กุ้ง <i>Signature Benihana garlic fried rice</i>	180 320
 Flaming Mushrooms / เห็ดรวมมิตร <i>A combo of shimeji, golden enoki, wild Asian mushrooms</i>	200
 Yakimono Shiitake / เห็ดชิตะเกะสดย่างกับซอสเนย <i>Grilled shiitake mushrooms with butter sauce</i>	180
 Okra / กระเจี๊ยบสดผัดขิง <i>Spiced okra shoots with young ginger</i>	180

DESSERTS

	Melon Annin Tofu / เต้าฮวยเมลอน Homemade pudding with Japanese melon	190
	Banana Flambé / บานานาเฟลมเบ้ Brandy Flame banana served with Strawberry ice cream	220
	Ice Cream Tempura / ไอศกรีมวานิลลาทอด Sponge cake and vanilla ice cream in a light crisp batter	260
	Lemon Short Cake / เค้กครีมสดมะนาว Served with sugar cage	280

SPECIAL PROMOTION VEGETARIAN STEAK SET THB 700

Benihana's onion soup

Benihana's salad

Vegetarian sushi

Vegetarian steak

Fruit salad

This specials menu is not applicable for any discounts