



Talented chefs create sumptuous Teppanyaki dishes with dazzling theatrical cooking displays, promising unforgettable "eatertainment" at every table. Alternatively select from an à la carte menu of hand crafted sushi, sashimi and signature rolls.

APPETIZERS

Ebi Tempura

Fried prawns in tempura 530
กุ้งทอดเทมปุระ

Vegetable Tempura

Seasonal vegetables 300
เทมปุระผัก

Gyoza with Pork

Crispy pan fried Japanese dumplings 330
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น

Gyoza with Vegetable



Crispy pan fried Japanese dumplings 280
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น

Grilled Scallop

Spicy Japanese rayu sauce 630
หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น

Takoyaki

Japanese octopus ball dumplings bonito 340
homemade sauce and beni shoga
ทากะยากิ

 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.

SALADS

Tako Abokado

Octopus and avocado salad 595
with lettuce, ikura and tangy dressing
สลัดปลาหมึกกับอะโวกาโด

Uminosachi

Japanese shirauo fish, vegetable, 580
salmon roe, tobiko, wasabi sauce
สลัดปลาเงินทอด ปลาเงินญี่ปุ่น ผัก
ไข่ปลาแซลมอน ซอสาซาชิ

Hamachi Marine

Marinated hamachi on the bed of 680
vegetables with yuzu sauce
สลัดปลาหางเหลือง

Yawarakani-So

Crispy soft shell crab salad with 420
white miso vinaigrette
สลัดปูนิ่มทอด

Hotatekai Ikura

Scallop salad with salmon roe, 550
chuka chinmi & kurage seasoned
with Japanese yuzu dressing
หอยเชลล์สลัด

ENJOY TEPPANYAKI BEEF SET

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetizer, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูเทปปายากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

TEPPANYAKI BEEF

Iwate Japanese 3,500

Maezawa Iwate Wagyu Striploin A4 220g
Hibiscus sea salt

เนื้อวากิวสันนอก ฮิวาเตะ

This type of meat is renowned for its exceptional quality, as it undergoes meticulous selection, focusing on the best bloodlines. The standout feature of Iwate wagyu A4 is its distinctively delicate marbling, resembling intricate artwork on soft, high-grade stone. Paired with the tenderness that practically melts in your mouth without the need for extensive chewing.

Hakata Japanese 3,400

Wagyu Striploin A4 220g | Hibiscus sea salt

เนื้อวากิวสันนอก ฮากาตะ

Hailing from Fukuoka prefecture, Hakata Wagyu Striploin A4 is an authentic representation of the finest Wagyu beef. Raised for 20 months by registered Hakata Wagyu beef producers, these Japanese black cattle are meticulously fattened with fine grains and beer, resulting in a tender, melt-in-your-mouth texture and a unique Hakata Wagyu flavour experience.

Furano Japanese Wagyu 4,375

Wagyu Rib Eye A5 250g | Jurassic salt

เนื้อวากิวริบอาย ฟุราโนะ

Hokkaido Furano Wagyu Rib eye is a famous area in Furano City. The city of Furano is not only famous for its lavender fields as far as the eye can see. They also have the best black beef in Japan. From Hokkaido as well. The meat has an appropriate amount of fat and is moist. Furano Wagyu A5 Juicy and has a deep, delicious flavor. Guaranteed quality and deliciousness with awards.

Kobe wine Japanese 5,640

Wagyu Rib Eye A4 280g | Wajima sea salt

เนื้อวากิวริบอาย โคเบ

Kobe beef is a special grade of beef that comes from the Tajima-gyu breed of cattle found in Japan's Hyogo Prefecture. These cows, specifically belonging to the Japanese black breed, are renowned for their lineage and quality. The unique taste and texture of Kobe beef are attributed to the strict isolation and meticulous breeding. Its buttery, smooth, and incomparable texture sets it apart from any other meat on Earth, creating an extraordinary dining experience that surpasses expectations.

 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.

Koroge Japanese 3,780

Wagyu Rib eye A4 250g | Noto Suzu sea salt

เนื้อวากิวริบอาย โคโรเกะ

Directly imported from northern Japan, Kuroge Wagyu beef is renowned for its exceptional quality. Raised in a cool climate, these Japan Black Wagyu cattle produce meat with a unique marbled texture that delivers a special taste of softness and a touch of juiciness. The fine texture, exquisite juiciness, and delicate flavours make Kuroge Wagyu Ribeye A4 a true indulgence.

Saga Japanese Wagyu 2,880

Tenderloin A5 130g | Noto Suzu sea salt

เนื้อวากิวสันใน ซากะ

Renowned as one of Japan's premier beef brands, Saga Beef stands alongside Matsuzaka Beef and Kobe Beef in terms of quality. Raised with meticulous attention in the favorable climate of Saga Prefecture, this beef showcases remarkable marbling and a delightful, sweet flavour. The tenderloin cut provides an exceptional dining experience, highlighting the superior quality of this top-grade Japanese beef. Processed at around 30 months of age, Saga Beef attains its juiciness and rich, sweet taste thanks to the region's mild, pure water, and clean air.

Australian Angus Tenderloin 2,200

200g

เนื้อแองกัสสันใน ออสเตรเลีย

The Australian Black Angus, known for its grain-fed excellence, surpasses other Angus beef in quality. With a large size and superior tenderness, the Angus Tenderloin is a lean cut of meat that showcases a rich beefy umami flavor. Its minimal fat content ensures a satisfying "more Beef and Less Fat" taste, making it a delectable choice for meat enthusiasts.

Australian Wagyu Tomahawk 5,650

1Kg

เนื้อวากิวโทมาฮอก ออสเตรเลีย

Winner of the title of Australia's best steak for three consecutive years, the Darling Downs Wagyu is an epitome of excellence. With its superbly distributed marbling and coveted flavour, this grain-fed Wagyu is highly sought after by chefs worldwide. The Australian Wagyu Tomahawk, with its perfect balance of juiciness and earthy notes, offers an unforgettable dining experience.

TRADITIONAL TEPPANYAKI SETS

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetizer, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

 New Zealand Lamb (Cutlet 3pcs) เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์	1,750	Snow Fish 150g ปลาหิมะ	1,750
Corn Fed Chicken 200g ไก่	890	Hokkaido Scallop 150g หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,800
Kurobuta Pork Cutlet 250g หมูคุโรบุตะ (Grain fed and hormone free)	1,050	Mexican Abalone 90g หอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก	1,850
Black Tiger Prawn 14pcs กุ้งกุลาดำ	1,350	Foie Gras 120g ตับห่าน	1,750
Jumbo Tiger Prawn 3pcs กุ้งลายเสือ	1,650	Hiramasa Fish 150g ปลาฮิรามาสะ	1,450
Giant River Prawns 2pcs กุ้งแม่น้ำ	1,980	Whole Splendid Squid 1pcs ปลาหมึกคอก	1,250
Norwegian Salmon 180g ปลาแซลมอนนอร์เวย์	1,350	Western Lobster กุ้งมังกร (Phuket, Western Rock) Please ask your attendant for today's selections	3,250

VEGETARIAN TEPPANYAKI SET

Beyond meat set includes miso soup, salad, avocado maki, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูมังสวิรัต เสิร์ฟพร้อม ซุปเต้าเจี้ยว สลัด ข้าวห่อสาหร่ายอะโวคาโด ผัดผัก และข้าวสวย

Beyond Meat 120g เนื้อมังสวิรัต	970
---	-----

 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.

 **BENIHANA**
THE JAPANESE STEAKHOUSE

ROCKY'S COMBO TEPPANYAKI SETS

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetizer, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูเทปนิยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ชุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

 Koji Koji Kurobuta Pork 200g, Hokkaido Scallops 80g, Salmon 90g with lemon butter sauce หมูคุโรบูตะ หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาแซลมอนและซอสเนยมะนาว	1,950
Aoki Set Kurobuta Pork 200g Black Tiger Prawn 7pcs with Lemon butter sauce หมูคุโรบูตะ กุ้งกุลาดำและซอสเนยมะนาว	1,570
Benihana Delight Black Tiger Prawn 7pcs and Corn Fed Chicken 130g with lemon butter sauce กุ้งกุลาดำ ไก่และซอสเนยมะนาว	1,300
 Rocky's Choice Australian Angus Tenderloin 90g and Corn Fed Chicken 130g with cream butter เนื้อสันใน แองกัสออสเตรเลีย ไก่สีริน และเนยครีม	1,750
Shogun's Feast Australian Tenderloin 90g and Black Tiger Prawn 7pcs with garlic butter เนื้อสันในออสเตรเลีย กุ้งกุลาดำ และเนยกระเทียม	1,800
Seafood Palace Western Rock Lobster (Half), Hokkaido Scallops 80g, Cod 80g, Salmon 100g and lemon butter กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาค็อด ปลาแซลมอน และซอสเนยมะนาว	3,250
Hanam Matsuri Australian Tenderloin 90g, Corn Fed Chicken 130g, Salmon 80g and Black Tiger Prawn 6 pcs เนื้อสันใน ออสเตรเลีย ไก่ ปลาแซลมอน และกุ้งกุลาดำ	3,950
 Benihana Special Kobe Rib Eye 180g, Western Rock Lobster (Half) เนื้อโกเบริบอาย กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว)	5,200

 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.

 **BENIHANA**
THE JAPANESE STEAKHOUSE

NOODLES

Seafood Diablo

Udon noodles with homemade spicy sauce with prawn, scallop and squid 995
เส้นอุด้งผัด สลัด ผัด ใส่กุ้ง หอยเชลล์ และปลาหมึก

Yaki Udon

Hibachi style with vegetables 520
เส้นอุด้งผัด ใส่ผัก

OTHER SPECIALTIES

Miso Soup

Tofu, seaweed, shiitake mushroom 170
ซุ้มน้ำเต้าเจี้ยว กับเต้าหู้ สาหร่าย และเห็ดหอม

Miso Udon Noodle Prawns

มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อม กุ้งทอดเทมปุระ 495

Miso Udon Noodle Vegetarian

มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อม ผักทอดเทมปุระ 370

Tori Karaage

Fried chicken served with 300
Japanese mayo and fresh lime
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น

SIDE

Hibachi Rice

Signature Benihana garlic fried rice 220
ข้าวผัดกระเทียม

Hibachi Rice with Prawns

Signature Benihana garlic fried rice 390
with prawns
ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง

Flaming Mushrooms

A combo of shimeji, golden enoki, 240
wild Asian mushrooms
ผัดเห็ดรวมมิตร

Yakimono Shiitake

Grilled shiitake mushrooms 210
with butter sauce
เห็ดชิตะเกะสดย่างกับซอสเนย

 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.