

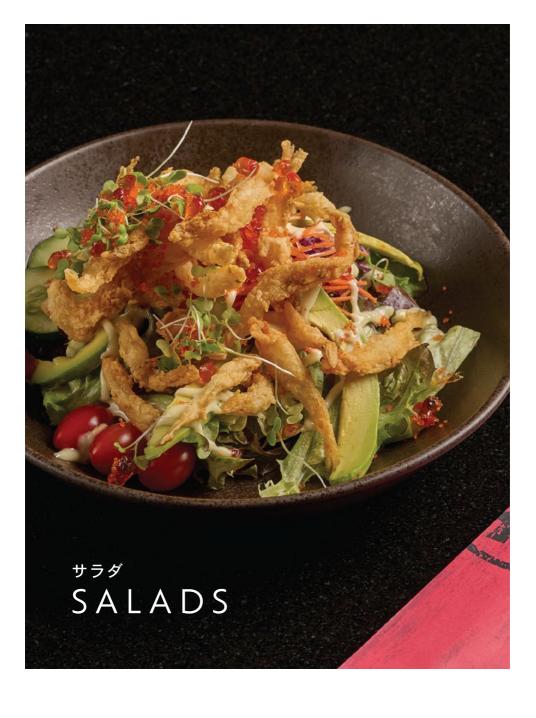






Ebi Tempura 🔿 🦻	530
Deep fried prawns tempura กุ้งทอดเทมปุระ	
Vegetable Tempura ○ Ø Ø	300
Deep fried seasonal vegetable tempura ผักทอดเทมปุระ	
Gyoza with Pork ∰ ⊕ Ø	330
Crispy pan fried Japanese dumplings เกี้ยวช่า เกี้ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	
Gyoza with Vegetables 🛞 🖉 🤔	280
Crispy pan fried Japanese dumplings เกี้ยวซ่า เกี้ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	
Grilled Scallops ○���	630
Spicy Japanese rayu sauce หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผาแบบญี่ปุ่น	
Takoyaki % ○ 🖫 😂	340
Japanese octopus ball dumplings, bonito, homemade sauce and beni shoga ทาโกะยากิ	
Tori Karaage 🛞 🔿 🔗	300
Fried chicken served with Japanese mayo	

Fried chicken served with Japanese mayo and fresh lime ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น



Tako Abokado 💖 🔾 🖫 🔗 595

Octopus and avocado salad with lettuce, ikura and tangy dressing สลัดปลาหมึกกับอะโวคาโด

Uminosachi 🔿 🖘 🤌 🔌 580

Japanese shirauo fish, vegetables, salmon roe, tobiko, wasabi sauce สลัดปลาเงินญี่ปุ่นทอด ไข่แซลมอน ซอสวาซาบิ

Hamachi Marine 🔿 😂

Marinated hamachi on a bed of onion with yuzu sauce สลัดปลาหางเหลือง

Yawarakani-So 🛞 🖫 🔗 420

Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette สลัดปูนิ่มทอด





















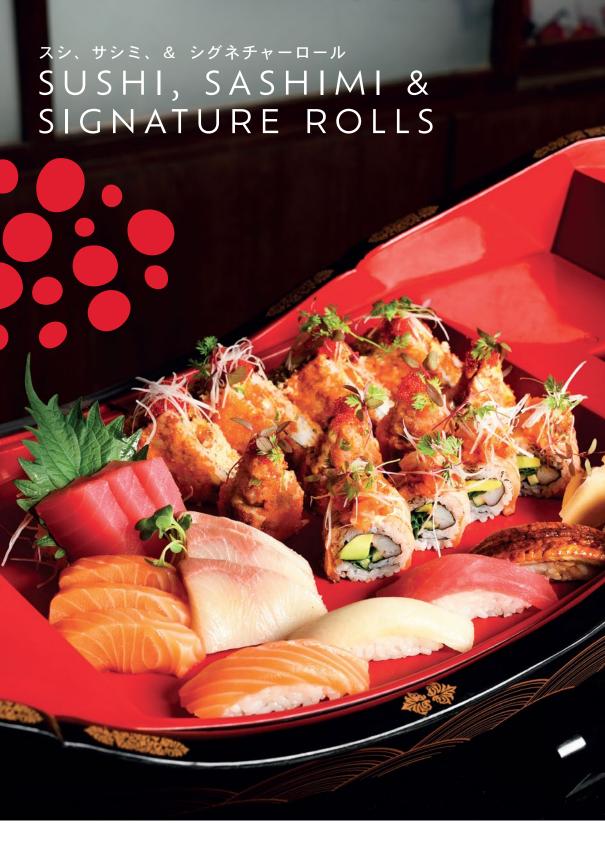


Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.



680



Benihana Boat (29pcs) № ○ < > > >

2,300

Signature Rolls: Rocky mountain sandwich, Crazy salmon roll, Maguro Roll Nigiri: Salmon, Maguro Tuna, Hamachi, Unagi

Sashimi: Salmon, Hamachi, Maguro Tuna

ซิกเนเจอร์ โรล: ร็อคกี้เมาน์แซนวิส, เครซี่แซลมอน โรล, มากุโระ โรล

้นิกิริ: ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน, ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า, ข้าวปั้นหน้าปลาหางเหลือง, ข้าวปั้นหน้าปลาไหล

ซาชิมิ: ปลาแซลมอน, ปลาหางเหลืองและปลาทูน่า

Yamato Boat (18pcs) 🛞 🔿 🖾 🥙 🕭

1,750

Signature Rolls: California Roll, Crazy Salmon Roll Nigiri: Salmon, Maguro Tuna, Hamachi, Unagi

Sashimi: Salmon, Maguro Tuna ซิกเนเจอร์ โรล: แคลิฟอร์เนียโรล, เครซี่แซลมอนโรล,

นิกิริ: ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน, ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า, ข้าวปั้นหน้าปลาหางเหลือง, ข้าวปั้นหน้าปลาไหล

ซาซิมิ: ปลาแซลมอนและปลาทูน่า

460

Maguro Roll ∰○ ← ቇ 490 (6pcs)

Tartare of tuna, grilled mushrooms, avocado, tobiko, rayu chili oil ข้าวห่อสาหร่ายใส้เห็ดย่าง อะโวคาโด ไข่กุ้ง น้ำมันพริก ท็อปด้วยยำทูน่าสไตล์ญี่ปุ่น

Crispy Mushroom ‰ ○ Ø Ø 320 (6pcs)

Shitake tempura, Asparagus tempura, Avocado, Marinated mushroom tartare ข้าวห่อสาหร่ายไส้เห็ดและหน่อไม้ฝรั่งทอดกรอบ อะโวคาโด ท็อปด้วยเห็ดย่างและเกล็ดเทมประทอดกรอบ

Crazy Salmon ○⑤ ◆◇ Ø 夕 460 (6pcs)

Torched salmon, crab stick, teriyaki sauce, spicy mayonnaise, avocado, cucumber ข้าวห่อสาหร่ายปูอัด ซอสเทริยากิ สไปซี่มายองเนส อะโวคาโด แตงกวาญี่ปุ่น ท็อปด้วยยำแซลมอน สไตล์ญี่ปุ่น

Rocky Mountain Sandwich 480 (8pcs) ∰ ○ <>> Ø ✓

Spicy salmon, tobiko, Japanese onion, avocado, rayu chili oil, spicy mayonnaise ข้าวห่อสาหร่ายแซลมอนสไปซี่ ไข่ปลา หัวหอมญี่ปุ่น อะโวคาโด น้ำมันพริก สไปซี่มายองเนส

The Fat Duck ∄ ○ < > 595 (6pcs)

Torched foie gras, avocado, asparagus, cream cheese, salmon, teriyaki sauce ข้าวห่อสาหร่ายไส้อะโวคาโด หน่อไม้ฝรั่ง ครีมชีส ซอสเทริยากิ ท็อปด้วยปลาแซลมอนและตับห่าน

NIGIRI 2 PIECES

Hokkaido Scallops 🦫 🔗 หอยเชลล์ญี่ปุ่น	360
Norwegian Salmon 💢 🔗	220
ปลาแซลมอน	220
Japanese Hamachi 🗆 🔗	295
ปลาหางเหลือง	
Maguro Tuna 🖾 🔗	220
ปลาทูน่า	

SASHIMI 3 PIECES

Unagi Eel ∰ ≪ Ø Jan]ka	360
Norwegian Salmon 🖂 🔗 ปลาแซลมอน	270
Japanese Hamachi 🖾 🔗 ปลาหางเหลือง	470

Godzilla XXV <□ Ø (6pcs)

Australian wagyu beef, crispy salmon, asparagus, scallions ข้าวห่อสาหร่ายแชลมอนทอดกรอบ หน่อไม้ฝรั่ง ต้นหอมญี่ปุ่น ท็อปด้วยเนื้อวากิว

California Roll (%) Ø 430 (6pcs)

Crab stick, avocado, tobiko, cucumber ข้าวห่อสาหร่ายปูอัด อะโวคาโด ไข่กุ้ง แตงกวาญี่ปุ่น

Zen Garden № Ø ♥ 320 (6pcs)

Avocado, carrot, asparagus, cucumber, Hiyashi wakame ข้าวห่อสาหร่ายอะโวคาโด แครอท หน่อไม้ฝรั่ง แตงกวาญี่ปุ่น และยำสาหร่าย

Dragon Roll ඎ ♀ ⇔ 460 (6pcs)

Unagi eel, crab stick, avocado, cucumber, crispy almonds ข้าวห่อสาหร่ายปูอัด อะโวคาโด แตงกวาญี่ปุ่น อัลมอนด์ ท็อปด้วยปลาไหลย่างซีอื๊ว

Hokkaido Roll ○③ ◆ ◆ Ø 590 (6pcs)

Japanese scallops, salmon tempura, avocado, black tobiko, yuzu sauce ข้าวห่อสาหร่ายแชลมอนทอดกรอบ อะโวคาโด ไข่กุ้ง ซอสยูซุ ท็อปด้วยหอยเชลล์ญี่ปุ่น

Tiger Prawns 🤋 🔗	220
กุ้งลายเสือ	
Unagi Eel 🖇 🖾 🔗	280
ปลาไหล	
Avocado 🔗 💝	160
อะโวคาโด	
Foie Gras @	550
ตับห่าน	

Maguro Tuna 🗘 🔗 ปลาทูน่า	270
Hokkaido Scallops 🤋 🔗	395
หอยเชลล์ญี่ปุ่น	







鉄板焼き牛肉セット TEPPANYAKI BEEF SET

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetizer, hibachi vegetables and steamed rice. เมนูเทปันยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ชุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย



Maezawa Iwate Wagyu Striplion A4 220g | Hibiscus Sea Salt ้เนื้อวากิวสันนอก อิวาเตะ

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



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.

🦞 Kurohana Japanese Wagyu 🖁 🔗

4,375

Wagyu Rib Eye A5 250g | Jurassic Salt เนื้อวากิวริบอาย คูโรฮานะ

Kurohana Wagyu is a meticulously bred cattle breed hailing from Kumamoto Prefecture on Kyushu Island. Raised at Japan's largest farm, situated approximately 600 meters above sea level, these cows enjoy the cool climate year-round. Kumamoto is renowned for its natural spring water, which exclusively nourishes Kurohana Wagyu. These cattle essentially drink mineral water instead of regular water. Moreover, they are nurtured with their mothers' milk from birth, fostering robust immune systems and overall health. These exceptional conditions contribute to Kurohana Wagyu's stuts as a premium, top-tier beef. Its Beef Marbling Score (BMS) consistently ranges from 10 to 12, signifying the highest A5 grade.

🦹 Kobe Wine Japanese 🖁 🔗

5,640

Wagyu Rib Eye A4 280g | Wajima Sea Salt เนื้อวากิวริบอาย โกเบ

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, meticulous breeding and a diet infused with fermented byproducts from local vineyards. Its buttery, smooth, and incomparable texture sets it apart from any other meat on Earth, creating an extraordinary dining experience that surpasses expectations.

🖁 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

200a

้เนื้อแองกัสสันใน ออสเตรเลีย

The Australian Black Angus, known for its grain-fed excellence, surpasses other Angus beef in quality. With its 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 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 the 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.



Chef's Recommendation





















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.







伝統的 鉄板焼き

TRADITIONAL TEPPANYAKI SETS

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetizer, hibachi vegetables and steamed rice. เมนูเทปันยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ชุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

¥	New Zealand Lamb 🛞 🖁 🔗 (Cutlet 3pcs) เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์	1,750
	Corn Fed Chicken 200g 🖁 🔗 ไก่อนามัย	890
	Kurobuta Pork Cutlet 💖 🖟 😂 🔗 250g หมูคุโรบุตะ (Grain fed and hormone free)	1,050
	Black Tiger Prawns 🖁 🖫 🔗 14pcs กุ้งกุลาดำ	1,350
	Jumbo Tiger Prawns 🖁 🦫 🥔 3pcs กุ้งลายเลือ	1,650
	Norwegian Salmon 🖟 😂 🔗 180g ปลาแซลมอนนอร์เวย์	1,350
	Snow Fish 150g 🖟 💢 🔗	1,750

Hokkaido Scallops ∄ ቕ <i>®</i> 150g หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,800
Mexican Abalone 🖟 🖫 🖉 90g หอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก	1,850
Foie Gras 120g ∄ <i>®</i> ตับห่าน	1,750
Hiramasa Fish 150g 🖟 🖾 🔗 ปลาฮิรามาสะ	1,450
Whole Splendid Squid 🖁 🖫 🔗 1pc ปลาหมึกศอก	1,250
Western Lobster 🖁 🦃 🤌 กุ้งมังกร	3,250

Beyond meat set includes

miso soup, salad, avocado maki, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูมังสวิรัติ เสิร์ฟพร้อม ซุปเต้าเจี้ยว สลัด ข้าวห่อสาหร่ายอะโวคาโด ผัดผัก และข้าวสวย

ベジタリアン

ปลาหิมะ

VEGETARIAN TEPPANYAKI SET

Beyond Meat ∄ Ø & (Plant Based) 120g

970

เนื้อมังสวิรัติ

Chef's Recommendation

Sesame Milk Egg Pork Crustaceans Fish Soybeans Vegetarian Vegan Spicy

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.





ROCKY'S COMBO TEPPANYAKI SETS

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

เมนูเทปันยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

🦞 Koji Koji 🖟 🔠 🦫 🕼 🔗

1,950

Kurobuta Pork 180g, Hokkaido Scallops 80g, Salmon 90g with Lemon Butter Sauce หมูคุโรบูตะ หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาแซลมอนและซอสเนยมะนาว

Aoki Set 🖁 🗑 🦻

1,570

Kurobuta Pork 180g Black Tiger Prawn 7pcs with Lemon Butter Sauce หมูคุโรบูตะ กุ้งกุลาดำและซอสเนยมะนาว

Benihana Delight 🖁 🖫 🔗

1,300

Black Tiger Prawn 7pcs and Corn Fed Chicken 130g with Lemon Butter Sauce กุ้งกุลาดำ ไก่และซอสเนยมะนาว

🕷 Rocky's Choice 🖁 🔗

1,750

Australian Angus Tenderloin 90g and Corn Fed Chicken 130g with Cream Butter ้ เนื้อสันใน แองกัสออสเตรเลีย ไก่สิริน และเนยครีม

Shogun's Feast 🛭 🖫 🔗

1,800

Australian Tenderloin 90g and Black Tiger Prawn 7pcs with Garlic Butter ้เนื้อสันในออสเตรเลีย กังกลาดำ และเนยกระเทียม

Seafood Palace 🖁 🖫 🗘 🔗

3,250

Western Rock Lobster (Half), Hokkaido Scallops 80g, Cod 80g, Salmon 100g and Lemon Butter

กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาคือด ปลาแชลมอน และซอสเนยมะนาว

Hanam Matsuri 🖁 🖫 🖾 🔗

3,950

Australian Tenderloin 90g, Corn Fed Chicken 130g, Salmon 80g and Black Tiger Prawn 6 pcs ้เนื้อสันใน ออสเตรเลีย ไก่ ปลาแซลมอน และกุ้งกุลาดำ

🖁 Benihana Special 🖟 🦫 🔗

5,200

Kobe Rib Eye 180g, Western Rock Lobster (Half) เนื้อโกเบริบอาย กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว)



Chef's Recommendation

Sesame Milk Egg Pork Crustaceans Fish Soybeans Vegetarian Vegan

9

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.



Seafood Diablo 🔿 🦻 🤌 🤌

995

Udon noodles with homemade spicy sauce with prawn, scallop and squid เส้นอุดังผัด รสเผ็ด ใส่กุ้ง หอยเชลล์ และปลาหมึก

Yaki Udon 🔗 💍

520

Hibachi style with vegetables เส้นอุด้งผัด ใส่ผัก



他の

OTHER SPECIALTIES

Miso Soup 🔗 🕸

170

Tofu, seaweed, shiitake mushroom ้ซุปเต้าเจี้ยว กับเต้าหู้ สาหร่าย และเห็ดหอม

Miso Udon Noodle (19) with prawn tempura

495

มิโซะอุดัง เสิร์ฟพร้อม กุ้งทอดเทมปุระ

Miso Udon noodle 🔿 🔗 💖 with vegetable tempura

มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อม ผักทอดเทมปุระ

370

おかず

SIDE DISHES

Hibachi Rice 💖 🖟 🔿 🔗

220

Signature Benihana garlic fried rice with egg ข้าวผัดกระเทียม

Hibachi Rice with Prawns 109 390

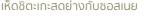
Signature Benihana garlic fried rice with prawns ข้าวผัดกระเทียมใส่ก้ง

Flaming Mushrooms % 1 240

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

Yakimono Shiitake 🐉 🖟 🔗 💍 210

Grilled shiitake mushrooms with butter sauce เห็ดชิตะเกะสดย่างกับซอสเนย

















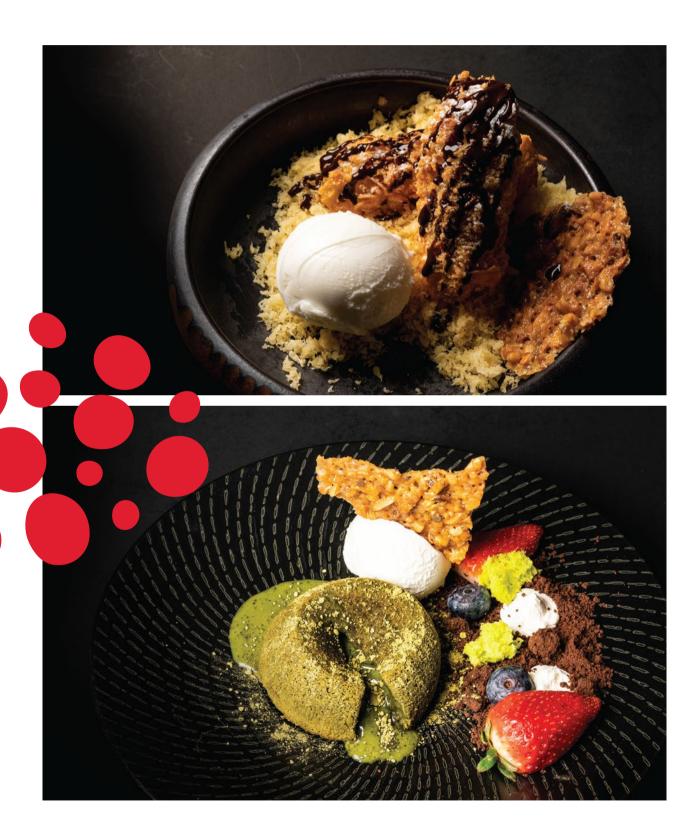






Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax. Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations. Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.

デザート DESSERTS





🌹 BENIHANA SIGNATURE SHARING SET 🖇 🖁 🔿 🔗

1,190

Choux Cream Matcha | Ice Cream Trio: sesame, matcha, Hokkaido milk | Sakura Mochi | Warabi Mochi Kinako | Grilled Dango ้ชูครีม มัทชะ, ไอศกรีมมัทฉะ, งาดำ และนมฮอกไกโด, ซากูระ โมจิ, โมจิวาราบิ โรยผง ถั่วเหลือง และดังโงะ

BANANA TEMPURA 58 1 0 8

350

Coconut, almond, vanilla bean ice cream กล้วยทอดเทมประ มะพร้าว อัลมอน และไอศกรีมวานิลลา

CLOUDY FUJI 58 1 0

350

Black sesame ice cream, lychee jam, jasmine foam ไอศกรีมงาดำ เสิร์ฟพร้อมแยมลิ้นจี่ และโฟมกลิ่นมะลิ

HOKKAIDO CHEESECAKE BRÛLÉE 🖟 🔿 🔗

350

Signature cheesecake caramelised and sizzled on the teppanyaki grill and served with fresh berries ้ชิกเนเจอร์ชีสเค้กหน้าคาราเมล ย่างบนเตาเทปันยากิ เสิร์ฟพร้อม เบอร์รี่สดและซอสวานิลลา

MATCHA LAVA CAKE 💖 🗓 🔿 🔗

350

Moist chocolate cake with matcha filling, berries, nut 'brittle', vanilla bean ice cream เค้กช็อกโกแลตชาเขียว เบอร์รี่ ไอศกรีมวานิลลา และบิสกิตถั่ว



Chef's Recommendation























