

APPETIZERS

- Ebi Tempura** 450
 Fried prawns in tempura
 กุ้งทอดเทมปุระ
-  **Vegetable Tempura** 260
 Seasonal vegetables
 เทมปุระผัก
- Gyoza with Pork** 280
 Crispy pan fried Japanese dumplings
 เกี้ยวซ่า เกี้ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Gyoza with Vegetable** 220
 Crispy pan fried Japanese dumplings
 เกี้ยวซ่า เกี้ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
-  **Grilled Scallop** 550
 Spicy Japanese rayu sauce, crispy vegetables
 หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น ผักทอดกรอบ
- Takoyaki** 290
 Japanese octopus ball dumplings
 bonito homemade sauce and beni shoga
 ทาโกะยากิ

SALADS

-  **Hiyashi Wakame** 220
 Seaweed salad with sesame dressing
 สลัดสาหร่ายวากาเมะราดน้ำสลัดงา
-  **Uminosachi** 500
 Japanese shirauo fish, vegetable, salmon roe, tobiko, wasabi sauce
 สลัดปลาเงินทอด ปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไข่ปลาเซลมอน ซอสวาซาบิ
- Maguro Larb** 450
 Spicy tuna salad Isan style with chili, shallot, khow-khur and fresh lime
 ลาบปลาทูน่า
- Yawarakani-So** 330
 Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette
 สลัดปูนิ่มทอด

Other Specialties

- Miso Soup** 150
 Tofu, seaweed, shitake mushroom
 ซุปเต้าเจี้ยว กับเต้าหู้ สาหร่าย และเห็ดหอม
-  **Unagi Don** 650
 Cooked freshwater eel with kampyo served over steamed rice
 ข้าวหน้าปลาไหล
- Miso Udon Noodle Prawns** 390
 มิโซะอุด้งกุ้ง
- Miso Udon Noodle Vegetarian** 320
 มิโซะอุด้งผัก
- Yaki Tori** 270
 Grilled barbecue chicken
 ไก่เสียบไม้ย่าง



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.

SIGNATURE ROLLS

- Spider Roll** 460
Soft shell crab avocado tobiko mayonnaise and tempura flakes
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปูนิ่มทอด อะโวคาโด ไข่ปลา และเกล็ดเทมปุระ
-  **Dragon** 440
Crab stick and avocado wrapped with eel, topped with almond and lemon zest, teriyaki sauce
ข้าวห่อสาหร่ายใส่รวม หุ้มด้วยปลาไหลย่างซีอิ้ว แอลมอล เลมอน
- Angry Tuna** 440
Spicy tuna, ebiko, avocado, spicy mayonnaise, rayu sauce, tempura flakes, spring onion
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่าเผ็ด ไข่กุ้ง อะโวคาโด มายองเนสเผ็ด ซอสน้ำมันพริก เกล็ดเทมปุระ หัวหอมญี่ปุ่น
- The White House** 440
Salmon tempura, avocado, hamachi tartar, yuzu sauce, teriyaki sauce, black tobiko and furikake
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอนทอดเทมปุระ อะโวคาโด ซอสทาร์ทาร์คลูกเคล้าเนื้อปลาหางเหลืองกับซอสส้มยูซุ ซอสเทรียากิ ไข่ปลาสีดำและโรยปลาแห้งปรุงรส
- Tropical Island** 450
Tuna, salmon, spicy mayo wrapped with ripe mango, shiso leaf, salmon roe, rice noodle teriyaki wasabi mayo
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่า แซลมอน พันด้วยมะม่วงสุก ใบโอบะ หมี่กรอบ ไข่แซลมอน ซอสเทรียากิ และวาซาบิมายองเนส
-  **“Rocky’s” Mountain Sandwich** 400
Spicy salmon, tobiko, Japanese onion, kaiware, rayu sauce, spicy mayonnaise
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาแซลมอนเผ็ด ไข่ปลา หัวหอมญี่ปุ่น ต้นอ่อนหัวผักกาด ซอสน้ำมันพริก มายองเนสเผ็ด
- California Roll** 400
Crab stick, avocado, tobiko
ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปูอัด อะโวคาโด ไข่ปลา
- Philadelphia** 400
Assorted rolls of Philadelphia cheese, vegetables and salmon layered on top with salmon roe
ข้าวปั้นใส่ฟิลาเดเฟียครีมชีส, สาหร่าย, ผัก, หุ้มปลาแซลมอน และไข่ปลาแซลมอน
-  **Mushroom Roll** 320
Mushroom Shimeji Black & White
ข้าวห่อสาหร่ายใส่เห็ดชิเมจิ

NIGIRI SUSHI (2 PIECES)

- Japanese Scallops** หอยเชลล์ญี่ปุ่น 250
Hamachi ปลาหางเหลือง 250
Tuna ปลาทูน่า 200
Eel ปลาไหล 200
Salmon ปลาแซลมอน 200
Tiger Prawns กุ้งลายเสือ 200
 **Avocado** อะโวคาโด 150

SASHIMI (3 PIECES)

- Japanese Scallop** หอยเชลล์ญี่ปุ่น 300
Eel ปลาไหล 300
Hamachi ปลาหางเหลือง 300
Tuna ปลาทูน่า 250
Salmon ปลาแซลมอน 250

BOAT Sets

-  **BENIHANA BOAT (30 PIECES)** 2,200
Salmon/ tuna temaki, the white house, angry tuna, rocky mountain sandwich, nigiri salmon, nigiri tuna, nigiri hamachi, nigiri unagi, salmon sashimi, Hamachi sashimi, tuna sashimi, fresh wasabi, soy sauce, ginger pickles
ชุดรวมข้าวห่อสาหร่ายแซลมอน หรือทูน่าโรล, ไวน์เฮาส์โรล, ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปลาทูน่า, รอกกี้ เมาน์เทนแซนด์วิช, วาซาบิสตและซีอิ้ว ชิงดอง
- YAMATO BOAT (16 PIECES)** 1,400
Angry tuna, California roll, nigiri salmon, nigiri tuna, nigiri Hamachi, salmon and tuna sashimi fresh wasabi, soy sauce, ginger pickles
ชุดรวมข้าวห่อสาหร่าย ปลาทูน่าเผ็ด, แคลิฟอเนียโรล, ข้าวปั้นใส่ปลาแซลมอน, ข้าวปั้นใส่ปลาทูน่า, ข้าวปั้นใส่ปลาหางเหลือง, ซาซิมิปลาแซลมอนและปลาทูน่า วาซาบิสต ซีอิ้วและ ชิงดอง



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.

ENJOY MATCHING TEPPANYAKI BEEF WITH SAKE AND WINE PAIRING

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้ เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม
สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย
กรุณาแจ้งพนักงานของเราหากต้องการชาเขียวร้อนหรือเย็น

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

**Australian Angus
Tenderloin (1824) 200g** 1,750

เนื้อสันในออสเตรเลีย แองกัส

 **Australian Angus Rib Eye
(Black Onyx) 250g** 1,820

เนื้อริบอายออสเตรเลีย แองกัส

**Australian Wagyu Striploin
(Stockyard) 200g** 2,650

เนื้อสันนอกวากิว ออสเตรเลีย

 **Japanese Kobe Wine Rib Eye** 4,900

เนื้อโกเบริบอาย

 **Australian Wagyu Tomahawk** 4,550
1 kg

เนื้อโทมาฮอกวากิว ออสเตรเลีย

To match the rich flavors 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.

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, Bottle 4,500
Chardonnay,
Napa Valley, USA, 2013

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', Bottle 2,400
Catena Zapata,
Mendoza, Argentina, 2015

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

Cabernet Sauvignon, Bottle 2,500
Wente Vineyards,
Livermore Valley, USA, 2014

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

Amarone, Tedeschi, Bottle 4,200
DOCG, Veneto, Italy, 2011

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



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.

TRADITIONAL TEPPANYAKI SETS

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้ เสิร์ฟพร้อม ชุปหัวหอม
สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย
กรุณาแจ้งพนักงานของเราหากต้องการชาเขียวร้อนหรือเย็น

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

New Zealand Lamb Cutlet 3pcs 1,250

เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์

Corn Fed Chicken Breast 200g 750

ไก่

Kurobuta Pork Cutlet 250g 840

หมูคุโรบุตะ

Grain fed and hormone free

Black Tiger Prawn 14pcs 980

กุ้งกุลาดำ

Jumbo Tiger Prawn 3pcs 1,350

กุ้งลายเสือ

Australian Salmon 180g 990

ปลาแซลมอนออสเตรเลีย

Hokkaido Scallop 150g 1,450

หอยเชลล์ญี่ปุ่น

Mexican Abalone 90g 2,600

หอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก

Foie Gras 120g 1,290

ตับห่าน

Hiramasa Fish 150g 1,190

ปลาฮิรามาสะ

Calamari 180g 780

ปลาหมึก

Lobster Market Price

กุ้งมังกร

(Phuket, Canadian or Western Rock)

Please ask your attendant for today's selections

ROCKY'S COMBO TEPPANYAKI SETS

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้ เสิร์ฟพร้อม ชุปหัวหอม
สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย
กรุณาแจ้งพนักงานของเราหากต้องการชาเขียวร้อนหรือเย็น

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

Benihana Delight 920

Black Tiger Prawn 7pcs and Corn fed Chicken 130g
with lemon butter sauce

กุ้งกุลาดำไก่ ซอสเนยมะนาว

Rocky's Choice 1,340

Australian Angus Tenderloin 90g and Corn fed
Chicken 130g with cream butter

เนื้อสันใน แองกัสออสเตรเลีย ไก่ลิริน และเนยครีม

Surf 'n Turf 1,480

Australian Tenderloin 90g and Black Tiger Prawn 7pcs
with garlic butter

เนื้อสันในออสเตรเลีย กุ้งกุลาดำ และเนยกระเทียม

Ocean Treasure 2,280

Western Rock Lobster (Half), Hokkaido Scallops 80g,
Calamari 100g and lemon butter

กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาหมึก และเนย

Benihana Special 4,850

Kobe Rib Eye 100g, Western Rock Lobster (Half) and
Abalone 50g

เนื้อโกเบริบอาย กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) และหอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก



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.

NOODLES

Seafood Diablo 890

Udon noodles with homemade spicy sauce with prawn scallop and squid

เส้นอุด้งผัด รสเผ็ด ใส่กุ้ง หอยเชลล์ และปลาหมึก

Yaki Udon 470

Hibachi style with vegetables

เส้นอุด้งผัด ใส่ผัก

SIDES

Hibachi Rice ข้าวผัดกระเทียม 180

with prawns ใส่กุ้ง 340

Signature Benihana garlic fried rice

Flaming Mushrooms 200

A combo of shimeji, golden enoki, wild Asian mushrooms

เห็ดรวมมิตร

Yakimono Shiitake 190

Grilled shiitake mushrooms with butter sauce

เห็ดชิตะเกะสดย่างกับซอสเนย

Okra 190

Spiced okra shoots with young ginger

กระเจี๊ยบสดผัดขิง

DESSERTS

Melon Annin Tofu 210

Homemade pudding with Japanese melon

เต้าฮวยเมลอน

Banana Flambé 230

Brandy Flame banana served with Strawberry ice cream

บานานาเฟลมเบ้



Ice Cream Tempura 280

Sponge cake and vanilla ice cream in a light crisp batter

ไอศกรีมวานิลลาทอด

Lemon Short Cake 280

Served with sugar cage

เค้กครีมสดมะนาว



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.