



BENIHANA

PATTAYA

WELCOME TO THE BENIHANA EXPERIENCE



*More than a meal.
Every table is front row.*

At Benihana, your table isn't beside the kitchen — ***it is the kitchen.*** Watch our teppanyaki chefs turn premium ingredients into a performance of flames, precision and artistry — cooked right before your eyes. Every course is cooked fresh. Every chef brings their own personality. Every meal becomes a celebration, shared with family and friends. This is where exceptional Japanese cuisine meets teppanyaki showmanship loved by guests worldwide for over 60 years.

Enjoy the show.

MENU INFORMATION & SPECIAL DIETARY REQUEST

Some dishes contain raw, cured, or undercooked ingredients. If you are pregnant, immunocompromised, or have any specific dietary concerns, please inform our service team before placing your order.

G = Gluten

C = Crustaceans

F = Fish

P = Peanuts

S = Soybeans

M = Milk

N = Nuts

Ce = Celery

Mu = Mustard

Se = Sesame

Su = Sulphites

L = Lupin

Mo = Molluscs

E = Eggs

Lo = Locally Sourced

V = Vegan

Ve = Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to government tax and 10% service charge.

OPENING DELIGHTS

Ebi Tempura

Deep fried prawns tempura
กุ้งทอดเทมปุระ
530.-

G / C / S / E



Vegetable Tempura

Deep fried seasonal vegetable tempura
ผักทอดเทมปุระ
300.-

G / S / Lo / Ve



Tori Karaage

Fried chicken served with Japanese mayo and fresh lime
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น
320.-

G / S / E / Lo



Grilled Scallops

Spicy Japanese rayu sauce
หอยเชลล์ย่าง
ซอสน้ำมันพริกเผาแบบญี่ปุ่น
650.-

G / C / F / S / Mo / E / Lo

Gyoza with Pork

Crispy deep fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่าหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
320.-

G / S / E / Lo



Benihana Salad

สลัด Benihana
100.-

G / S / Ve

Yaki Tori

Chicken skewer with teriyaki sauce
ไก่เสียบไม้ย่าง
290.-

G / S

Signature SUSHI & ROLLS



Benihana Boat (29pcs)

Assorted signature rolls, nigiri, sashimi

ชุดซิกเนเจอร์โรล ซูชิ และซาซิมิรวม

2,300.-

G / C / F / S / Se / E



The Fat Duck (6pcs)

Torched foie gras, avocado, asparagus,
cream cheese, salmon, teriyaki sauce

ข้าวห่อสาหร่ายไส้ชีส โฟกาโด หน่อไม้ฝรั่ง ครีมชีส
ซอสเทรียกิ ท็อปด้วยปลาแซลมอนและตับห่าน

590.-

G / F / S / M



Crazy Salmon Roll (6pcs)

Torched salmon, crab stick, teriyaki sauce,
spicy mayonnaise, avocado, cucumber

ข้าวห่อสาหร่ายญี่ปุ่น ซอสเทริยากิ สไปซี่มายองเนส
อะโวคาโด แดงกวาญี่ปุ่น ท็อปปิ้งด้วยไข่แซลมอนสไลด์ญี่ปุ่น

460.-

G / C / F / S / E

Rocky Mountain Sandwich (8pcs)

Spicy salmon, tobiko, avocado, rayu chili oil, spicy mayonnaise

ข้าวห่อสาหร่ายแซลมอนสไปซี่ ไข่ปลา อะโวกาโด

น้ำมันพริก สไปซี่มายองเนส

480.-

G / F / S / E



California Roll (6pcs)

Crab stick, avocado, tobiko, cucumber

ข้าวห่อสาหร่ายปูอัด อะโวกาโด ไข่กุ้ง แดงควาฉีญี่ปุ่น

430.-

G / C / S / E

Hokkaido Roll (6pcs)

Japanese scallops, salmon tempura, avocado, black tobiko, yuzu sauce, teriyaki sauce

ข้าวห่อสาหร่ายแซลมอนทอดกรอบ อะโวกาโด ไข่กุ้ง

ซอสยuzu ซอสเทรียค ก็อปด้วยหอยเชลล์ญี่ปุ่น

590.-

G / C / F / S / Mo / E





Yamato Boat (18pcs)

Assorted signature rolls, nigiri, sashimi

ชุดซิกเนเจอร์โรล ซูชิ และซาซิมิรวม

1,750.-

G / C / F / S / Se / E

SIGNATURE ROLLS

Zen Garden Roll (6pcs)

Avocado, carrot, asparagus,
cucumber, Hiyashi wakame

ข้าวห่อสาหร่ายอะโวกาโด แครอท หน่อไม้ฝรั่ง

แตงกวาญี่ปุ่น และย่ำสาหร่าย

320.-

G / S / Se / Lo / V / Ve

Crispy Mushroom Roll (6pcs)

Shitake, asparagus, avocado, tempura,
marinated mushroom tartar

ข้าวห่อสาหร่ายเห็ดทอดกรอบ หน่อไม้ฝรั่ง อะโวกาโด

เกล็ดแป้งเทมปุระทอดกรอบ ท็อปปิ้งเห็ดย่าง

320.-

G / S / E / Ve

NIGIRI & SASHIMI

Salmon Nigiri (2pcs)

ปลาแซลมอน

220.-

F

Aburi Salmon Nigiri (2pcs)

ปลาแซลมอนเบียร์

220.-

G / F / S / E

Tuna Nigiri (2pcs)

ปลาทูน่า

220.-

F

Salmon Sashimi (3pcs)

ปลาแซลมอน

270.-

F

Tuna Sashimi (3pcs)

ปลาทูน่า

270.-

F

Hamachi Sashimi (3pcs)

ปลาฮามาจิ

450.-

F



TEPPANYAKI

The Benihana Experience



Choose any teppanyaki main course
and enjoy the full Benihana experience

A six-course journey accompanied
by signature flair, fire and showmanship

1

Benihana Onion Soup

Our signature house broth,
served warm to begin

2

House Salad

Crisp leaves with the signature
Benihana ginger dressing

3

Hibachi Vegetables

Assorted vegetables grilled and
seasoned to perfection

4

Shrimp Appetizer

Seared shrimp to start your palate
before the main show



Your Main Course Selection

From the Land & Sea - cooked
and carved at the table

6

Steamed Rice

Option to upgrade to Benihana's
Signature Garlic Fried Rice

THE WAGYU Collection



A5 WAGYU

Chef's Selection

A rotating cut, selected by our chefs.
Please ask our team for today's selection.

S

Japanese Bushu Wagyu A5 200g

เนื้อสันใน A5 จากเมืองไซตามะ เสริฟพร้อมเห็ดแชมปิญองผัด
5,900.-

S

Discover the ultimate Wagyu experience. Meticulously selected for its perfect marbling, this collection blends culinary passion with fiery teppan art, creating beautiful, rich flavours that unfold on your palate.

สัมผัสที่สุดแห่งประสบการณ์เนื้อวากิว คัดสรรพิเศษ ผสานความประณีตของเทปป็นยากิ ให้รสชาติเข้มข้น ละมุนในทุกคำ



A4 WAGYU & PREMIUM CUTS

Japanese Wagyu A4 Striploin 200g

เนื้อวากิวญี่ปุ่น A4 สันนอก
4,250.-

S

Japanese Wagyu A4 Rib Eye 200g

เนื้อวากิวญี่ปุ่น A4 ริมอาย
4,250.-

S

Japanese Kobe Beef A4 250g

เนื้อสันนอก A4 จากเมืองโกเบ เลิฟพร้อมเห็ดแชมปิญองผัด
5,400.-

S



AUSTRALIAN WAGYU

AUS Wagyu Tenderloin MB4/5 200g

เนื้อวากิวออสเตรเลีย สันใน

3,550.-

S

AUS Tajima Striploin MB 4/5 250g

Australian Wagyu Striploin MB 4/5

เนื้อสันนอกออสเตรเลียวากิว

3,250.-

S



AUSTRALIAN WAGYU
AUS Wagyu Tomahawk 1kg

เนื้อวากิวออสเตรเลีย โทมาฮอก

5,250.-

G / S / M

TEPPANYAKI

Signatures



Benihana Royal

AUS Wagyu Tenderloin 100g, prawn 150g (5pcs), scallop 75g

ชุดเนื้อวากิวสันใน กุ้งลายเสือ และหอยเชลล์ญี่ปุ่น

3,490.-

G / C / S / M / Mo / Lo



Seafood Palace

Salmon 100g, tiger prawn 150g (5pcs), scallop 75g

ชุดแชลมอน กุ้งลายเสือ และหอยเชลล์ญี่ปุ่น

3,500.-

G / C / F / S / M / Mo / Lo



Shogun's Feast

AUS Angus Tenderloin 100g, tiger prawn 150g (5pcs)

ชุดเนื้อสันในแองกัส และกุ้งลายเสือ

2,490.-

G / C / S / M / Lo



TEPPANYAKI SIGNATURES

Benihana Delight

Chicken 100g,
Tiger prawn 150g (5pcs)
ชุดไก่ และกุ้งลายเสือ
1,690.-

G / C / S / M / Se / Lo

Rocky's Choice

AUS Striploin 100g,
Chicken 150g
ชุดเนื้อสันนอกออสเตรเลีย และไก่
1,890.-

G / S / M / Se / Lo

Surf & Turf

AUS Striploin 100g,
Tiger prawn 150g (5pcs)
ชุดเนื้อสันนอกออสเตรเลีย และกุ้งลายเสือ
1,990.-

G / C / S / M / Lo

Land & Sea

AUS prime beef
chateaubriand and Hokkaido
scallops
ชุดเนื้อสันในชาโตเบรียง และหอยเชลล์
ญี่ปุ่นเสิร์ฟพร้อมเห็ดฟัด
2,950.-

G / S / M / Mo

Hanam Matsuri

AUS Angus Tenderloin 100g,
Chicken 100g,
Salmon 100g,
Tiger prawn 150g (5pcs)
ชุดเนื้อแองกัสสันใน ไก่ แซลมอน
และกุ้งลายเสือ
3,190.-

G / C / F / S / M / Se / Lo

Aoki (Sharing for two)

Japanese A4 Wagyu Ribeye 180g,
Calamari 120g,
Snow Fish 120g,
Kurobuta 250g
ชุดเนื้อญี่ปุ่น A4 ปลาหมึก
ปลาหินะ หมูคุโรบุตะ
4,350.-

F / S / Mo

Benihana Special

Japanese Wagyu A4 Rib Eye 100g,
Lobster (half piece 300g)
ชุดเนื้อวากิว A4 ริบอาย และกุ้งล็อบสเตอร์
4,550.-

G / C / F / S / M

Ichiban (sharing for two)

Wagyu Tenderloin MB4/5 180g,
Tiger Prawn 200g,
Soy Marinated Chicken 120g,
Japanese Scallop 150g
ชุดเนื้อสันใน กุ้งลายเสือ ไก่หมักซีอิ้ว
หอยเชลล์ญี่ปุ่น
4,950.-

G / C / S / M / Mo / Lo

Samurai (Sharing for two)

Japanese A4 Wagyu Ribeye 180g,
Yellow Fin Tuna 120g,
Soy Marinated Chicken 120g,
Lamb Cutlet 160g
ชุดเนื้อญี่ปุ่น A4 ไก่หมักซีอิ้ว
ปลาทูนาคะโรริเหลือง ซีโรงแกะ
4,950.-

G / F / S / M / Mu / Lo

TEPPANYAKI

From Land & Sea



AUS Angus Tenderloin 200g

เนื้อแองกัสออสเตรเลีย สันใน

2,200.-

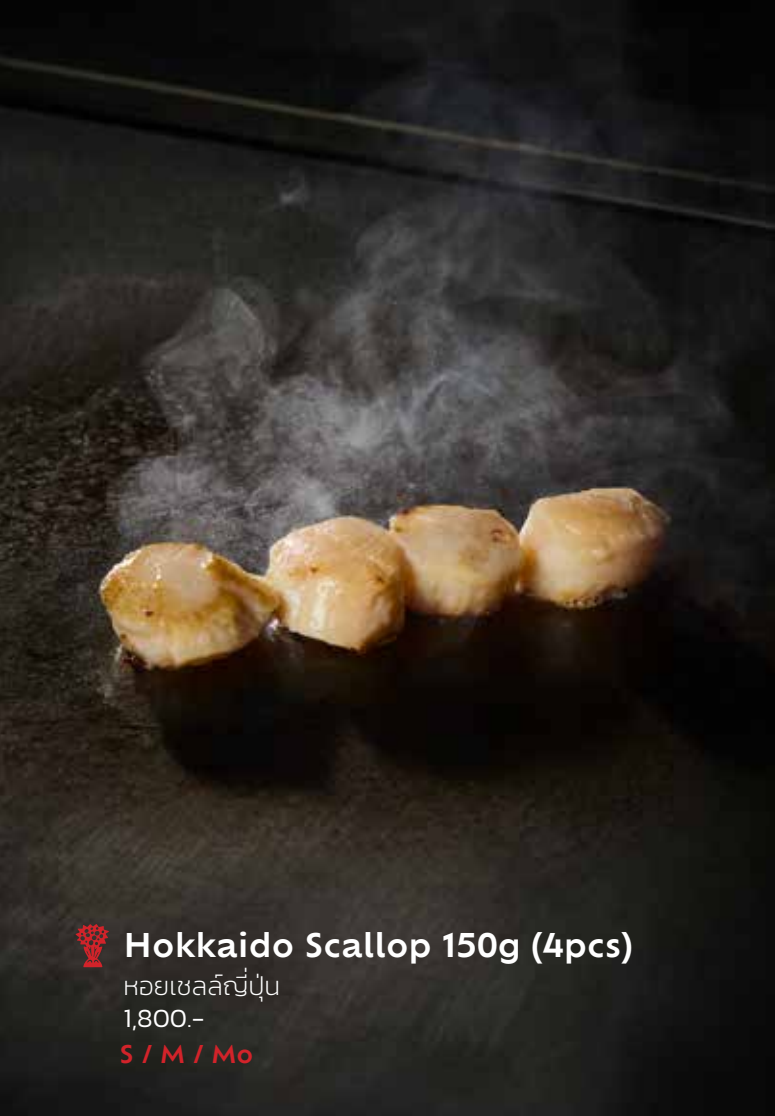
G / S / M



Lamb Cutlets (3pcs)

เนื้อซี่โครงแกะ
2,000.-

G / S / M / Mu / Se



Hokkaido Scallop 150g (4pcs)

หอยเชลล์ญี่ปุ่น
1,800.-

S / M / Mo



Black Tiger Prawn 300g (10pcs)

กุ้งลายเสือ
1,390.-

C / S / M / Lo

FROM THE LAND

Corn Fed Chicken 200g

ไก่นาข้าว
1,000.-

G / S / M / Se / Lo

Kurobuta Pork Cutlet 200g

หมูคุโรบุตะ
1,200.-

G / S / M / Se

FROM THE SEA

Norwegian Salmon 200g

ปลาแซลมอนนอร์เวย์
1,650.-

F / S / M

Snow Fish 150g

ปลาหิมะ
1,750.-

G / F / S / M

Jumbo Tiger Prawns (300g)

กุ้งลายเสือจัมโบ้
1,750.-

C / S / M / Lo

Phuket Lobster

กุ้งล็อบสเตอร์
Market Price

G / C / S / M / Lo

Signature
RICE & NOODLES



Signature **RICE & NOODLES**



Signature Garlic Fried Rice

ข้าวผัดกระเทียม Benihana

200.-

G / S / Se / E



Yaki Soba

Hibachi style with vegetables

เส้นโซบะผัด ใส่ผัก

350.-

G / F / S / Se / E / Su



Yaki Udon

Hibachi style with vegetables

เส้นอุด้งผัด ใส่ผัก

350.-

G / F / S / Se / E



Wagyu Beef Fat Fried Rice

ข้าวผัดมันเนื้อ

350.-

G / S / Se / E

Signature garlic fried rice with chicken

ข้าวผัดกระเทียมใส่ไก่

300.-

G / S / Se / E

Signature garlic fried rice with prawns

ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง

350.-

G / C / S / Se / E

Seafood Diablo

Udon noodles, shrimp, scallop, calamari, vegetables

เส้นอุด้งผัดพร้อมกับกุ้ง ปลาหมึก หอยเชลล์ และผัก

1,450.-

G / C / S / Mo

