
























## APPETIZERS

- |   |            |
|---|------------|
| <p> <b>Ebi Tempura</b>   <br/>Fried prawns tempura<br/>กุ้งทอดเทมปุระ</p>                 | <b>550</b> |
| <p> <b>Yawakani Tempura</b>   <br/>Fried soft shell crab tempura<br/>ปูนิ่มทอดเทมปุระ</p> | <b>580</b> |
| <p><b>Vegetable Tempura</b>   <br/>Seasonal vegetables tempura<br/>เทมปุระผัก</p>  | <b>300</b> |
| <p><b>Gyoza with Crispy Pork</b>   <br/>Pan-fried Japanese dumplings<br/>เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น</p>  | <b>370</b> |
| <p><b>Gyoza with Vegetables</b>   <br/>Crispy pan-fried Japanese dumpling<br/>เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น</p>   | <b>300</b> |
| <p> <b>Grilled Scallops</b>  <br/>Spicy Japanese rayu sauce, crispy vegetables<br/>หอยเชลล์ย่างซอสน้ำมันพริกแบบญี่ปุ่น</p>   | <b>680</b> |
| <p> <b>Tori Karaage</b>  <br/>Fried chicken marinated in Japanese spices, served with Japanese mayo and fresh lime<br/>ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น</p>                        | <b>330</b> |



**BENIHANA**  
PHUKET

## SALAD

-  **Tako Abokado**   **590**  
Octopus and avocado salad with lettuce, ikura and tangy dressing  
สลัดปลาหมึกกับอะโวกาโด
-  **Uminosachi**   **580**  
Japanese shirauo fish, vegetables, salmon roe, tobiko, wasabi sauce  
สลัดปลาตาบเงินญี่ปุ่นและพิค ทอดไข่ปลาเซลมอน ซอสวาซาบิ
-  **Hamachi Marine**   **490**  
Marinated Hamachi on the bed of vegetables with yuzu sauce  
สลัดปลาหางเหลืองญี่ปุ่น
-  **Yawarakani-So**    **530**  
Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette  
สลัดปูนึ่ง
-  **Hotatekai Ikura**   **650**  
Scallop salad with salmon roe, chuka chinmi & kurage seasoned with Japanese yuzu dressing  
สลัดหอยเชลล์ญี่ปุ่น

## OTHER SPECIALTIES

-  **Miso Soup Tofu, Seaweed, Shitake Mushroom**   **170**  
ซุป์มิโซะเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น
-  **Miso Udon Noodle Prawns**   **490**  
ซุป์มิโซะเส้นอุด้งพร้อมกุ้ง
- Miso Udon Noodle Vegetarian**   **370**  
ซุป์มิโซะเส้นอุด้งพร้อมผัก

 Chef's Recommendation  Dairy  Egg  Seafood  Gluten Free  Nuts  Pork  Soy  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**

PHUKET

## TEPPANYAKI PREMIUM BEEF

**PREMIUM BEEF TEPPANYAKI** includes: Japanese Onion Soup, Benihana Salad, Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice (เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซุพหัวหอม สลัด ผักผัก กุ้ง)

 <b>Australian Black Angus Tenderloin</b>   <b>2500</b>	
(Rangers Valley) 200g เนื้อสันในออสเตรเลีย	
 <b>Australian Black Angus Rib Eye</b>   <b>2400</b>	
(Rangers Valley) 250g เนื้อริบอายออสเตรเลีย	
 <b>Australian Wagyu Tenderloin</b>   <b>2950</b>	
(Rangers Valley) Marble Score 5-6 200g เนื้อสันในวากิวออสเตรเลีย	
<b>Australian Wagyu Oyster Blade</b>   <b>2500</b>	
Marble Score 7-8+ 250g เนื้อวากิวออสเตรเลีย เนื้อใบพาย	
 <b>Australian Wagyu Striploin</b>   <b>3500</b>	
(Rangers Valley) 200g เนื้อวากิวออสเตรเลีย เนื้อสันนอก	
<b>Japanese Saga Wagyu Striploin A4</b>   <b>3900</b>	
Japanes Wagyu Striploin 200g เนื้อสันนอจากเมืองซากะ	
 <b>Japanese Iwate Striploin A4 250g</b>   <b>4200</b>	
Japanese beef A4 เนื้อสันนอกญี่ปุ่น	
 <b>Japanese Miyazaki Striploin A4 250g</b>   <b>5550</b>	
100% certified Miyazaki beef เนื้อสันนอกมิยาซากิญี่ปุ่น	
 <b>Japanese Wagyu Omi Short Plate Flank A4 250g</b>   <b>3900</b>	
เนื้อวากิวส่วนท้อง	
 <b>Australian Wagyu Tomahawk</b>   <b>5900</b>	
(Rangers Valley) marble score 5-6 1000g เนื้อออสเตรเลียวากิวริบอายตัดซี่โครง 1000 กรัม	

 Chef's Recommendation  Dairy  Egg  Seafood  Gluten Free  Nuts  Pork  Soy  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

**TRADITIONAL TEPPANYAKI** includes: Japanese Onion Soup, Benihana Salad, Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice (เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซูปหัวหอม สลัด ผัด)

 <b>Australian Lamb Cutlets</b>  	<b>1700</b>
Cutlet (3pcs) เนื้อแกะออสเตรเลีย	
 <b>Chicken Thigh 200g</b>  	<b>950</b>
น่องไก่สัญพิช	
 <b>Kurobuta Pork Cutlet 250g</b>   	<b>990</b>
หมูคุโรบุตะ	
 <b>Australian Salmon 180g</b>   	<b>1450</b>
ปลาแซลมอนออสเตรเลีย	
 <b>Snow Fish 170g</b>   	<b>1950</b>
ปลาหิมะ	
 <b>Hokkaido Scallop 150g</b>   	<b>1800</b>
หอยเชลล์ญี่ปุ่น	
 <b>Australian Hamachi Fish 150g</b>   	<b>1300</b>
Yellow tail King Fish ปลาหางเหลืองออสเตรเลีย	
 <b>Whole Andaman Giant Squid 200g</b>   	<b>1100</b>
ปลาหมึก	
 <b>Whole Boston Lobster 650g</b>   	<b>3900</b>
กุ้งมังกรจากบอสตัน ประเทศสหรัฐอเมริกา	
 <b>Jumbo Tiger Prawn 250g</b>   	<b>1950</b>
กุ้งลายเสือ	
 <b>Phuket Lobster 600g</b>   	<b>3900</b>
กุ้งมังกรภูเก็ต	

 Chef's Recommendation  Dairy  Egg  Seafood  Gluten Free  Nuts  Pork  Soy  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

## TEPPANYAKI COMBO SETS

**TEPPANYAKI COMBO** includes: Japanese Onion Soup, Benihana Salad, Hibachi Vegetables, Prawn Appetizer, Steamed Rice (เทปปinyaกิเสิร์ฟพร้อมซุปรวม หอม สลัด พัด)

- |  |  |             |
|--|--|-------------|
|   | <b>Benihana Delight</b>                 | <b>1650</b> |
| Black Tiger Prawn 10pcs and Chicken Thigh 200g lemon butter sauce<br>ชุดไก่และกุ้ง   |  |             |
|   | <b>Rocky's Choice</b>    | <b>2300</b> |
| Australian Angus Beef Tenderloin 150g and Chicken Thigh, 200g with cream butter<br>ชุดเนื้อฮากาตะและไก่                              |  |             |
|   | <b>Shogun's Feast</b>                   | <b>2500</b> |
| Australian Beef Tenderloin 150g and Black Tiger Prawn 10pcs with garlic butter<br>ชุดเนื้อฮากาตะและกุ้งลายเสือ                       |  |             |
|   | <b>Hanam Matsuri</b>              | <b>3200</b> |
| Australian Beef Tenderloin, Chicken Thigh, Salmon and Black Tiger Prawn 6 pcs<br>เนื้อสันใน ออสเตรเลีย ไก่ ปลาแซลมอน และกุ้งกุลาดำ   |  |             |
|   | <b>Benihana Royal</b>    | <b>3300</b> |
| Tenderloin 150g / Hokkai scallop 120g / Half Lobster<br>เนื้อสันใน / หอยเชลล์ / ล็อบสเตอร์ ครึ่งตัว                                  |  |             |
|  | <b>Benihana Phuket Special</b>    | <b>3800</b> |
| Kagoshima wagyu strip loin 150g / Phuket lobster (Half)<br>เนื้อสันนอกจากเมืองคาโกชิมะ / กุ้งมังกรภูเก็ต ครึ่งตัว                    |  |             |
|  | <b>Land &amp; Sea</b>             | <b>2800</b> |
| Australian Wagyu tenderloin 150g / Snow fish 120g<br>เนื้อสันในออสเตรเลียควากิว / ปลาหิมะ  |  |             |
|  | <b>Wagyu Rossini</b>     | <b>2900</b> |
| Australian Wagyu tenderloin 200g / Foie gras 70g<br>เนื้อสันในออสเตรเลียควากิว / ตับห่าน   |  |             |
|  | <b>Surf &amp; Turf</b>            | <b>2600</b> |
| Australian Beef Tenderloin 150g and Half Boston Lobster<br>ชุดเนื้อสันในออสเตรเลียและกึ่งมังกรครึ่งตัว                               |  |             |
|   | <b>Seafood Palace</b>             | <b>2850</b> |
| Half Boston lobster, Hokkaido scallop 130g, salmon 120g, and snow fish 100g<br>ชุดรวมซีฟู้ดส์ : กุ้งมังกร, หอยเชลล์, แซลมอน, ปลาหิมะ |  |             |



**BENIHANA**  
PHUKET

## VEGETARIAN TAPPANYAKI SET

### Beyond meat 120g

950

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

เมนูมังสวิรัต เสริฟพร้อม ซุปเต้าเจี้ยว สลัด ข้าวปั้นอโวคาโด ผัดผัก และ ข้าวสวย

## NOODLES

### Seafood Diablo

980

Udon noodles with homemade spicy sauce with prawns, scallops and squid

เส้นอุด้งผัด รสเผ็ด ใส่กุ้ง หอยเชลล์ และปลาหมึก

### Yaki Udon

520

Hibachi style with vegetables

เส้นอุด้งผัดกับผัก

### Signature Benihana garlic fried rice

280

ข้าวผัดกระเทียม

### Signature Benihana garlic fried rice with prawns

450

ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง

### Flaming Mushrooms

220

A combo of shimeji, golden enoki, wild Asian mushrooms

เห็ดรวมมิตร

### Yakimono Shiitake

220

Grilled shiitake mushrooms with butter sauce

เห็ดชิตะเกะสดย่างกับซอสเนย

### Okra

220

Spiced okra shoots with young ginger

ผัดกระเจียบเขี้ยวกับขิงอ่อน



Chef's Recommendation



Dairy



Egg



Seafood



Gluten Free



Nuts



Pork



Soy



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