

Bentley



APPETIZERS 前菜

JAPANESE BLACK ABALONE 日本産黒鮑 柔らか煮	8-hour braised Japanese black abalone with liver sauce and tomato jelly 日本産黒鮑を8時間柔らかく煮込み、肝ソースとトマトジュレを添えて	1,800
UMAKI TAMAGO 鰻巻き玉子	Dashi rolled omelet with unagi 鰻入り出汁巻き玉子	690
 WHITE SCENE 和の白景色	Amela tomato with yuba, tofu and coconut cream, finished with lemon アメラトマトと湯葉、豆腐とココナッツクリーム、レモンのアクセント	650
BENKAY SALAD Benkayサラダ	Fresh salad with your choice of: roasted Australian wagyu beef, sous-vide chicken, or house made-smoked salmon オーストラリア産ロースト和牛・低温調理チキン・自家製スモークサーモンからお選びください	650
 TWO FACES EGGPLANT 二つの顔の茄子	Charred eggplant presented in two distinct expressions 茄子を二つの食感で楽しむ	500

VEGETABLE 野菜料理

 TOFU & ZUCCHINI 豆腐とズッキーニ	Crispy fried tofu with delicate zucchini noodles 豆腐のフリットとズッキーニヌードル	390
 YAMAGUCHI TOFU 山口豆腐	Chilled yuba and tofu from Yamaguchi tofu shop in Chiang Mai チェンマイ・山口豆腐店の冷やし湯葉と豆腐	380
  NASU DENGAKU えきぞちつく茄子田楽	Eggplant with exotic dengaku-miso 焼き茄子にほんのりスパイシーな田楽味噌	380
 GRILLED AVOCADO アヴォカド炭火焼	Grilled avocado with aka-miso chimichurri 炭火で焼き上げたアヴォカド、赤味噌仕立てのチミチュリソース	320
 KONNYAKU SASHIMI 刺身こんにゃく	Sliced konnyaku potato jelly, sashimi style 世界で注目のヘルシーフード	290
 GREEN SYMPHONY 緑のシンフォニーサラダ	Fresh green salad served with ponzu sesame dressing 世界で注目のヘルシーフード	220



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%。



SOUP 汁物

DOBINMUSHI 心和む 土瓶蒸し	Chicken, seafood and seasonal vegetables in a rich fish-bone dashi, served in a dobin teapot 濃厚な魚骨出汁で仕立てた土瓶蒸し	650
NEW ZEALAND MUSSELS ニュージーランド産ムール貝	Sous-vide New Zealand mussels served in mussel's stock and dashi ニュージーランド産ムール貝の低温調理、潮仕立て	600
HOKKAIDO CHAWANMUSHI 北海道 茶碗蒸し	Silky chawanmushi with Hokkaido uni, hotate and ikura 北海道産 雲丹、帆立、いくらを添えた、魚介茶碗蒸し	590
OYSTER SOUP 牡蠣スープ	Japanese oyster served in a delicate savory soup 日本産牡蠣の旨味豊かなスープ仕立て	460
OSUIMONO 旨味の吸い物	Delicate clear soup highlighting rich seasonal umami 季節の旨味を引き出した繊細なお吸い物	450

NOODLE DISHES 麺類

WAGYU SUKIYAKI UDON 和牛すき焼きうどん	Udon noodles in a rich wagyu sukiyaki-style broth 和牛の旨味を活かした、すき焼き仕立てのうどん	1,100
UNI INANIWA UDON 道産子と秋田美人	Inaniwa udon enriched with a silky uni sauce, served with fresh uni 雲丹香る稲庭うどん 生雲丹と雲丹ソース	980
CHICKEN RAMEN 鶏ささみ 魚骨ラーメン	Ramen in a rich fish bone broth with tender sous-vide chicken breast 濃厚な魚骨スープのラーメン、低温調理した鶏ささみ添え	590

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%。



SEAFOOD 魚貝料理

THE SCENT OF THE SHORE 濃厚磯の香

Grilled lobster (±300g) with rich uni-miso, highlighting its natural sweetness
濃厚な雲丹味噌風味、素材の甘味を引き立てたロブスター

2,200

SAIKYO BLACK COD 銀鱈の西京フリッター

Alaskan black cod fritter (150g) in saikyo-miso marinade
アラスカ産 銀鱈の西京フリッター

1,200

UNAGI SUMIBI-YAKI 鰻炭火焼

Charcoal-grilled unagi (200g) with a subtle balsamic vinegar touch
鰻の炭火焼き、芳醇なぶどう酢仕立て

1,200

SOUS-VIDE SALMON スーヴィッド・サーモン

Sous-vide salmon (150g) with creamy tofu avocado
低温調理サーモン、豆腐アボカド添え

780

SASHIMI お造り

OTSUKURI 5 KINDS お造り5種盛り

5 kinds of seasonal sashimi, executive chef's selections
料理長が厳選した、旬の造り5種

2,000

OTSUKURI 3 KINDS お造り3種盛り

3 kinds of seasonal sashimi, executive chef's selections
料理長が厳選した、旬の造り3種

1,600

SASHIMI お造り単品

6 pieces of sashimi per order
お造り単品各種 6切れ

Chu-toro (Bluefin tuna belly)
本鮪 中とろ

2,880

Maguro moriwase (Bluefin tuna)
本鮪盛り合わせ

2,280

Tai (wild sea bream)
天然 真鯛

1,980

Hamachi (Yellowtail) or Kanpachi (Amberjack)
天然はまち または かんぱち

1,650

Shake (Salmon)
サーモン

1,500

Hokkaido Uni (Sea urchin) 40g
北海道産 雲丹 40g

1,500

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%。

Bentay

MEAT 肉料理

MIYAZAKI WAGYU 宮崎県産 黒毛和牛	A5 Kuroge wagyu sirloin (150g) from Miyazaki, grilled over charcoal 宮崎県産 黒毛和牛サーロインA5の炭火焼き	2,900
AKUNE GOLD WAGYU SUKIYAKI 和牛すき焼き風	A5 Kagoshima Akune gold wagyu sirloin (150g), sukiyaki-style, with fuwafuwa egg 鹿児島産 阿久根ゴールド和牛A5サーロイン、すき焼き風、ふわふわ玉子添え	2,900
PORK GRIBICHE ポーク和風グリビッシュ	Pork shoulder (200g) with Japanese-style gribiche 豚肩ロース、和風グリビッシュ	1,900
 LAMB CHOPS & CRYSTAL ラムチョップ & クリスタル	Tender Australian bone-in lamb chops (2 pieces / 300g) with Thailand's crystal salt and yuzu-kosho オーストラリア産骨付きラムチョップをタイ産クリスタル岩塩と柚子胡椒で	1,200
WAGYU TATAKI 和牛タタキ	Lightly seared A5 Australian wagyu tenderloin (80g), tataki-style オーストラリア産和牛テンダーロインを軽く炙った叩き	1,200
SOUS-VIDE CHICKEN スーヴィッド・チキン	Tender sous-vide chicken breast (150g) with a subtly spicy sauce タイ産 鶏ささみの低温調理、ほんのりスパイシー	650

RICE DISHES ご飯物

 KAMAMESHI BENKAY 釜 飯Benkay	Fragrant Japanese rice cooked in a clay pot, featuring a daily selection of seasonal ingredients 季節の食材を日替わりで楽しむ、香り豊かな釜飯	(A-5 Wagyu) 2,900
	<i>Serves 2-3 persons · Preparation time: 30-45 minutes</i> 2~3名様分・30~45分ほどお時間をいただきます	(Seafood) 1,780
	<i>Daily selection · Price varies according to ingredients</i> 日替わり・食材により料金が異なります	
IRODORI SUSHI 彩り寿司	Artfully layered pressed sushi featuring seasonal fish and vegetables 旬の魚と野菜の彩り、華やかな箱寿司	1,100
KAISEN DON 海鮮漬け丼	Fresh fish marinade from Japan on rice, served with miso soup 海鮮丼(味噌汁付き)	980
HACHIDAIME-GIHEI RICE SET 八代目儀兵衛 食事セット	Hachidaime Gihei rice served with miso soup and Japanese pickles 八代目儀兵衛の上質なご飯、味噌碗と香の物を添えて	290



Gluten Free
グルテンフリー

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%。



DESSERT
デザート

CHOCO-BANANA ちょこばなな	Chocolate banana mousse with ice cream バナナチョコムースとアイスクリーム	550
ANMITSU ESPUMA あんみつ エスプーマ	Anmitsu with ogura red bean espuma 小倉あんのエスプーマを添えたあんみつ	460
ICE CREAM TRIO アイス三種	3 ice cream flavors for a sweet finish 3種のアイスクリームとシャーベット	390
 MATCHA PANNA COTTA 和香パannaコッタ	Silky panna cotta with matcha sauce 和香パannaコッタ ~抹茶の余韻~	280
 TOFU CREAM WAFFLES 熟成豆腐の魚骨サンド	Crispy fish-bone waffles filled with matured tofu miso cream 魚骨ワッフルで熟成豆腐味噌クリームを挟んだ一品	280
 SAKE-KASU PUDDING 酒粕プリン	Condensed milk pudding with sake-kasu flavor, topped with sweet azuki beans 酒粕風味のプリン、小倉あん掛け	250



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー

All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7% applicable government tax.
上記タイバーツ表示価格に別途サービスチャージ 10% と税金 7%。