
Bentley

Benkay

APPETIZERS
前菜

JAPANESE BLACK ABALONE 日本産黒鮑 柔らか煮	8-hour braised Japanese black abalone with liver sauce 日本産黒鮑を8時間柔らかく煮込み、肝ソース	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 アメーラトマトと湯葉、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 Half 350
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
HANPEN WITH CHEESE はんぺんチーズ挟み揚げ	Japanese Hanpen-fishcake stuffed with cheese 3つの食感、カリ、ふわ、とろ~り	320
EDAMAME & CRYSTAL 塩ゆで枝豆	Salt-boiled edamame with crystal salt タイのクリスタル岩塩で	150

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
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
NASU DENGAKU えきぞちっく茄子田楽	Eggplant with exotic dengaku-miso 焼き茄子にほんのりスパイシーな田楽味噌	230
GREEN SYMPHONY 緑のシンフォニーサラダ	Fresh mixed salad with original dressing ミックスサラダ、オリジナルドレッシング	220

Vegan
ヴィーガン

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% が加算されます。

Benkay

SOUP
汁物

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	580
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	550
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	480
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	380

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	980
UNI INANIWA UDON 道産子と秋田美人	Inaniwa udon perfumed with 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
BENKAY WAGYU RAGOUT WITH NOODLE Benkay和牛ラグー麺	Simmered Wagyu beef, tomatoes, and other vegetables in our original Japanese dashi broth オリジナルの和風出汁で和牛とトマト、他の野菜を煮込みました	580
INANIWA COLD 冷やし稲庭うどん	Inaniwa udon noodle and dipping sauce, served cold 稲庭うどんの美味しさをシンプルに	280

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% が加算されます。

Benkay

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
KAMINABE HOT-POT 魚介紙鍋	Paper hot-pot with seafood variety 本日の魚介の紙鍋	780
HOUSHO-YAKI 奉書焼き	Grilled fish of the day, wrapped with "Hosho" paper 本日の鮮魚の奉書包み焼き	680
MUSSELS SOY-BUTTER ムール貝バター醤油	Sauteed NZ mussels with soy-butter, 8 pieces 大ぶりのニュージーランド産のムール貝、8個	550

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 (Bluefin tuna) moriawase 本鮪盛り合わせ	2,280
	Tai (Wild sea bream) 天然 真鯛	1,980
	Hamachi (Wild Yellowtail) or Kanpachi (Wild Amberjack) 天然はまち または かんぱち	1,650
	Shake (Japanese Fujisan salmon) 富士山サーモン	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% が加算されます。

Benkay

MEAT
肉料理

KUROGE WAGYU 日本産黒毛和牛	A5 Kuroge wagyu sirloin (100g) from Japan, grilled over charcoal 日本産 黒毛和牛サーロインA5の炭火焼き	2,100
AKUNE GOLD WAGYU SUKIYAKI 和牛すき焼き風	A5 Kagoshima Akune gold wagyu sirloin (80g), 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	1,800
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	1,200
(緑) **LAMB CHOP & BENKAY RAGOUT** ラムチョップ & Benkay ラグー	Tender Australian bone-in lamb chops (2 pieces / 300g) with Benkay's original ragout オーストラリア産骨付きラムチョップをBenkayオリジナルラグーで	1,200
WAGYU TATAKI 和牛タタキ	Lightly seared A5 Australian wagyu tenderloin (100g), 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
OKINAWA RAFUTE ラフテー	Braised pork belly (120g), Okinawa style 沖縄の泡盛で香りを付けた豚の角煮	520
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	480

RICE DISHES
ご飯物

(緑) **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 *Serves 2-3 persons · Preparation time: 30-45 minutes* 2~3名様分・30~45分ほどお時間をいただきます	(A-5 Wagyu) 2,900 (Seafood) 1,780
KAISEN CHIRASHI 海鮮ばらちらし	Fresh seafood marinade served over rice with miso soup 海鮮ばらちらし(味噌汁付き)	980
BENKAY WAGYU RAGOUT WITH RICE Benkay和牛ラグーライス	Simmered Wagyu beef, tomatoes, and other vegetables in our original Japanese dashi broth Topping "Chicken" or "Pork" cutlet オリジナルの和風出汁で和牛とトマト、他の野菜を煮込みました "チキン" または "ポーク" カツ トッピング	580 (200)
KAMO-TAMA-DON 鴨玉丼	Tender duck breast and fluffy egg on the rice 柔らかい鴨とふわふわの玉子のご飯もの	480
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、味噌椀と香の物を添えて	290

(緑) 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% が加算されます。

Benkay

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 和香パンナコッタ	Silky panna cotta with matcha sauce 和香パンナコッタ ～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% が加算されます。