

Bentley



APPETIZERS

前菜

 TOMATO COMPOTE フルーツトマトコンポート	House made fruit tomato compote with tomato jelly フルーツトマトのコンポートとトマトのゼリー	260
 SWEET CORN TOFU もろこし豆腐	Thai's sweet corn tofu, with fresh Uni, soy-foam and sauce 泰国産 玉蜀黍豆腐 と 雲丹と泡醤油	450
BENKAY SALAD Benkayサラダ	Fresh salad with Crab or Chicken, served with ponzu-sesame dressing ずわい蟹 もしくは 鶏ささみ、胡麻ポン酢ドレッシング	550
UMAKI TAMAGO 鰻巻き玉子	Grilled rolled omelet with Unagi 出汁巻き鰻玉子	680

SOUP

汁物

OSUIMONO お吸い物	Traditional Japanese Umami clear soup 日本伝統 旨味のお吸い物	450
SIX TIDES SEAFOOD SOUP 濃厚魚介椀	Seafood broth simmered for six hours, served in Owan-bowl 6 時間煮込んだ濃厚魚介仕立て	480
OYSTER SOUP 牡蠣スープ	Japanese oysters in a rich umami broth 日本産 牡蠣 アイヨン仕立て	560
DOBINMUSHI 土瓶蒸し	Luxury seasonal broth served in Dobin teapot with seafood and chicken 心和む 土瓶蒸し(旬の食材を濃厚魚介出汁にて)	650



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%。



SASHIMI お造り

OTSUKURI THREE KINDS お造り3種盛り

Executive chef's selection, the three sashimi of the day 1,600
料理長 厳選 本日の造り盛り3種

OTSUKURI FIVE KINDS お造り5種盛り

Executive chef's selection, the five sashimi of the day 2,400
料理長 厳選 本日の造り盛り5種

SASHIMI お造り単品

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

Hamachi (Yellowtail) or Kanpachi (Amberjack) 1,500
はまち もしくは かんぱち

Sake (Salmon) 1,680
鮭

Tai (Seabream) 1,800
鯛

Akami (Bluefin tuna fillet) 1,800
本鮪 赤身

Chu-toro (Bluefin tuna belly) 2,880
本鮪 中とろ

Maguro (Bluefin tuna) Moriawase 2,280
本鮪 盛り合せ

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%。



VEGETABLE 野菜料理

 GREEN SYMPHONY 緑のシンフォニーサラダ	Fresh green salad served with ponzu sesame dressing ミックスサラダ、胡麻ポン酢ドレッシング	220
YAMAGUCHI KINU TOFU 滑らか豆腐の揚げ豆腐	Fried silken tofu from Yamaguchi Tofu shop in Chiang Mai, served in delicate dashi broth 山口豆腐店の豆腐の揚げ出し	380
 NASU DENGAKU 茄子田楽	Thai eggplant with exotic Dengaku-Miso 泰国産 茄子 えきぞちつく田楽焼	480
 TWO FACES EGGPLANT 二つの顔の茄子	Charred eggplant, two expressions 茄子を二つの表現で	500

Side set (Premium Japanese rice, Miso soup and Japanese pickles)
食事セット (白飯、味噌碗、香の物)

280



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%。



SEAFOOD 魚貝料理

SOUS-VIDE SALMON
スーヴィッド サーモン

Sous-vide salmon with creamy avocado-tofu mayonnaise
時間と手間をかけたサーモン、鰹梨豆腐マヨネーズ

780

 **SAIKYO YAKI**
西京焼き

Grilled Alaskan black cod, slept in Saikyo-Miso
アラスカ産 銀鱈西京焼き

1,200

UNAGI SUMIBI-YAKI
鰻炭火焼

Charcoal-grilled eel, Sumibi-Yaki style
鰻の炭火焼、芳醇ぶどう酢の隠し味

1,200

**THE SCENT OF
THE SHORE**
濃厚磯の香

Grilled lobster (±300g) with Uni-Miso
ロブスター雲丹味噌炭火焼 (±300g)

2,200

MEAT 肉料理

SOUS-VIDE CHICKEN
スーヴィッド チキン

Tender sous-vide chicken breast with Japanese chili sauce
極柔らか 泰国産 鶏ささみ 和風チリソース

650

**AKUNE GOLD
SUKIYAKI**
和牛 すき焼き風

Sukiyaki-style Kagoshima Akune-Gold wagyu A-5 sirloin
with Fuwafuwa Tamago-foam
鹿児島産 和牛阿久根ゴールドサーロイン A-5 すき焼き風 ふわふわ玉子

3,800

WAGYU SUMIBI-YAKI
和牛炭火焼

Charcoal-grilled specially selected
Miyazaki Wagyu A-5 sirloin (150g)
特選 宮崎県産 和牛 サーロイン A-5 炭火焼 (150g)

4,200

Side set (Premium Japanese rice, Miso soup and Japanese pickles)
食事セット (白飯、味噌碗、香の物)

280



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%。



VEGETABLE

野菜料理

GREEN SYMPHONY 緑のシンフォニーサラダ	Fresh green salad served with ponzu sesame dressing ミックスサラダ、胡麻ポン酢ドレッシング	220
YAMAGUCHI KINU TOFU 滑らか豆腐の揚げ豆腐	Fried silken tofu from Yamaguchi Tofu shop in Chiang Mai, served in delicate dashi broth 山口豆腐店の豆腐の揚げ出し	380
NASU DENGAKU 茄子田楽	Thai eggplant with exotic Dengaku-Miso 泰国産 茄子 えきぞちつく田楽焼	480
TWO FACES EGGPLANT 二つの顔の茄子	Charred eggplant, two expressions 茄子を二つの表現で	500

Side set (Premium Japanese rice, Miso soup and Japanese pickles)
食事セット (白飯、味噌碗、香の物)

280

RICE DISHES

ご飯物

KAISEN YAKIMESHI 海鮮 焼きめし	Fried rice with seafood, served with miso soup 海鮮 焼きめし (味噌汁付き)	460
MAGURO ZUKE DON 鮪漬け丼	Marinated bluefin tuna on the rice, served with miso soup 本鮪漬け丼 (味噌汁付き)	980

NOODLE DISHES

麺類

CHICKEN CONFIT SOBA とり蕎麦	Warm Nagano soba with slow-cooked chicken breast confit 鶏むね肉コンフィと長野県産 蕎麦 (温)	480
UNI INANIWA 稲庭うどん	Inaniwa udon with Hokkaido sea urchin 雲丹香る 稲庭冷やし麺 〜道産子と秋田美人の出逢い〜	1,200
SUKIYAKI UDON すき焼きうどん	Warm udon with wagyu in sukiyaki style 和牛すき焼きうどん	2,100



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%。



DESSERT

デザート

MILK TOFU AZUKI 練乳とうふ	Milk-Tofu with Amazake Essence, topped with sweet Azuki red beans 甘酒風味の練乳とうふ 小倉掛け	250
MACHA PANNA COTTA 和香パannaコッタ	Homemade panna cotta with Matcha sauce 和風パannaコッタ ~抹茶の余韻~	280
HAGOROMO-APPLE 羽衣りんご	Warm Hagoromo-apples with Tamago-shawl あつあつ羽衣りんご	430
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	650

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%。