

TEPPANYAKI

Teppanyaki

SIGNATURE BENIHANA

Signature dishes include:
Benihana beef soup, fresh ginger salad,
a delicious shrimp appetizer, grilled vegetables, and fried rice.

BENIHANA SPECIAL 72

FAUX-FILET MATURE GRILLÉ AVEC CHAMPIGNONS
ET 1/2 QUEUE DE HOMARD AU BEURRE ET CITRON
Grilled aged sirloin steak with mushrooms and 1/2 lobster tail with butter & lemon

SEAFOOD PALACE 85

1/2 QUEUE DE HOMARD, BLACK COD AU MISO,
SAUMON ET COQUILLES SAINT-JACQUES AU BEURRE ET CITRON
1/2 Lobster tail, miso black cod, salmon and scallops with butter & lemon

DÉLICE DE LÉGUMES 28

LÉGUMES FRAIS, SOUPE MISO, SALADE BENIHANA,
LÉGUMES DE SAISON ET TOFU
Fresh sautéed vegetables, Benihana salad, seasonal vegetables & tofu steak

SIGNATURE PREMIUM BOEUF WAGYU

BOEUF WAGYU 99

Japonais A4 Kagoshima 150g
*Wagyu beef
A4 Kagoshima 150g*

BOEUF WAGYU 135

Japonais A4 Kagoshima 200g
*Wagyu beef
A4 Kagoshima 200g*

Renseignez-vous auprès de votre serveur pour les prix
Inquire with your server for the prices

SIGNATURE BENIHANA

Les plats Signature comprennent :
Une soupe de bœuf Benihana, une salade fraîche au gingembre,
une délicieuse entrée aux crevettes des légumes grillés et du riz frit.

SHOGUN'S FEAST 58

FAUX-FILET MATURÉ GRILLÉ AVEC CHAMPIGNONS ET
CREVETTES AU BEURRE DE CITRON

Grilled aged sirloin steak with mushrooms and grilled shrimp with butter and lemon

ROCKY'S CHOICE 55

FAUX-FILET MATURÉ ET POULET GRILLÉS AVEC
CHAMPIGNONS

Grilled aged sirloin steak and chicken with mushrooms

BENIHANA DELIGHT 49

POULET ET CREVETTES GRILLÉES AVEC CHAMPIGNONS

Grilled chicken and shrimps with mushrooms

BENIHANA ROYAL 85

CHATEAUBRIAND AVEC CHAMPIGNONS,
COQUILLES SAINT-JACQUES ET 1/2 QUEUE DE HOMARD
AU BEURRE ET CITRON

Chateaubriand with mushrooms, scallops and 1/2 lobster tail with butter & lemon

LAND & SEA 65

FILET DE BŒUF AVEC CHAMPIGNONS ET BLACK COD
AU MISO

Grilled filet mignon with mushrooms and miso black cod

DESSERTS

JAPANESE CHEESECAKE 10/39€

portion individuelle / à partager (6 à 8 p)

Chocolat ou Original

Japanese Cheesecake

individual / to share (6 to 8 p)

Chocolate or Original

ICED MOCHI 6

Thé vert, mangue, coco, chocolat

Green tea, mango, cocounut, chocolate

GLACES ARTISANALES À LA BOULE 5

Sésame noir, yuzu, vanille, thé matcha

Artisanal ice cream by the scoop

Black sesame, yuzu, vanilla, matcha

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES 14

Ananas, mangue, fruit de la passion

Exotic fruit plate

Pineapple, mango, passion fruit

Pour plus d'informations sur les allergènes ou toutes exigences alimentaires,
vous pouvez formuler votre demande auprès de votre serveur.

*For information on allergens or any dietary requirements, please ask your
waiter for assistance.*