

## SAKE

La tradicional bebida alcohólica japonesa elaborada de arroz comunmente llamada "vino de arroz".

	4oz.	Botella
<b>OZEKI GINJO PREMIER</b>	6.95	
El más exquisito y refinado sabor entre los sakes de california, con un sabor a frutas y aroma a flores.		
<b>YAEGAKI SAKE</b>	6.95	
Un sake japonés de arroz puro hecho con ingredientes de alta calidad para complementar tu comida.		
<b>SHO CHIKU BAI CLASSIC JUNMAI</b>	4.95	
El sake más tradicional creado en las más indicadas condiciones para potenciar su sabor natural y superior.		
<b>SAYURI NIGORI</b>	4.95	12.95
Llamado Sayuri por el nombre de una flor japonesa, por el cuidado con el que es elaborado y su delicado sabor.		
<b>TANREI JUNMAI</b>	9.95	
Usando el arroz más fino y agua fresca de Mount Rokko, es fermentado dándole un sabor único semi-seco.		

<b>SAKE FLIGHT</b>	9.95
Sampler de 3 sakes premium 2oz. cada uno.	

## WHITE WINE

*Botella*

Casillero del Diablo	24.95
Sunrise, Sauvignon Blanc	19.00
Sunrise, Chardonnay	19.00
Blanc de Blancs, Chardonnay	21.00

## RED WINE

Casillero del Diablo, Cabernet Sauvignon	24.95
Trio, Merlot	30.00
Trio, Cabernet Sauvignon	30.00
Sunrise, Merlot	17.00
Sunrise, Cabernet Sauvignon	17.00
Sangre de Toro	23.00

## ROSE WINE

Rose D' Anjou	23.00
---------------	-------

## SPARKLING WINES & CHAMPAGNE

Chandon Brut	29.95
Chandon Demi Sec	29.95
Freixenet Carta Nevada	29.95

## BEER

NACIONALES 2.99	IMPORTADAS 3.75	IMPORTADAS PREMIUM 5.50
-----------------	-----------------	-------------------------

## SPECIALTY COCKTAILS

### BENIHANA PUNCH

Nuestra exclusiva mezcla de licor de fresas con un toque dulce de melocotón y jarabe de frutas. 3.95

### MAI TAI

Ron cuidadosamente mezclado con frutas cítricas, tropicales y piña.  
4.95

### RED PLUM SAKE SANGRIA

Vino tinto, vino de ciruela, sake y jugo de frutas.  
4.95

### HAIKU COLADA

Ron Malibú piña, coco con puré de fresas. 4.95

### IMPERIAL MARGARITA

José Cuervo Citrónge y Yuzu Sour Mix. 5.95

### BENIHANA MOJITO

Bacardi, sake, limón fresco y menta.  
4.95

### SIGNATURE MUGS

Cócteles especiales con mug. 6.95  
Solamente mug. 4.00

### EXOTIC MOJITO

Ron Malibú Mango, puré de pasión de frutas, jugo de piña, limón y menta.  
4.95

### WHITE PEACH SAKE SANGRIA

Vino blanco, sake, puré de durazno y granadina, combinado con jugo de piña.  
4.95

### BERRIES MOJITO

Vodka, puré de fresas y frambuesas jugo de limón y menta. 4.95

### BLUE TSUNAMI PUNCH BOWL

Para dos o más personas. Una bebida azul tropical hecha para compartir.  
9.95

### SIGNATURE MARTINIS

4.95

### HANA-TINI

Vodka, sake nigori, puré de durazno.

### MANGO SAKETINI

Sake, ron de mango, jugo de naranja y vino.

### RISING SUN

Una refrescante mezcla de tequila, jugo de naranja y granadina.

### BLUE MOON SAKETINI

Vodka, sake, blue curacao, licor de durazno y jugo de limón.

### SHOCHU COCKTAILS

Cócteles de inspiración japonesa con el shochu, un espíritu similar al vodka.  
5.75

### RUBY RED GRAPEFRUIT

Shochu con jugo fresco de toronja servido en un vaso con bordes de azúcar.

### POMEGRANATE

Dulce y picante jugo de granada con shochu y un splash de soda.

### BLOODY MARY

Una mezcla picante de Bloody Mary y el shochu, servido con sabor a chile japonés.

## ENTRÉES

### STEAK AND CHICKEN

Todas nuestras especialidades se acompañan de sopa Benihana, ensalada de la casa, camarón hibachi appetizer, se complementan con arroz blanco, frescos vegetales hibachi y té verde japonés caliente.

#### FILET MIGNON

Tenderloin\* sazonado y preparado a la plancha hasta la perfección  
12.50

#### TERIYAKI STEAK

Trocitos de steak rebanados muy delgadamente, servidos con hongos y cebollín picado en una deliciosa salsa teriyaki elaborada en casa.

11.00

#### HIBACHI STEAK

Suave y jugoso New York Strip importado\* estilo hibachi, servido con frescos hongos.

15.00

#### IMPERIAL STEAK

12 oz. de New York Strip importado\* con hongos a la plancha.

19.00

#### HIBACHI LEMON CHICKEN

Nuestra pechuga de pollo hibachi salteada con mantequilla y limón natural.

11.00

#### HIBACHI CHICKEN

Pechuga de pollo hibachi a la plancha con hongos sazonados con mantequilla y semillas de ajonjolí.

10.00

#### SPICY HIBACHI CHICKEN

Rebanadas de pechuga de pollo y hongos con salsa picante de la casa.

11.00

#### HIBACHI CHATEAUBRIAND

8.5 oz. de corte central de tenderloin\* cocinado con nuestra mantequilla con ajo hecha en casa y acompañado con hongos y semillas de ajonjolí.

14.00

\* Los productos con asterisco son servidos en terminos medio, tres cuartos o bien cocido, según lo ordene. consumir productos que no estén bien cocidos como carne, pollo, mariscos, moluscos y huevos puede aumentar el riesgo de intoxicaciones u otras enfermedades similares. Los productos pueden incluir semillas de ajonjolí. Favor informe a su mesero de cualquier tipo de alergias a algún ingrediente.

## SEAFOOD

Todas nuestras especialidades Teppanyaki se acompañan de sopa Benihana, ensalada de la casa, camarón hibachi appetizer, se complementan con arroz blanco, frescos vegetales hibachi preparados en su mesa y té verde japonés caliente.

### GRAND SHRIMP

Camarones grandes sazonados y cocinados a la plancha con limón y mantequilla.

18.00

### HIBACHI SHRIMP

Camarones hibachi cocinados a la perfección.

14.00

### HIBACHI TUNA STEAK

Steak de tuna con tomate, aguacate y edamame en una salsa blanca balsámica. Servido en un término medio rojo.

16.00

### HIBACHI SCALLOPS

Suaves scallops marinos, preparados a la plancha al estilo hibachi.

16.00

### OCEAN TREASURE

Cola de langosta, scallops y camarones a la plancha.

23.00

### GRAND MANGO SHRIMP

Camarones a la parrilla con espárragos, chile amarillo, cilantro y jugo de limón en una salsa de mango.

16.00

### SALMON TSUTSUMI-YAKI

Fresco salmón al vapor con limón y eneldo preparado con mix de vegetales.

17.00

### SURF SIDE

Camarones, calamares y scallops.

19.00

### TWIN LOBSTER TAILS

Colas de langosta de agua fría, preparadas a la plancha por nuestro chef.

25.00

## SALAD & VEGETABLES

### EMPEROR'S SALAD

Ensalada con aguacate, espárragos, pepino y vegetales mixtos servida con aderezo de wasabi. Aceite y vinagre o aderezo de jengibre también disponibles. Acompañado con sopa de cebolla Benihana, appetizer de camarón hibachi, arroz, salsas de la casa y té verde caliente japonés.

Con pollo

8.00

Con carne\*

9.00

Con camarones

11.00

### GARDEN DELIGHT

Espárragos y otros vegetales frescos cocinados a la plancha frente a sus ojos y enriquecidos con el sabor del vinagre balsámico. Acompañado con sopa de cebolla Benihana, ensalada Benihana, appetizer de tofu, vegetales hibachi y té verde caliente japonés.

9.00

## ENTRÉES

### SPECIALTIES

Todas nuestras especialidades se acompañan de sopa Benihana, ensalada de la casa, camarón hibachi appetizer, se complementan con arroz blanco, frescos vegetales hibachi preparados en su mesa, té verde japonés caliente y sorbete de vainilla.

#### ROCKY'S CHOICE

Filete hibachi\* y pechuga de pollo a la parrilla a su gusto.  
16.00

#### BENIHANA DELIGHT

Pechuga de pollo y camarones a la plancha, ligeramente sazonados y cocinados a su gusto.

17.00

#### SPLASH 'N MEADOW

New York strip importado\* hibachi y camarones a la plancha ligeramente sazonados y cocinados a su gusto.

21.00

#### LAND 'N SEA

Suave filet mignon\* y sea scallops cocinados a la plancha con mantequilla y limón.

21.00

#### BENIHANA TRIO

Filet mignon\*, pechuga de pollo y camarones cocinados a la plancha con mantequilla y limón.

21.00

#### BENIHANA EXCELLENCE

Filete\* teriyaki cortado en juliana con camarones.

19.00

#### SAMURAI TREAT

Filet mignon\* y camarones a la plancha, ligeramente sazonados y cocinados a su gusto.

19.00

#### BENIHANA SPECIAL

New York Strip importado\* al estilo hibachi y cola de langosta.

24.00

#### DELUXE TREAT

Filet mignon\* y una cola de langosta cocinados a la perfección en la plancha con mantequilla y limón.

24.00

#### HIBACHI SUPREME

Chateaubriand\* servido con cola de langosta y salteados con mantequilla y limón.

24.00

## NOODLES

Servido con sopa Benihana, ensalada, camarón hibachi appetizer, vegetales a la plancha, salsas de la casa, arroz y té verde caliente japonés.

### SEAFOOD DIABLO

Sea scallops, calamares, camarones, vegetales mixtos y fideos  
14.00

### YAKISOBA

Fideos japoneses con pollo mezclados con vegetales en una salsa especial con semillas de ajonjolí.  
12.00

## SIDE ORDERS

### BENIHANA ONION SOUP

La más delicada sopa de cebolla cocinada por 6 horas. La favorita desde 1964.  
3.00

### BEEF SASHIMI

Filete fresco de carne al natural con el mejor estilo japonés.  
10.00

### VEGETALES TEMPURA

4.00

### CALAMARI TEMPURA

6.00

### CAMARÓN TEMPURA

7.00

### SCALLOP TEMPURA

9.00

### HIBACHI CHICKEN RICE

Arroz con pollo y vegetales a la plancha picados con mantequilla de ajo.  
3.75

### SPICY SEAFOOD SOUP

Salmón, camarón, calamar y vegetales mixtos servidos en una sopa de cebolla y ajo picante.  
10.00

### BENIHANA SALAD

2.00

### CALAMARI SAUTÉ

6.00

### SHRIMP SAUTÉ

7.00

### SCALLOP SAUTÉ

9.00

Orden extra de salsa picante de la casa 0.75. Orden extra de arroz blanco 1.95

## DESSERT

### ICE CREAM

Chocolate, vainilla o fresa  
2.00

### FRESH PINEAPPLE BOAT

4.00

### GREEN TEA ICE CREAM

2.00

### BANANA TEMPURA

4.00

## SPECIALTY SUSHI ROLLS

### CALIFORNIA ROLL

Cangrejo, aguacate y pepino. 6.95

### SPICY TUNA ROLL\*

Atún, pepino, salsa picante de la casa.  
7.95

### LAS VEGAS ROLL\*

Salmón, aguacate, queso crema, jalapeño, salsa picante. 7.95

### SPIDER ROLL

Suave cangrejo natural, pepino, aguacate y lechuga. 7.95

### CATERPILLAR ROLL

Anguila, pepino, aguacate. 7.95

### SALMÓN SKIN ROLL

Salmón y pepino. 7.95

### PHILADELPHIA ROLL\*

Salmón, queso crema, pepino y aguacate. 6.95

### SHRIMP CRUNCHY ROLL

Camarón tempura, cangrejo, aguacate y pepino. 7.95

### DRAGON ROLL

Anguila, aguacate, cangrejo, pepino.  
9.95

### SHRIMP LOVER'S ROLL

Cangrejo, aguacate, camarón tempura, camarón y pepino. 8.95

### BOSTON ROLL\*

Ahi tuna, cangrejo, aguacate y pepino.  
8.95

### RAINBOW ROLL\*

Ahi tuna, cola amarilla, salmón, cangrejo, camarón, aguacate y pepino.  
9.95

### SUMO ROLL

Cangrejo, aguacate, pepino, salmón, camarón tempura y salsa especial. 9.95

### ALASKAN ROLL

Cangrejo, aguacate, salmón y pepino.  
8.95

## ALCOHOL-FREE FROZEN SPECIALTIES

3.50

### BANANA BERRY SMOOTHIE

Una deliciosa combinación de fresas, bananas y frambuesas.

### MANGO COLADA

Piña y coco combinados con el sabor exquisito del puré de mango.

### LIME FREEZE

Mezclado con tu elección de fresas, cerezas o frambuesas.

### STRAWBERRY PASSION DELIGHT

Pasión de frutas con un toque de fresas.

### BENIHANA LEMONADE

Free refill  
3.50

### SODA

Free refills  
2.95

Frambuesa  
Mango  
Fresa

Pasión de frutas  
limón

Pepsi  
Diet Pepsi

Naranja  
7 Up

### CLASSIC ICED TEA

Free refills  
2.95

### WATER

Nacional 1.99 Importada 3.99

## LUNCH BOAT

Servido con sopa Benihana, ensalada, edamame, sashimi\*, california roll (media orden), camarón y vegetales tempura, arroz blanco y fruta fresca.

Pollo 10.00 - Carne\* Juliana 11.00 - Salmón 14.00

## LUNCH ENTRÉES

Servidas con ensalada Benihana, vegetales, salsas hechas en casa y arroz frito de vegetales.

### HIBACHI CHICKEN

Pechuga de pollo hibachi y hongos a la plancha bañados con mantequilla.

7.00

### HIBACHI LEMON CHICKEN

Nuestra pechuga de pollo hibachi salteada con mantequilla y limón natural.

7.00

### SPICY HIBACHI CHICKEN

Rebanadas de pechuga de pollo y hongos con salsa picante de la casa.

7.00

### YAKISOBA

Fideos japoneses salteados con vegetales mixtos, salsa especial y semillas de ajonjolí.

Pollo - Carne\* - 7.00

Camarones hibachi - 9.00

### HIBACHI SHRIMP

Camarones hibachi cocinados en la plancha con mantequilla y limón.

9.00

### HIBACHI SCALLOPS

Suaves scallops marinos, preparados a la plancha con mantequilla y limón.

11.00

### BEEF JULIENNE

Teriyaki beef\* y hongos, servidos con cebollín picado en una deliciosa salsa teriyaki elaborada en casa.

7.00

### HIBACHI STEAK

Suculento New York strip importado\* cocinado al gusto.

12.00

### FILET MIGNON

Tenderloin\* y hongos sazonados y preparados a la plancha hasta la perfección.

7.00

## LUNCH DUET

Selecciona dos de los platos favoritos de Benihana

Carne\* Juliana - Pollo - Calamares

Yakisoba - Scallops - Camarones hibachi.

14.00

## TAKE HOME

### STEAMED RICE

Doce onzas 3.95

### SALAD DRESSING

Una pinta 5.95

### HOT SAUCE

Cuatro onzas 3.95

### HIBACHI CHICKEN RICE

Doce onzas 5.95

### GINGER SAUCE

Una pinta 6.95

### TERIYAKI SAUCE

Una pinta 6.95

\* Los productos con asterisco son servidos en terminos medio, tres cuartos o bien cocido, según lo ordene. Consumir productos que no estén bien cocidos como carne, pollo, marsicos, moluscos y huevos puede aumentar el riesgo de intoxicaciones u otras enfermedades similares. Los productos pueden incluir semillas de ajonjolí. Favor informe a su mesero de cualquier tipo de alergias a algún ingrediente. Se utiliza cangrejo artificial.