



Talented chefs create sumptuous Teppanyaki dishes with dazzling theatrical cooking displays, promising unforgettable “eatertainment” at every table. Alternatively select from an à la carte menu of hand crafted sushi, sashimi and signature rolls.

Benihana Operating Hours

Lunch 12.00 noon - 2.30 pm

Dinner 5.00 pm - 10.30 pm

Benihana at Riverside Plaza
257 Charoennakorn Road, Thonburi, Bangkok 10600, Thailand
T: +66 (0) 2476 0022 E: benihana.ariv@anantara.com
www.benihanathailand.com/anantara-riverside-bangkok



APPETIZERS

	Ebi Tempura	Fried prawns in tempura กุ้งทอดเทมปุระ	530
🌿	Vegetable Tempura	Seasonal vegetables เทมปุระผัก	300
	Gyoza with Pork	Crispy pan fried Japanese dumplings เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	330
🌿	Gyoza with Vegetable	Crispy pan fried Japanese dumplings เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	280
🍷	Grilled Scallop	Spicy Japanese rayu sauce, crispy vegetables หอยเชลล์ย่าง ซอสน้ำมันพริกเผ็ดแบบญี่ปุ่น ผักทอดกรอบ	630
	Takoyaki	Japanese octopus ball dumplings bonito homemade sauce and beni shoga ทาโกะยากิ	340

SALADS

	Tako Abokado	Octopus and avocado salad with lettuce, ikura and tangy dressing สลัดปลาหมึกกับอะโวคาโด	570
	Uminosachi	Japanese shirauo fish, vegetable, salmon roe, tobiko, wasabi sauce สลัดปลาเงินทอด ปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไข่ปลาแซลมอน ซอสวาซาบิ	580
	Hamachi Marine	Marinated hamachi on the bed of vegetables with yuzu sauce สลัดปลาหางเหลือง	480
	Yawarakani-So	Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette สลัดปูนิ่มทอด	420
	Hotatekai Ikura	Scallop salad with salmon roe, chuka chinmi & kurage seasoned with Japanese yuzu dressing หอยเชลล์สลัด	550



Chef's Recommendation 🌿 Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions,
allergies or special considerations.
Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.

OTHER SPECIALTIES





Miso Soup	Tofu, seaweed, shitake mushroom ซุปร้าเจียว กับร้าหู้ ส้าหร้าย และเห็ดหอม	170
Miso Udon Noodle Prawns	มิโระอุด้งกุ้ง	470
Miso Udon Noodle Vegetarian	มิโระอุด้งผัก	370
Tori Karaage	Fired chicken marinated in Japanese spices and served with Japanese mayo and fresh lime ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น	300

ENJOY TEPPANYAKI BEEF SET

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetizer, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูเทปันยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผักผัก และข้าวสวย

TEPPANYAKI BEEF

Australian Angus Tenderloin (1824) 200g	เนื้อสันในออสเตรเลีย แองกัส	2,100
 Australian Angus Rib Eye (Black Onyx) 250g	เนื้อริบอายออสเตรเลีย แองกัส	2,200
Australian Wagyu Oyster Blade Score 8 250g	เนื้อใบพายวากิว ออสเตรเลีย	2,400
Australian Wagyu Striploin (Stockyard) 200g	เนื้อสันนอกวากิว ออสเตรเลีย	3,050
 Japanese Kobe Wine Rib Eye 280g	เนื้อโกเบริบอาย	5,640
 Australian Wagyu Tomahawk 1 kg	เนื้อโทมาฮอกวากิว ออสเตรเลีย	5,240
 Kyoto Wagyu A5 Striploin 200g	เนื้อสันนอกวากิว เกียวโต A5	5,600

 Chef's Recommendation  Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions,
allergies or special considerations.
Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.

TRADITIONAL TEPPANYAKI SETS

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetizer, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ชูปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

 New Zealand Lamb Cutlet 3pcs	เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์	1,650
Corn Fed Chicken Breast 200g	ไก่	890
Kurobuta Pork Cutlet 250g	หมูคุโรบุตะ (Grain fed and hormone free)	980
Black Tiger Prawn 14pcs	กุ้งกุลาดำ	1,250
Jumbo Tiger Prawn 3pcs	กุ้งลายเสือ	1,560
Australian Salmon 180g	ปลาแซลมอนออสเตรเลีย	1,250
Snow Fish	ปลาหิมะ	1,650
Hokkaido Scallop 150g	หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,700
Mexican Abalone 90g	หอยเป่าฮือเม็กซิโก	1,750
Foie Gras 120g	ตับห่าน	1,590
Hiramasa Fish 150g	ปลาฮิรามาสะ	1,370
Calamari 180g	ปลาหมึก	970
Western Lobster	กุ้งมังกร	2,450

(Phuket, Canadian or Western Rock)
Please ask your attendant for today's selections



Chef's Recommendation



Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions,
allergies or special considerations.
Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.



BENIHANA
THE JAPANESE STEAKHOUSE


ROCKY'S COMBO TEPPANYAKI SETS

All Teppanyaki sets include onion soup, salad, shrimp appetizer, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ชุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

Benihana Delight	Black Tiger Prawn 7pcs and Corn Fed Chicken 130g with lemon butter sauce กุ้งกุลาดำไก่ ซอสเนยมะนาว	1,200
Rocky's Choice	Australian Angus Tenderloin 90g and Corn Fed Chicken 130g with cream butter เนื้อสันใน แอังกัสออสเตรเลีย ไก่สลิริน และเนยครีม	1,640
Shogun's Feast	Australian Tenderloin 90g and Black Tiger Prawn 7pcs with garlic butter เนื้อสันในออสเตรเลีย กุ้งกุลาดำ และเนยกระเทียม	1,700
Seafood Palace	Western Rock Lobster (Half), Hokkaido Scallops 80g, Cod 80g, Salmon 100g and lemon butter กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาค็อด ปลาแซลมอน และซอสเนยมะนาว	2,900
Hanam Matsuri	Australian Tenderloin, Corn Fed Chicken, Salmon and Black Tiger Prawn 6 pcs เนื้อสันใน ออสเตรเลีย ไก่ ปลาแซลมอน และกุ้งกุลาดำ	3,800
Benihana Special	Kobe Rib Eye 180g, Western Rock Lobster (Half) เนื้อโกเบริบอาย กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว)	4,950

NOODLES

Seafood Diablo	Udon noodles with homemade spicy sauce with prawn, scallop and squid เส้นอุด้งผัด รสเผ็ด ใส่กุ้ง หอยเชลล์ และปลาหมึก	980
 Yaki Udon	Hibachi style with vegetables เส้นอุด้งผัด ใส่ผัก	520






Chef's Recommendation  Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.
Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.



BENIHANA
THE JAPANESE STEAKHOUSE

SIDES

Hibachi Rice with Prawns	ข้าวผัดกระเทียม	220
	ใส่กุ้ง	390
	Signature Benihana garlic fried rice	
 Flaming Mushrooms	A combo of shimeji, golden enoki, wild Asian mushrooms เห็ดรวมมิตร	240
 Yakimono Shiitake	Grilled shiitake mushrooms with butter sauce เห็ดชิตตะเกะสดย่างกับซอสเนย	210
 Okra	Spiced okra shoots with young ginger กระเจี๊ยบสดผัดขิง	230



Chef's Recommendation  Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions,
allergies or special considerations.
Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.



BENIHANA
THE JAPANESE STEAKHOUSE

SAKE

Jug Bottle

Hidenyamahai Junmai Ginjo	A gold medal award winner, it gained its popularity for its very gentle and elegant taste. A fresh, soft and puckering ending.	1,550	3,600
Akita Komachi Daiginjo	The floral fragrance with the umami that gradually spreads within the mouth makes this dry sake with a clean finish maintain its perfect balance. It can be enjoyed at a wide range of serving temperature from chilled to warm.	2,250	3,400

WHITE WINE

Château Montelena, Chardonnay, Napa Valley, USA, 2013	Floral and citrus aromas with rose petals, lemon blossom, and just a hint of ripe melon. While the palate is opulent, full of lemon meringue, peach pie, it is an interesting white wine to pair with a premium cut of teppan beef.	Bottle 4,500
--	---	---------------------

RED WINE

Malbec 'Alamos', Catena Zapata, Mendoza, Argentina, 2015	Impressively supple black fruit density is toned by refreshingly and savoury tomato nuances, with warm, fruit-filled generosity	Bottle 2,400
Cabernet Sauvignon, Wente Vineyards, Livermore Valley, USA, 2014	Deep ruby, slightly sweet, smoky, ripe black fruits and red plums, silky tannins and good freshness, fair length	Bottle 2,500
Amarone, Tedeschi, DOCG, Veneto, Italy, 2011	A corpulent, full-bodied red that floods the senses with rich, earthy aromas and black cherry liqueur notes.	Bottle 4,200






Chef's Recommendation



Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions,
allergies or special considerations.
Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.

SIDES

Hibachi Rice with Prawns	ข้าวผัดกระเทียม	210
	ใส่กุ้ง	390
	Signature Benihana garlic fried rice	
 Flaming Mushrooms	A combo of shimeji, golden enoki, wild Asian mushrooms เห็ดรวมมิตร	230
 Yakimono Shiitake	Grilled shiitake mushrooms with butter sauce เห็ดชิตะเกะสดย่างกับซอสเนย	220
 Okra	Spiced okra shoots with young ginger กระเจี๊ยบสดผัดขิง	220

DESSERTS

 Ice Cream Tempura	Sponge cake and vanilla ice cream in a light crisp batter ไอศกรีมวานิลลาทอด	280
Black Sesame and Blackberry Cake	Mascarpone cream, raspberry gel, black cherry vanilla ice cream เค้กงาดำและเค้ก ราสเบอร์รี่	260
Green Apple & Yoghurt Mousse	Fresh apple and vanilla compote, yoghurt sponge cake, apple sorbet มูสแอปเปิ้ลเชียวโยเกิร์ต	240
Matcha Caramel Cremeux	Milk chocolate financier, fresh berries, green tea ice cream ชาเขียวคาราเมลเครมเมอร์	260
Pumpkin Miso	Milk chocolate Cremeux, orange segment, coconut milk ice cream coconut crumble เค้กฟักทองมิโซะ	240
Raindrop Cherry Blossom Cake	Roasted mixed berries, sour cream, roasted soybean flour เค้กมิกซ์เบอร์รี่	260

 Chef's Recommendation  Vegetarian

Prices are subject to 10% service charge and applicable government tax.
Please inquire with senior management if you have any dietary restrictions,
allergies or special considerations.
Some products may contain traces of sesame seeds and nuts.