



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 Anantara Riverside Bangkok Resort
257/1-3 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	510
 Vegetable Tempura	Seasonal vegetables เทมปุระผัก	300
Gyoza with Pork	Crispy pan fried Japanese dumplings เกี้ยวซ่า เกี้ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	320
 Gyoza with Vegetable	Crispy pan fried Japanese dumplings เกี้ยวซ่า เกี้ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น	260
 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 สลัดปลาหมึกกับอะโวกาโด	570
Uminosachi	Japanese shirauo fish, vegetable, salmon roe, tobiko, wasabi sauce สลัดปลาเงินทอด ปลาเงินญี่ปุ่น ผัก ไข่ปลาแซลมอน ซอสวาซาบิ	550
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	380
Hotatekai Ikura	Scallop salad with salmon roe, chuka chinmi and 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 ซุปร้ดเต้าเจี้ยว กั้บเต้าหู้ สาหร่าย และเห็ดหอม	170
Miso Udon Noodle Prawns	มิโอะอุด้งกุ้ง	450
Miso Udon Noodle Vegetarian	มิโอะอุด้งผัก	370
Tori Karaage	Fried 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.

เมนูเทปป์นยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ซุปร้ดหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

TEPPANYAKI BEEF

Australian Angus Tenderloin (1824) 200g	เนื้อสันในออสเตรเลีย แองกัส	2,010
 Australian Angus Rib Eye (Black Onyx) 250g	เนื้อริบอายออสเตรเลีย แองกัส	2,100
Australian Wagyu Oyster Blade Score 8 250g	เนื้อโอบายวากิว ออสเตรเลีย	2,300
Australian Wagyu Striploin (Stockyard) 200g	เนื้อสันนอกวากิว ออสเตรเลีย	3,050
 Japanese Kobe Wine Rib Eye	เนื้อโกเบริบอาย	5,640
 Australian Wagyu Tomahawk 1 kg	เนื้อโทมาฮอกวากิว ออสเตรเลีย	5,240
 Kyoto Wagyu A5 Striploin	เนื้อสันนอกวากิว เกียวโต A5	5,500

 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 ชุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

 New Zealand Lamb Cutlet 3pcs	เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์	1,450
Corn Fed Chicken Breast 200g	ไก่	860
Kurobuta Pork Cutlet 250g	หมูคุโรบุตะ (Grain fed and hormone free)	970
Black Tiger Prawn 14pcs	กุ้งกุลาดำ	1,120
Jumbo Tiger Prawn 3pcs	กุ้งลายเสือ	1,560
Australian Salmon 180g	ปลาแซลมอนออสเตรเลีย	1,150
Snow Fish	ปลาหิมะ	1,600
Hokkaido Scallop 150g	หอยเชลล์ญี่ปุ่น	1,660
Mexican Abalone 90g	หอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก	2,990
Foie Gras 120g	ตับห่าน	1,490
Hiramasa Fish 150g	ปลาฮิรามาสะ	1,370
Calamari 180g	ปลาหมึก	900
Lobster	กุ้งมังกร	Market Price

(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.


ROCKY'S COMBO TEPPANYAKI SETS

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

เมนูเทป็นยากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ชูปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

Benihana Delight	Black Tiger Prawn 7pcs and Corn Fed Chicken 130g with lemon butter sauce กุ้งกุลาดำไก่ ซอสเนยมะนาว	1,060
Rocky's Choice	Australian Angus Tenderloin 90g and Corn Fed Chicken 130g with cream butter เนื้อสันใน แอังกัสออสเตรเลีย ไก่สิริน และเนยครีม	1,540
Surf 'n Turf	Australian Tenderloin 90g and Black Tiger Prawn 7pcs with garlic butter เนื้อสันในออสเตรเลีย กุ้งกุลาดำ และเนยกระเทียม	1,700
Ocean Treasure	Western Rock Lobster (Half), Hokkaido Scallops 80g, Calamari 100g and lemon butter กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาหมึก และเนย	2,630
Benihana Special	Kobe Rib Eye 100g, Western Rock Lobster (Half) and Abalone 50g เนื้อโกเบริบอาย กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) และหอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก	5,580

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.



SIDES

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

DESSERT

Raindrops Cake	Kinato, mascarpone cream, lemon meringue	250
	เค้กเชอร์รี่บลอสซั่มและเบอรัร์รวม	
Matcha Lava Cake	White chocolate-matcha liquid, berries, nut brittle	270
	เค้กชาเขียวลาวา	
Banana Tempura	Coconut, almond, vanilla bean ice cream	250
	กล้วยทอดเต็มประกับไอศกรีมวานิลลา	
Matcha Caramel Cremeux	Milk chocolate financier, fresh berries, green tea ice cream	260
	ชาเขียวคาราเมลเครมเมอร์	
Ice Cream Tempura	Sponge cake and vanilla ice cream in a light crisp batte	280
	ไอศกรีมวานิลลาทอด	



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.