



BENIHANA

RIVERSIDE

WELCOME TO THE BENIHANA EXPERIENCE



*More than a meal.
Every table is front row.*

At Benihana, your table isn't beside the kitchen — ***it is the kitchen.*** Watch our teppanyaki chefs turn premium ingredients into a performance of flames, precision and artistry — cooked right before your eyes. Every course is cooked fresh. Every chef brings their own personality. Every meal becomes a celebration, shared with family and friends. This is where exceptional Japanese cuisine meets teppanyaki showmanship loved by guests worldwide for over 60 years.

Enjoy the show.

MENU INFORMATION & SPECIAL DIETARY REQUEST

Some dishes contain raw, cured, or undercooked ingredients. If you are pregnant, immunocompromised, or have any specific dietary concerns, please inform our service team before placing your order.

G = Gluten

C = Crustaceans

F = Fish

P = Peanuts

S = Soybeans

M = Milk

N = Nuts

Ce = Celery

Mu = Mustard

Se = Sesame

Su = Sulphites

L = Lupin

Mo = Molluscs

E = Eggs

Lo = Locally Sourced

V = Vegan

Ve = Vegetarian

All prices are in Thai Baht and subject to government tax and 10% service charge.

OPENING DELIGHTS

Ebi Tempura

Deep fried prawns tempura
กุ้งทอดเทมปุระ
530.-

G / C / S / E



Vegetable Tempura

Deep fried seasonal vegetable tempura
ผักทอดเทมปุระ
300.-

G / S / Lo / Ve



Tori Karaage

Fried chicken served with Japanese mayo and fresh lime
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น
320.-

G / S / E / Lo



Grilled Scallops

Spicy Japanese rayu sauce
หอยเชลล์ย่าง
ซอสน้ำมันพริกเผาแบบญี่ปุ่น
650.-

G / C / F / S / Mo / E / Lo

Gyoza with Pork

Crispy deep fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่าหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น
330.-

G / S / E / Lo



Shrimp & Avocado Salad

Green salad with avocado, black tiger prawn, and sesame vinegar dressing
สลัดผักสด อะโวกาโด กุ้งลายเสือ และน้ำสลัดใสกลิ่นงา
490.-

G / C / F / S / Se

Ocean Chawanmushi

Japanese steamed egg custard with prawn, scallop, crab stick, and ikura
ไข่ตุ๋นสไตล์ญี่ปุ่น พร้อมกุ้ง หอยเชลล์ ปูอัด และไข่ปลาแซลมอน
190.-

G / C / F / S / Mo / E

Signature SUSHI & ROLLS



Benihana Boat (29pcs)

Assorted signature rolls, nigiri, sashimi

ชุดซิกเนเจอร์โรล ซูชิ และซาซิมิรวม

2,500.-

G / C / F / S / Se / E



The Fat Duck (6pcs)

Torched foie gras, avocado, asparagus,
cream cheese, salmon, teriyaki sauce

ข้าวห่อสาหร่ายไส้อะโวคาโด หน่อไม้ฝรั่ง ครีมชีส
ซอสเทรียกิ ท็อปด้วยปลาแซลมอนและตับห่าน

590.-

G / F / S / M



Crazy Salmon Roll (6pcs)

Torched salmon, crab stick, teriyaki sauce,
spicy mayonnaise, avocado, cucumber

ข้าวห่อสาหร่ายญี่ปุ่นอัด ซอสเทริยากิ สไปซี่มายองเนส
อะโวกาโด แตงกวาญี่ปุ่น ท็อปปิ้งด้วยไข่แซลมอนสไลด์ญี่ปุ่น

460.-

G / C / F / S / E

Rocky Mountain Sandwich (8pcs)

Spicy salmon, tobiko, avocado, rayu chili oil, spicy mayonnaise

ข้าวห่อสาหร่ายแซลมอนสไปซี่ ไข่ปลา อะโวกาโด

น้ำมันพริก สไปซี่มายองเนส

480.-

G / F / S / E



California Roll (6pcs)

Crab stick, avocado, tobiko, cucumber

ข้าวห่อสาหร่ายปูอัด อะโวกาโด ไข่กุ้ง แดงกวาดญี่ปุ่น

430.-

G / C / S / E

Hokkaido Roll (6pcs)

Japanese scallops, salmon tempura, avocado, black tobiko, yuzu sauce, teriyaki sauce

ข้าวห่อสาหร่ายแซลมอนทอดกรอบ อะโวกาโด ไข่กุ้ง

ซอสยูซุ ซอสเทรียค ก็อปด้วยหอยเชลล์ญี่ปุ่น

590.-

G / C / F / S / Mo / E





Yamato Boat (18pcs)

Assorted signature rolls, nigiri, sashimi

ชุดซิกเนเจอร์โรล ซูชิ และซาซิมิรวม

1,750.-

G / C / F / S / Se / E

SIGNATURE ROLLS

Zen Garden Roll (6pcs)

Avocado, carrot, asparagus, cucumber, Hiyashi wakame
ข้าวห่อสาหร่ายอะโวกาโด แครอท หน่อไม้ฝรั่ง
แตงกวาญี่ปุ่น และย่ำสาหร่าย
320.-

G / S / Se / Lo / V / Ve

Crispy Dragon Roll (6pcs)

Crispy fried sushi with avocado, cucumber, crab stick, and unagi sauce
ข้าวห่อสาหร่ายทอดกรอบ ใสอะโวกาโด แตงกวา ปูอัด
ท็อปปิ้งปลาไหลญี่ปุ่น
490.-

G / C / F / S / E

Salmon Volcano Lava (6pcs)

Tempura prawn, wrapped with salmon and spicy lava sauce
ข้าวห่อสาหร่ายไส้กุ้งเทมปุระ ท็อปปิ้งแซลมอนและ
ซอสลาวาสเผ็ด
490.-

G / C / F / S / M / E

Spider Crunchy Roll (6pcs)

Soft shell crab with avocado, cucumber, and crispy panko
ปูนิ่ม พร้อมอะโวกาโด แตงกวา และเกล็ดขนมปัง
590.-

G / C / F / S / E

Fish & Cheese Triangle (8pcs)

Crispy fried sushi with hamachi, salmon, avocado, and cheese
ข้าวห่อสาหร่ายทอดกรอบสอดไส้ฮามาจิ แซลมอน
อะโวกาโด และชีส
590.-

G / C / F / S / M / E

NIGIRI & SASHIMI

Salmon Nigiri (2pcs)

ปลาแซลมอน
220.-

F

Salmon Sashimi (3pcs)

ปลาแซลมอน
270.-

F

Aburi Salmon Nigiri (2pcs)

ปลาแซลมอนเบิร์น
220.-

G / F / S / E

Tuna Sashimi (3pcs)

ปลาทูน่า
270.-

F

Tuna Nigiri (2pcs)

ปลาทูน่า
220.-

F

Hamachi Sashimi (3pcs)

ปลาฮามาจิ
390.-

F

TEPPANYAKI

The Benihana Experience



Choose any teppanyaki main course
and enjoy the full Benihana experience

A six-course journey accompanied
by signature flair, fire and showmanship

1

Benihana Onion Soup

Our signature house broth,
served warm to begin

2

House Salad

Crisp leaves with the signature
Benihana ginger dressing

3

Hibachi Vegetables

Assorted vegetables grilled and
seasoned to perfection

4

Shrimp Appetizer

Seared shrimp to start your palate
before the main show



Your Main Course Selection

**From the Land & Sea – cooked
and carved at the table**

6

Steamed Rice

Option to upgrade to Benihana's
Signature Garlic Fried Rice

THE WAGYU Collection



A5 WAGYU

Chef's Selection

A rotating cut, selected by our chefs.
Please ask our team for today's selection.

S

Discover the ultimate Wagyu experience. Meticulously selected for its perfect marbling, this collection blends culinary passion with fiery teppan art, creating beautiful, rich flavours that unfold on your palate.
สัมผัสที่สุดแห่งประสบการณ์เนื้อวากิว คัดสรรพิเศษ ผสานความประณีตของเทปปินยากิ ให้รสชาติเข้มข้น ละมุนในทุกคำ



A4 WAGYU & PREMIUM CUTS

Japanese Wagyu A4 Striploin 200g

เนื้อวากิวญี่ปุ่น A4 สันนอก
3,900.-

S

Japanese Wagyu A4 Rib Eye 200g

เนื้อวากิวญี่ปุ่น A4 ริมอาย
3,900.-

S



AUSTRALIAN WAGYU

AUS Wagyu Tenderloin MB4/5 200g

เนื้อวากิวออสเตรเลีย สันใน

2,950.-

S



AUSTRALIAN WAGYU
AUS Wagyu Tomahawk 1kg

เนื้อวากิวออสเตรเลีย โทมาฮอก

7,900.-

G / S / M

TEPPANYAKI

Signatures



Benihana Royal

AUS Wagyu Tenderloin 100g, prawn 150g (5pcs), scallop 75g

ชุดเนื้อวากิวสันใน กุ้งลายเสือ และหอยเชลล์ญี่ปุ่น

3,490.-

G / C / S / M / Mo / Lo



Seafood Palace

Salmon 100g, tiger prawn 150g (5pcs), scallop 75g

ชุดแซลมอน กุ้งลายเสือ และหอยเชลล์ญี่ปุ่น

2,690.-

G / C / F / S / M / Mo / Lo



Shogun's Feast

AUS Angus Tenderloin 100g, tiger prawn 150g (5pcs)

ชุดเนื้อสันในแองกัส และกุ้งลายเสือ

2,490.-

G / C / S / M / Lo



TEPPANYAKI SIGNATURES

Benihana Delight

Chicken 100g,
Tiger prawn 150g (5pcs)
ชุดไก่ และกุ้งลายเสือ
1,690.-

G / C / S / M / Se / Lo

Rocky's Choice

AUS Striploin 100g,
Chicken 150g
ชุดเนื้อสันนอกออสเตรเลีย และไก่
1,890.-

G / S / M / Se / Lo

Surf & Turf

AUS Striploin 100g,
Tiger prawn 150g (5pcs)
ชุดเนื้อสันนอกออสเตรเลีย และกุ้งลายเสือ
1,990.-

G / C / S / M / Lo

Angus & Ocean

Australian Angus
Tenderloin 100g,
Scallops 75g
เนื้อแองกัสสันในออสเตรเลีย
และหอยเชลล์ออกโทโด
2,000.-

G / S / M / Mo

Koji Koji

Kurobuta Pork 100g,
Hokkaido Scallops 80g,
Salmon 100g with
Lemon Butter Sauce
หมูคุโรบูตะ หอยเชลล์ออกโทโด
ปลาแซลมอนและซอสเนยมะนาว
2,250.-

G / F / S / M / Se / Mo

Hanam Matsuri

AUS Angus Tenderloin 100g,
Chicken 100g,
Salmon 100g,
Tiger prawn 150g (5pcs)
ชุดเนื้อแองกัสสันใน ไก่ แซลมอน
และกุ้งลายเสือ
3,190.-

G / C / F / S / M / Se / Lo

Benihana Special

Japanese Wagyu A4 Rib Eye 100g,
Lobster (half piece 300g)
ชุดเนื้อวากิว A4 ริบอาย และกุ้งล็อบสเตอร์
4,690.-

G / C / F / S / M

TEPPANYAKI

From Land & Sea



AUS Angus Tenderloin 200g

เนื้อแองกัสออสเตรเลีย สันใน

2,200.-

G / S / M



Lamb Cutlets (3pcs)

เนื้อซี่โครงแกะ
1,750.-

G / S / M / Mu / Se



Hokkaido Scallop 150g (4pcs)

หอยเชลล์ญี่ปุ่น
1,800.-

S / M / Mo



Black Tiger Prawn 300g (10pcs)

กุ้งลายเสือ
1,390.-

C / S / M / Lo

FROM THE LAND

Corn Fed Chicken 200g

ไก่นาเบีย
890.-

G / S / M / Se / Lo

Kurobuta Pork Cutlet 200g

หมูคุโรบุตะ
1,190.-

G / S / M / Se

Foie Gras 120g

ตับห่าน
1,950.-

G / S / M

FROM THE SEA

Norwegian Salmon 200g

ปลาแซลมอนนอร์เวย์
1,290.-

F / S / M

Snow Fish 150g

ปลาหิมะ
1,750.-

G / F / S / M

Jumbo Tiger Prawns (3pcs)

กุ้งลายเสือ
2,050.-

C / S / M / Lo

Phuket Lobster

กุ้งล็อบสเตอร์
3,550.-

G / C / S / M / Lo

Signature
RICE & NOODLES



Signature **RICE & NOODLES**



Signature Garlic Fried Rice

ข้าวผัดกระเทียม Benihana

220.-

G / S / Se / E



Yaki Soba

Hibachi style with vegetables

เส้นโซบะผัด ใส่ผัก

490.-

G / F / S / Se / E / Su



Yaki Udon

Hibachi style with vegetables

เส้นอุด้งผัด ใส่ผัก

490.-

G / F / S / Se / E



Wagyu Beef Fat Fried Rice

ข้าวผัดมันเนื้อ

390.-

G / S / Se / E

Miso Udon Noodle Tempura

มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อม กุ้งทอดเทมปุระ

หรือ ผักทอดเทมปุระ

490.-

G / C / S / E

SWEET Finale



Banana Tempura

Coconut, almond, vanilla bean ice cream

กล้วยทอดแทนปุระ มะพร้าว อัลมอนต์ และไอศกรีมวานิลลา

350.-

G / P / S / M / N / Se / E / Lo



Hokkaido Cheesecake

Signature cheesecake caramelised and sizzled on

the teppanyaki grill and served with fresh berries

ชีสเนเจอร์ชีสเค้กหน้าคาราเมล อย่างบนเตาเทป็นยากิ เสิร์ฟพร้อม

เบอร์รี่สดและซอสวานิลลา

350.-

G / M / E / Lo

Hokkaido Milk Pudding

Hokkaido milk pudding served with

strawberry sauce and fresh strawberries

พุดดิ้งนมออกไกโด เสิร์ฟพร้อมซอสสตอร์วเบอร์รี่

และสตอร์วเบอร์รี่สด

350.-

M / Lo

Banana Flambé

Caramelised banana flambé on teppan grill

served with vanilla ice cream and berries

กล้วยฟลัมเบคาราเมล เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

และเบอร์รี่

420.-

G / M / Lo

Ice Cream (1 Scoop)

Green Tea

Vanilla

ไอศกรีมชาเขียว หรือ วานิลลา

140.-

M

