



前菜

APPETIZERS



Ebi Tempura 530

Deep fried prawns tempura
กุ้งทอดเทมปุระ

Vegetable Tempura 300

Deep fried seasonal vegetable tempura
ผักทอดเทมปุระ

Gyoza with Pork 330

Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวหมูทอดกรอบแบบญี่ปุ่น

Gyoza with Vegetables 280

Crispy pan fried Japanese dumplings
เกี๊ยวซ่า เกี๊ยวผักทอดกรอบแบบญี่ปุ่น

 **Grilled Scallops** 630

Spicy Japanese rayu sauce
ทอยซอสอย่าง ซอสน้ำมันพริกเผาแบบญี่ปุ่น

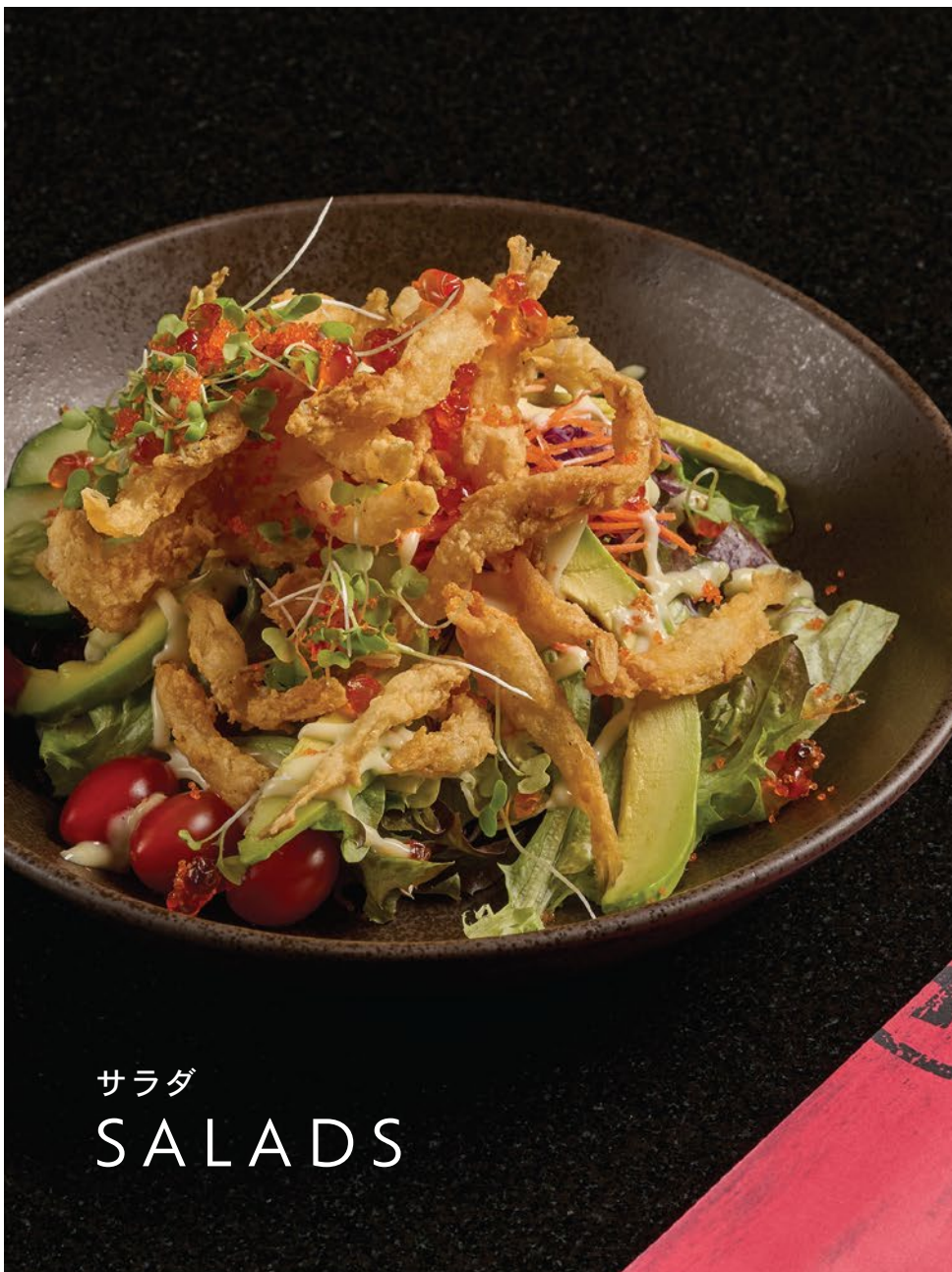
Takoyaki 340

Japanese octopus ball dumplings, bonito,
homemade sauce and beni shoga
ทาโกะยากิ

Tori Karaage 300

Fried chicken served with Japanese mayo
and fresh lime
ไก่ทอดสไตล์ญี่ปุ่น





サラダ
SALADS

Tako Abokado 595

Octopus and avocado salad with lettuce, ikura and tangy dressing
สลัดปลาหมึกกับอะโวกาโด

Hamachi Marine 680

Marinated hamachi on a bed of onion with yuzu sauce
สลัดปลาหางเหลือง

Uminosachi 580

Japanese shirauo fish, vegetables, salmon roe, tobiko, wasabi sauce
สลัดปลาเงินญี่ปุ่นทอด ไข่แซลมอน
ซอสวาซาบิ

Yawarakani-So 420

Crispy soft shell crab salad with white miso vinaigrette
สลัดปูนิ่มทอด

 Chef's Recommendation

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.



スシ、サシミ、& シグネチャーロール

SUSHI, SASHIMI & SIGNATURE ROLLS



Benihana Boat (29pcs)

2,300

Signature Rolls: Rocky mountain sandwich, Crazy salmon roll, Maguro Roll

Nigiri: Salmon, Maguro Tuna, Hamachi, Unagi

Sashimi: Salmon, Hamachi, Maguro Tuna

ซิกเนเจอร์ โรล: ร็อกกี้เมาท์แซนด์วิช, เครซี่แซลมอน โรล, มากูโร-โรล

นิกิริ: ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน, ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า, ข้าวปั้นหน้าปลาหางเหลือง, ข้าวปั้นหน้าปลาโทคา

ซาซิมิ: ปลาแซลมอน, ปลาหางเหลืองและปลาทูน่า

Yamato Boat (18pcs)

1,750

Signature Rolls: California Roll, Crazy Salmon Roll

Nigiri: Salmon, Maguro Tuna, Hamachi, Unagi

Sashimi: Salmon, Maguro Tuna

ซิกเนเจอร์ โรล: แคลิฟอร์เนียโรล, เครซี่แซลมอนโรล,

นิกิริ: ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน, ข้าวปั้นหน้าปลาทูน่า, ข้าวปั้นหน้าปลาหางเหลือง, ข้าวปั้นหน้าปลาโทคา

ซาซิมิ: ปลาแซลมอนและปลาทูน่า

BENIHANA SIGNATURE ROLLS

Maguro Roll (6pcs) 490

Tartare of tuna, grilled mushrooms, avocado, tobiko, rayu chili oil
ข้าวห่อสาหร่ายใส่เห็ดย่าง อะโวกาโด ไข่กุ้ง น้ำมันพริก
ที่อบด้วยยี่เก็งนำสไลด์สตู๋ปู่น

Crispy Mushroom (6pcs) 320

Shitake tempura, Asparagus tempura, Avocado, Marinated mushroom tartare
ข้าวห่อสาหร่ายใส่เห็ดและหน่อไม้ฝรั่งทอดกรอบ
อะโวกาโด ที่อบด้วยเห็ดย่างและเกลือดองปรุงรสทอดกรอบ

Crazy Salmon (6pcs) 460

Torched salmon, crab stick, teriyaki sauce, spicy mayonnaise, avocado, cucumber
ข้าวห่อสาหร่ายปูอัด ซอสเทรียคิกี สปีชีมายองเนส
อะโวกาโด แตงกวาสตู๋ปู่น ที่อบด้วยยี่เก็งและหน่อไม้ฝรั่ง
สไลด์สตู๋ปู่น

Rocky Mountain Sandwich (8pcs) 480

Spicy salmon, tobiko, Japanese onion, avocado, rayu chili oil, spicy mayonnaise
ข้าวห่อสาหร่ายแซลมอนสปีชี ไข่ปลา หัวหอมสตู๋ปู่น
อะโวกาโด น้ำมันพริก สปีชีมายองเนส

The Fat Duck (6pcs) 595

Torched foie gras, avocado, asparagus, cream cheese, salmon, teriyaki sauce
ข้าวห่อสาหร่ายใส่อะโวกาโด หน่อไม้ฝรั่ง ครีมชีส
ซอสเทรียคิกี ที่อบด้วยปลาแซลมอนและต้นห่าน

NIGIRI 2 PIECES

Hokkaido Scallops 360

หอยเชลล์สตู๋ปู่น

Norwegian Salmon 220

ปลาแซลมอน

Japanese Hamachi 295

ปลาหางเหลือง

Maguro Tuna 220

ปลาทูน่า

SASHIMI 3 PIECES

Unagi Eel 360

ปลาโง

Norwegian Salmon 270

ปลาแซลมอน

Japanese Hamachi 470

ปลาหางเหลือง

Godzilla XXV (6pcs) 460

Australian wagyu beef, crispy salmon, asparagus, scallions
ข้าวห่อสาหร่ายแซลมอนทอดกรอบ หน่อไม้ฝรั่ง
ต้นหอมสตู๋ปู่น ที่อบด้วยเนื้อวากิว

California Roll (6pcs) 430

Crab stick, avocado, tobiko, cucumber
ข้าวห่อสาหร่ายปูอัด อะโวกาโด ไข่กุ้ง แตงกวาสตู๋ปู่น

Zen Garden (6pcs) 320

Avocado, carrot, asparagus, cucumber, Hiyashi wakame
ข้าวห่อสาหร่ายอะโวกาโด แครอท หน่อไม้ฝรั่ง
แตงกวาสตู๋ปู่น และยี่เก็งสาหร่าย

Dragon Roll (6pcs) 460

Unagi eel, crab stick, avocado, cucumber, crispy almonds
ข้าวห่อสาหร่ายปูอัด อะโวกาโด แตงกวาสตู๋ปู่น
อัลมอนด์ ที่อบด้วยปลาโงย่างซีอิ๊ว

Hokkaido Roll (6pcs) 590

Japanese scallops, salmon tempura, avocado, black tobiko, yuzu sauce
ข้าวห่อสาหร่ายแซลมอนทอดกรอบ อะโวกาโด ไข่กุ้ง
ซอสยuzu ที่อบด้วยหอยเชลล์สตู๋ปู่น



Tiger Prawns 220

กุ้งลายเสือ

Unagi Eel 280

ปลาโง

Avocado 160

อะโวกาโด

Foie Gras 550

ตับห่าน

 Chef's Recommendation

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.



鉄板焼き牛肉セット



TEPPANYAKI BEEF SET

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


เมนูเทปปายากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

 **Iwate Japanese** 3,500

Maezawa Iwate Wagyu Striploin A4 220g | Hibiscus Sea Salt

เนื้อวากิวสันนอก อิวาเตะ

This type of meat is renowned for its exceptional quality, as it undergoes meticulous selection, focusing on the best bloodlines. The standout feature of Iwate wagyu A4 is its distinctively delicate marbling, resembling intricate artwork on soft, high-grade stone. Paired with the tenderness that practically melts in your mouth without the need for extensive chewing.

 **Hakata Japanese** 3,400

Wagyu Striploin A4 220g | Hibiscus Sea Salt

เนื้อวากิวสันนอก ฮากาตะ

Hailing from Fukuoka prefecture, Hakata Wagyu Striploin A4 is an authentic representation of the finest Wagyu beef. Raised for 20 months by registered Hakata Wagyu beef producers, these Japanese black cattle are meticulously fattened with fine grains and beer, resulting in a tender, melt-in-your-mouth texture and a unique Hakata Wagyu flavour experience.

 **Furano Japanese Wagyu** 4,375

Wagyu Rib Eye A5 250g | Jurassic Salt

เนื้อวากิวริบอาย ฟุราโนะ

Hokkaido's Furano Wagyu Ribeye hails from the renowned region of Furano City, celebrated not only for its expansive lavender fields but also for producing Japan's finest black beef. This Wagyu, sourced from Hokkaido, boasts an ideal marbling of fat, ensuring a moist and succulent texture. Renowned for its exceptional quality, Furano Wagyu A5 offers a rich, deep flavor profile that delights the palate.

 **Kobe Wine Japanese** 5,640

Wagyu Rib Eye A4 280g | Wajima Sea Salt

เนื้อวากิวริบอาย โคเบ

Kobe beef is a special grade of beef that comes from the Tajima-gyu breed of cattle found in Japan's Hyogo Prefecture. These cows, specifically belonging to the Japanese black breed, are renowned for their lineage and quality. The unique taste and texture of Kobe beef are attributed to the strict isolation, meticulous breeding and a diet infused with fermented byproducts from local vineyards. Its buttery, smooth, and incomparable texture sets it apart from any other meat on Earth, creating an extraordinary dining experience that surpasses expectations.

 **Saga Japanese Wagyu** 2,880

Tenderloin A5 130g | Noto Suzu Sea Salt

เนื้อวากิวสันใน ซากะ

Renowned as one of Japan's premier beef brands, Saga Beef stands alongside Matsuzaka Beef and Kobe Beef in terms of quality. Raised with meticulous attention in the favorable climate of Saga Prefecture, this beef showcases remarkable marbling and a delightful, sweet flavour. The tenderloin cut provides an exceptional dining experience, highlighting the superior quality of this top-grade Japanese beef. Processed at around 30 months of age, Saga Beef attains its juiciness and rich, sweet taste thanks to the region's mild, pure water, and clean air.

 **Australian Angus Tenderloin** 2,200

200g

เนื้อแองกัสสันใน ออสเตรเลีย

The Australian Black Angus, known for its grain-fed excellence, surpasses other Angus beef in quality. With its large size and superior tenderness, the Angus Tenderloin is a lean cut of meat that showcases a rich beefy umami flavor. Its minimal fat content ensures a satisfying "more Beef Less Fat" taste, making it a delectable choice for meat enthusiasts.

 **Australian Wagyu Tomahawk** 5,650

1Kg

เนื้อวากิวโทมาฮอก ออสเตรเลีย

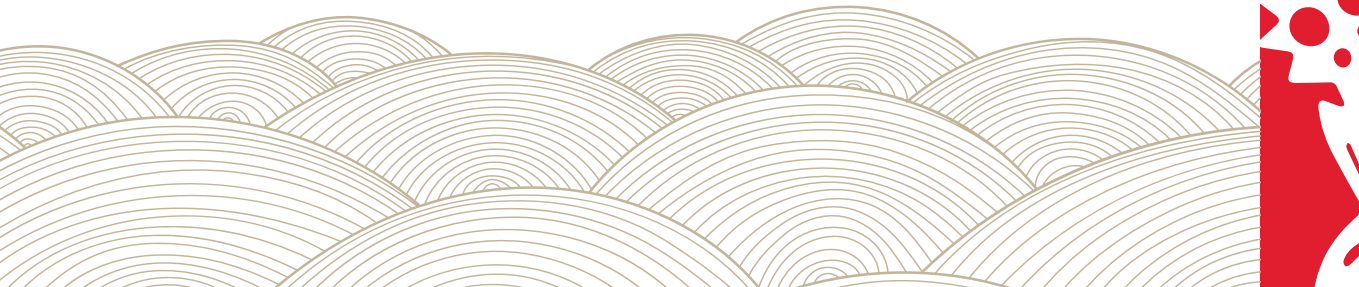
Winner of the title of Australia's best steak for three consecutive years, the Darling Downs Wagyu is the epitome of excellence. With its superbly distributed marbling and coveted flavour, this grain-fed Wagyu is highly sought after by chefs worldwide. The Australian Wagyu Tomahawk, with its perfect balance of juiciness and earthy notes, offers an unforgettable dining experience.

 **Chef's Recommendation**

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.







伝統的 鉄板焼き

TRADITIONAL TEPPANYAKI SETS

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

เมนูเทปปายากิเซ็ททั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

 **New Zealand Lamb** 1,750
(Cutlet 3pcs)
เนื้อซี่โครงแกะนิวซีแลนด์

Corn Fed Chicken 200g 890
ไก่อนามัย

Kurobuta Pork Cutlet 250g 1,050
หมูคุโรบูตา (Grain fed and hormone free)

Black Tiger Prawns 14pcs 1,350
กุ้งกุลาดำ

Jumbo Tiger Prawns 3pcs 1,650
กุ้งลายเสือ

Norwegian Salmon 180g 1,350
ปลาแซลมอนนอร์เวย์

Snow Fish 150g 1,750
ปลาหิมะ

Hokkaido Scallops 150g 1,800
หอยเชลล์ญี่ปุ่น

Mexican Abalone 90g 1,850
หอยเป๋าฮื้อเม็กซิโก

Foie Gras 120g 1,750
ตับห่าน

Hiramasa Fish 150g 1,450
ปลาฮิรามะสะ

Whole Splendid Squid 1pc 1,250
ปลาหมึกคอก

Western Lobster 3,250
กุ้งมังกร

ベジタリアン

VEGETARIAN TEPPANYAKI SET

Beyond meat set includes miso soup, salad, avocado maki, hibachi vegetables and steamed rice.

เมนูมังสวิรัตินี้เสิร์ฟพร้อม ซุปเต้าเจี้ยว สลัด ข้าวห่อสาหร่ายอะโวกาโด ผัดผัก และข้าวสวย

Beyond Meat (Plant Based) 120g 970
เนื้อมังสวิรัตินี้

 Chef's Recommendation

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.





特製鉄板焼き

ROCKY'S COMBO TEPPANYAKI SETS

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

เมนู Teppanyaki ทั้งหมดนี้เสิร์ฟพร้อม ซุปหัวหอม สลัด กุ้ง ผัดผัก และข้าวสวย

Koji Koji 1,950

Kurobuta Pork 180g, Hokkaido Scallops 80g, Salmon 90g with Lemon Butter Sauce
หมูคุโรบูตะ หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาแซลมอนและซอสเนยมะนาว

Aoki Set 1,570

Kurobuta Pork 180g Black Tiger Prawn 7pcs with Lemon Butter Sauce
หมูคุโรบูตะ กุ้งกุลาดำและซอสเนยมะนาว

Benihana Delight 1,300

Black Tiger Prawn 7pcs and Corn Fed Chicken 130g with Lemon Butter Sauce
กุ้งกุลาดำ ไก่และซอสเนยมะนาว

Rocky's Choice 1,750

Australian Angus Tenderloin 90g and Corn Fed Chicken 130g with Cream Butter
เนื้อสันใน แองกัสออสเตรเลีย ไก่สีริน และเนยครีม

Shogun's Feast 1,800

Australian Tenderloin 90g and Black Tiger Prawn 7pcs with Garlic Butter
เนื้อสันในออสเตรเลีย กุ้งกุลาดำ และเนยกระเทียม

Seafood Palace 3,250

Western Rock Lobster (Half), Hokkaido Scallops 80g, Cod 80g, Salmon 100g
and Lemon Butter
กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว) หอยเชลล์ฮอกไกโด ปลาค็อด ปลาแซลมอน และซอสเนยมะนาว

Hanam Matsuri 3,950

Australian Tenderloin 90g, Corn Fed Chicken 130g, Salmon 80g
and Black Tiger Prawn 6 pcs
เนื้อสันใน ออสเตรเลีย ไก่ ปลาแซลมอน และกุ้งกุลาดำ

Benihana Special 5,200

Kobe Rib Eye 180g, Western Rock Lobster (Half)
เนื้อโกเบริบอาย กุ้งล็อบสเตอร์ยุโรป (ครึ่งตัว)

Chef's Recommendation

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.



ヌードル

NOODLES

Seafood Diablo 995

Udon noodles with homemade spicy sauce with prawn, scallop and squid
เส้นอุด้งผัด สอผัด ใส่กุ้ง หอยเชลล์ และปลาหมึก

Yaki Udon 520

Hibachi style with vegetables
เส้นอุด้งผัด ใส่ผัก

他の

OTHER SPECIALTIES

Miso Soup 170

Tofu, seaweed, shiitake mushroom
ซุ้ปลาเจียว กับเต้าหู้ สาหร่าย และเห็ดหอม

Miso Udon Noodle with prawn tempura 495

มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อม กุ้งทอดเทมปุระ

Miso Udon noodle with vegetable tempura 370

มิโซะอุด้ง เสิร์ฟพร้อม ผักทอดเทมปุระ

Hibachi Rice 220

Signature Benihana garlic fried rice with egg
ข้าวผัดกระเทียม

Hibachi Rice with Prawns 390

Signature Benihana garlic fried rice with prawns
ข้าวผัดกระเทียมใส่กุ้ง

Flaming Mushrooms 240

A combo of shimeji, golden enoki, wild Asian mushrooms
ผัดเห็ดรวมมิตร

Yakimono Shiitake 210

Grilled shiitake mushrooms with butter sauce
เห็ดชิตะเกะสดย่างกับซอสเนย

おかず

SIDE DISHES



Chef's Recommendation

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.

デザート
DESSERTS





🌿 BENIHANA SIGNATURE SHARING SET 1,190

Choux Cream Matcha | Ice Cream Trio: sesame, matcha, Hokkaido milk | Sakura Mochi | Warabi Mochi Kinako | Grilled Dango
 ชูครีม มัทฉะ, ไอศกรีมมัทฉะ, ชาดำ และนมออกไกโด, ซากุระ โมจิ, โมจิวาราบิ โรยผง ถั่วเหลือง และดั่งโงะ

BANANA TEMPURA 350

Coconut, almond, vanilla bean ice cream
 กล้วยทอดเทมปุระ มะพร้าว อัลมอน และไอศกรีมวานิลลา

CLOUDY FUJI 350

Black sesame ice cream, lychee jam, jasmine foam
 ไอศกรีมชาดำ เสร์ฟพร้อมแยมลิ้นจี่ และโฟมกลิ่นมะลิ

HOKKAIDO CHEESECAKE BRÛLÉE 350

Signature cheesecake caramelised and sizzled on the teppanyaki grill and served with fresh berries
 ชิกเนเจอร์ชีสเค้กหน้าคาราเมล อย่างบนเตาเทป็นยากิ เสร์ฟพร้อม เบอร์รี่สดและซอสวานิลลา

MATCHA LAVA CAKE 350

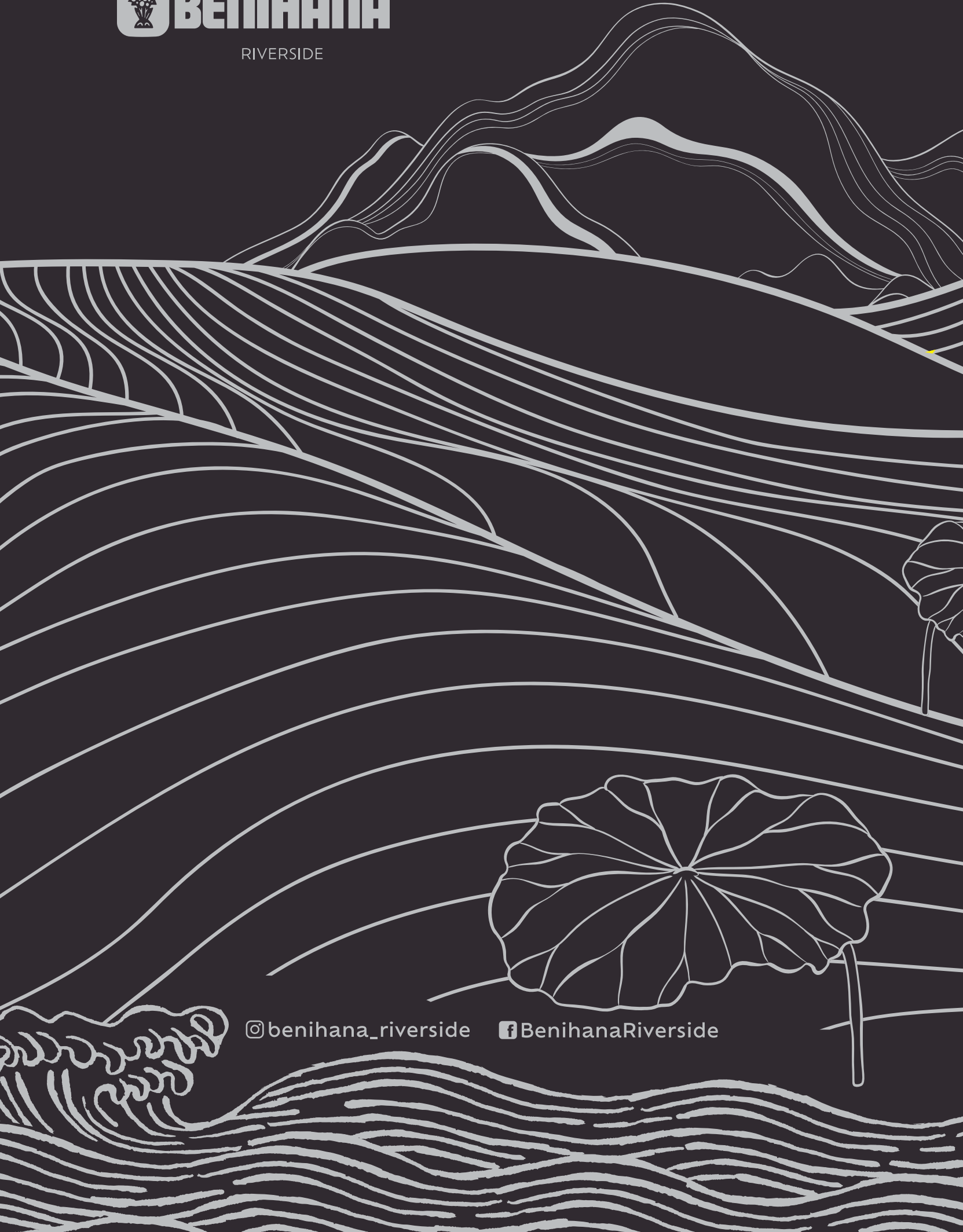
Moist chocolate cake with matcha filling, berries, nut 'brittle', vanilla bean ice cream
 เค้กช็อกโกแลตชาเขียว เบอร์รี่ ไอศกรีมวานิลลา และบิสกิตถั่ว


🌿 Chef's Recommendation

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.



RIVERSIDE



 [benihana_riverside](https://www.instagram.com/benihana_riverside)

 [BenihanaRiverside](https://www.facebook.com/BenihanaRiverside)