



# L U N C H M E N U

## OUR CONCEPT

Rooted in the time-honored techniques of traditional Japanese cuisine and refined with a modern sensibility, our dishes are crafted with carefully selected ingredients from across Japan, harmonized with the natural bounty of Guam's land and sea. Each plate is a testament to the skill and artistry of our chefs—an expression of Japanese culinary craftsmanship.

Dining here is more than just enjoying a meal; it is a multisensory experience. Discover unexpected flavors. Feel a sense of calm inspired by Japanese hospitality, even while abroad. Every moment is curated to offer an experience that can only be found here—unique, memorable, and deeply satisfying. Each visit brings new surprises and a deeper appreciation of Japanese cuisine.

## 私たちの追求するコンセプト

伝統の和技法に現代の感性を重ね、日本各地から厳選した食材と、グアムの大地と海の恵みを融合。

熟練の技が一皿一皿に息づく創作日本料理です。

ここで味わうのは、ただの食事ではなく、五感で感じる“体験”。

新たな味との“出会い”、異国の地にいながら感じる和の“安らぎ”。

すべてが、ここでしか味わえないひとときを彩ります。

訪れるたびに、新しい驚きと深い満足をお届けします。

## OUR CHEF “NAO” NAOYUKI TAKANO

He began his culinary journey at the renowned “Kigawa Asai” in Osaka, where he mastered the fundamentals of Japanese cuisine.

He later opened his own namesake restaurant in his hometown, earning acclaim for his refined style and deep respect for tradition.

Driven by a passion to share Japanese cuisine with the world, he served as a diplomatic chef in Saudi Arabia, where his work was honored with a commendation from Japan's Minister for Foreign Affairs.

Now based in Guam, Chef Takano is devoted to introducing the essence of Japanese culinary culture to the island through every carefully crafted dish.

## 料理長 高野 直幸

大阪の名店「喜川浅井」で和食の基礎を学び、のちに故郷で自身の名を冠した店を開業。その後、日本料理を世界へ広めたいという志のもと、サウジアラビアで公邸料理人として活躍し、外務大臣よりその功績に対して表彰を受ける。

現在はグアムを拠点に、日本食文化の発信に力を注いでいる。

# CHILDREN'S MENU

## お子様メニュー

### KID'S GOZEN

#### お子様御膳

18

Fried shrimp, tomato spaghetti, sausage, french fries, rice ball

エビフライ トマトスパゲティ

ソーセージ フライドポテト おにぎり

Happy shaved ice time create your own shaved ice  
じぶんでつくる かき氷タイム

### KID'S UDON SET

#### お子様うどん御膳

15

Warm udon noodles topped with fish cake, seaweed, and egg

温うどん かまぼこ わかめ たまご

Takoyaki

たこ焼き

Happy shaved ice time create your own shaved ice  
じぶんでつくる かき氷タイム

### KID'S HAND

#### ROLL SUSHI SET

17

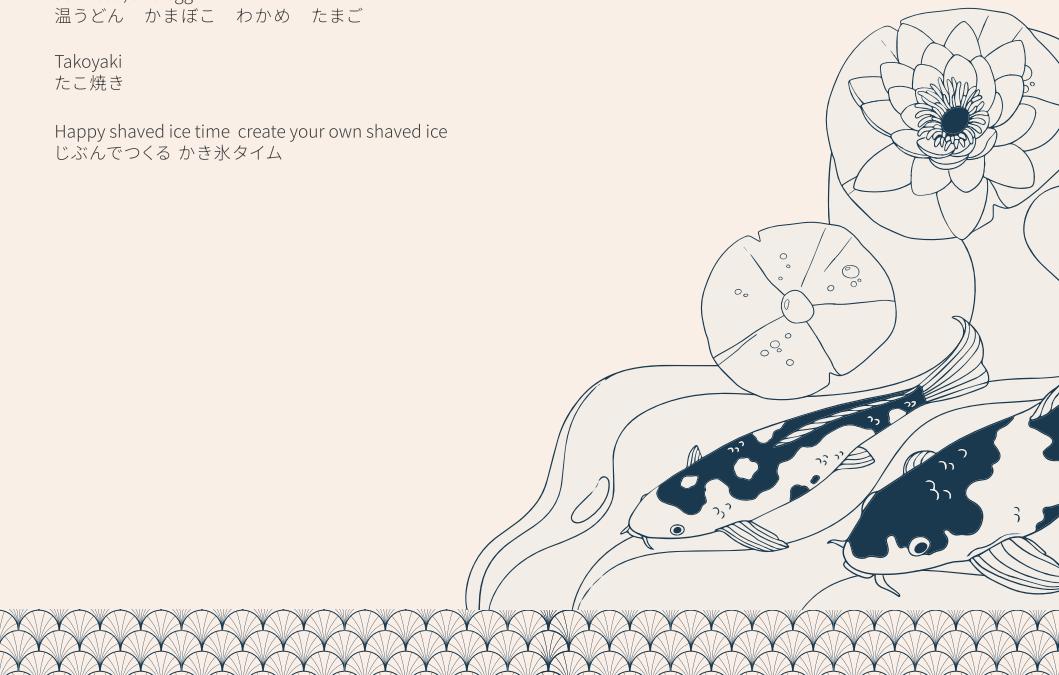
#### お子様手巻き寿司セット

Set includes: Tuna mayo, crab stick, fried shrimp, sweet egg omelet, cucumber create your own roll  
手巻きセット: ツナマヨ カニカマ 海老  
フライ 玉子焼き 胡瓜

Miso soup

味噌汁

Happy shaved ice time create your own shaved ice  
じぶんでつくる かき氷タイム



## SUSHI LUNCH SET 寿司ランチセット

### MATSU 松

55

8 pieces of nigiri served with fatty tuna and pickled radish roll

- Tuna, fatty tuna, seasonal fish, amberjack, salmon roe, eel, red shrimp, and sea urchin

握り8貫 + トロたく巻き

- 鮪 トロ 旬魚 カンパチ イクラ 鰻 赤海老 雲丹

### TAKE 竹

42

8 pieces of nigiri served with tuna California roll

- Tuna, salmon, today's white fish, amberjack, salmon roe, eel, red shrimp, and scallop

握り8貫 + マグロのカリフォルニアロール

- 鮪 サーモン 本日の白身魚 カンパチ イクラ 鰻 赤海老 帆立

### UME 梅

30

8 pieces of nigiri served with California roll

- Tuna, salmon, sea bream, amberjack, squid, sweet egg omelet, red shrimp, and scallop

握り8貫 + カリフォルニアロール

- 鮪 サーモン 鯛 カンパチ 烏賊 玉子 赤海老 帆立

## ROLLED SUSHI SET 巻き寿司 (単品)

### SUSHI ROLL DUO 巻き寿司2種

24

4 pieces of California roll  
and 4 pieces of Chef's selection

カルiforniアロール

4巻とシェフのお勧め巻き寿司 4巻

\*All sushi lunch sets include three kinds of seasonal appetizer, simmered dish of the day, miso soup, and dessert.

\*全ての寿司セットには前菜三種盛り、本日の煮物、味噌汁、デザートをお付けしております。



## IRODORI SET MEAL

### 彩り御膳

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り

Two kinds of today's sashimi  
本日のお刺身 二種盛り

Simmered dish of the day  
本日の煮物

Tempura and seasonal vegetables  
海老と野菜の天ぷら

Grilled seasonal fish  
季節の焼き魚

Roasted Angus beef striploin  
アンガス牛のローストビーフ

Premium Japanese rice, miso soup, and pickles  
日本産ブランド米 味噌汁 香の物

Dessert  
デザート

## ANGUS SIRLOIN

## STEAK MEAL SET 36

### アンガス牛サーロインステーキ御膳

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り

Simmered dish of the day  
本日の煮物

Angus sirloin steak (6.5oz) with garlic  
sesame sauce & truffle-infused finadeni sauce  
アンガス牛サーロインステーキ 180g  
ガーリック胡麻ソースとトリュフ風味の  
フィナデニソース

Premium Japanese rice, miso soup, and pickles  
日本産ブランド米 味噌汁 香の物

Dessert  
デザート

## SUKIYAKI HOT POT

## SET MEAL

### すき鍋御膳

36

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り

Simmered dish of the day  
本日の煮物

Mini sukiyaki hot pot with Angus beef ribeye, napa  
cabbage, enoki mushroom, green onion, udon  
noodle, and soft-boiled egg (sukiyaki sauce)  
すき焼き小鍋

Premium Japanese rice, miso soup,  
and pickles

日本産ブランド米 味噌汁 香の物

Dessert  
デザート





## TEMPURA BOWL

### SET MEAL

### 天丼御膳

32

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り

Chilled inaniwa-style udon noodles,  
fresh tomato sauce or grated yam  
フレッシュトマトの冷やし稲庭風うどん  
又は 冷やし稲庭風とろろ掛け

Tempura rice bowl  
3 shrimp tempura, seasonal fish,  
and 4 kinds of vegetables  
天丼 海老天3本 季節の魚 野菜4種

Pickles  
香の物

Dessert  
デザート

## SEAFOOD CHIRASHI

### SUSHI SET MEAL

### 彩り海鮮ちらし御膳

35

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り

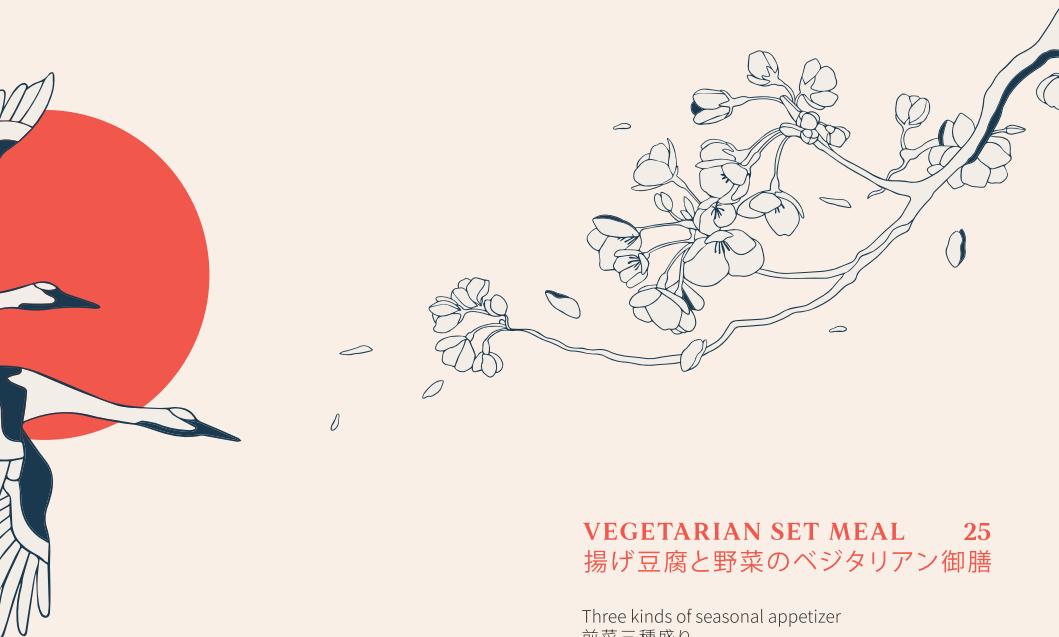
Chilled inaniwa-style udon noodles,  
fresh tomato sauce or grated yam  
フレッシュトマトの冷やし稲庭風うどん  
又は 冷やし稲庭風とろろ掛け

Sushi rice bowl topped with assorted fresh  
seafood and pickles  
海鮮ちらし寿司 ガリ

Dessert  
デザート

\*All prices are subject to a 10% service charge. Menu is subject to change due to stock availability.  
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of  
foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.





## GRILLED FISH SET MEAL 27 焼き魚御膳

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り

Simmered dish of the day  
本日の煮物

Today's grilled fish  
本日の焼き魚

Premium Japanese rice, miso soup, and pickles  
日本産ブランド米 味噌汁 香の物

Dessert  
デザート

## VEGETARIAN SET MEAL 25 揚げ豆腐と野菜のベジタリアン御膳

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り

Chilled inaniwa-style udon noodle,  
fresh tomato sauce or grated yam

フレッシュトマトの冷やし稲庭風うどん  
又は 冷やし稲庭風とろろ掛け

Deep-fried tofu with thick savory sauce,  
avocado, eggplant and shishito pepper  
餡掛け揚げ豆腐 アボカド 茄子 しし唐

Pickles  
香の物

Dessert  
デザート

Food prepared in our restaurant may contain the following ingredients: milk, eggs, wheat, peanuts, and tree nuts. If you have a food allergy, please notify your server.

## COLD DISHES

	冷やし鉢	
Tofu and leafy greens garden salad with Benkay's signature onion dressing	18	
豆腐と葉野菜のガーデンサラダ ベンケイ特製オニオンドレッシング		
Shrimp salad with a hint of truffle	23	
シュリンプサラダ トリュフの香り		
Assorted pickles of the day	12	
本日の漬け物盛り合わせ		
Edamame pepperoncino	10	
茶豆のペペロンチーノ		

## FRIED DISHES

	揚げ物	
Shrimp tempura (5pcs)	15	
海老の天ぷら 5尾		
Assorted shrimp and vegetable tempura	20	
海老と野菜の盛り合わせ天ぷら		
Assorted vegetable tempura	12	
野菜の盛り合わせ天ぷら		

## RICE DISHES

	食事	
Two specialty rice balls	10	
Salmon & salmon roe, dinanche tuna mayonnaise		
創作おにぎり二種 サーモンイクラ ツナマヨディナンド		
Grilled crispy eel rice ball in dashi broth, served with seasonal pickles	10	
鰻のおこげ風おにぎり茶漬け 香の物 出汁添え		
Steamed rice in Japanese pot (serves 2-3)	18	
*Please allow approximately 30 minutes to cook		
釜炊き白飯 (日本産ブランド米使用・2-3人前)		
*30分お時間をいただきます。		
Rice set: steamed rice, miso soup, and Japanese pickles	6	
ライスセット(白飯 味噌汁 香の物)		
Steamed rice	4	
白飯		
Miso soup	3	
味噌汁		
Fish head miso soup	6	
魚のアラ入り味噌汁		

## SIMMERED DISHES

	煮物	
Oden	15	
おでん		
Deep-fried tofu with grated daikon sauce	13	
揚げ出し豆腐 みぞれあんかけ		
Steamed egg custard with seafood in umami-rich dashi broth	15	
お出汁の効いた彩り茶碗蒸し		

## GRILLED DISHES

	焼き物	
Amberjack collar	23	
カンパチカマ焼き		
Black cod marinated in saikyo miso	25	
銀だらの西京味噌漬け焼き		
Angus sirloin steak (8oz) with seasonal vegetables	38	
アンガス牛サーロインステーキと季節野菜 220g		



# À LA CARTE

## 一品料理

### NIGIRI SUSHI

Sea bream

鯛

Amber jack

カンパチ

Tuna

鮪

Fatty tuna

トロ

Squid

烏賊

Sea urchin

雲丹

Salmon roe

いくら

Scallop

帆立

Salmon

サーモン

Red shrimp

赤海老

Eel

鰻

Conger eel

穴子

Seasonal fish

本日の旬魚

Sweet sliced omelet

玉子

### 握り寿司

4

### ROLL SUSHI

Tuna roll

鉄火巻き

5

Cucumber roll

胡瓜巻き

5

Pickled radish roll

新香巻き

14

Eel & cucumber roll

うなぎゅう巻き

18

California roll

カリiforniアロール

8

Spicy tuna roll

スパイシーツナロール

6

Philadelphia roll

フィラデルフィアロール

4

Assorted seafood futomaki roll (4pcs)

海鮮太巻き (4巻)

### 巻き寿司

15

6

6

13

25

18

19

18

25

### 刺身

32

45

18

15

17

24

24

18

### SASHIMI

Sashimi 3 kinds (9pcs)

お造り三種

Sashimi 5 kinds (15pcs)

お造り五種

Tuna (5pcs)

まぐろ

Salmon (5pcs)

サーモン

Amberjack (5pcs)

カンパチ

Seasonal fish of the day (5pcs)

本日の旬魚

Seared scallop (5pcs)

帆立炙り

Marinated seafood with soft-boiled egg

海鮮のユッケ温泉卵添え

## “BENKAY” COURSE

### 弁慶御膳

#### Warm Dish 先附

Steamed egg custard with seafood  
in umami-rich dashi broth  
お出汁の効いた 彩り海鮮茶碗蒸し

#### Sashimi 造り

Three kinds of today's sashimi-  
sourced directly from Japan  
日本から直送 鮮魚三種盛り合わせ

#### Main Dish 主菜

\*Please select one:

\*下記より一つお選びください

- Angus sirloin steak (6.5oz) with five kinds of condiment and sauce  
アンガス牛サーロインステーキ180g 5種の薑味とソース
- Black cod marinated in saikyo miso  
Lotus root, pickled ginger, and grated daikon with yuzu  
銀鰈の西京味噌漬け焼き 花蓮根  
はじめ生姜 柚子大根おろし
- Assorted fried specialty including shrimp tempura, crispy fried chicken, and breaded beef cutlet with five kinds of condiment and sauce  
揚げ物盛り合わせ 大海老天ぶら 鶏の竜田揚げ  
牛カツ 5種の薑味とソース

#### Rice 食事

Premium Japanese rice  
日本産ブランド米

#### Pickles 香の物

Homemade lightly pickled local vegetables  
自家製 地元野菜の浅漬け

#### Soup 止め椀

Kyoto-style red miso soup infused with umami  
from fish and fresh dashi broth  
一番出汁で魚の旨味を抽出した 京赤だし

#### Dessert デザート

Vanilla ice cream with roasted soybean powder  
and brown sugar syrup  
たっぷりきな粉と黒蜜のバニラアイスクリーム

## “AOI” KAISEKI COURSE

### 葵会席コース

65

#### Appetizer 先附

Two kinds of seasonal appetizer  
前菜二種の盛り合わせ

#### Sashimi 向付

Three kinds of today's sashimi-  
sourced directly from Japan  
日本から直送 鮮魚三種盛り合わせ

#### Lidded Dish 蓋物

Clear soup with clam and bamboo shoot fish  
cake, garnished with mitsuba, shredded leek,  
and dried mullet roe  
浅利と筍真丈のお吸い物 三つ葉 白髪ねぎ  
カラスミ

#### Hassun Platter 八寸

Black cod marinated in saikyo miso with  
Lotus root shrimp and vegetables mixed tempura with  
seaweed salt sweet shrimp marinated in spicy cod roe  
銀鰈の味噌漬け焼き 花蓮根  
海老のかき揚げ 濱戸内の藻塩  
甘えびの明太子漬け

#### Main Dish 主菜

Mini sukiyaki hot pot with Angus beef ribeye,  
napa cabbage, enoki mushroom, green onion,  
udon noodle, and soft-boiled egg  
アンガス牛リブロースのすき焼き小鍋 白菜  
エノキ 葱 うどん 温泉卵

#### Meal Dish 食事

Premium Japanese rice, and pickles  
日本産ブランド米 香の物

#### Soup 止め椀

Kyoto-style red miso soup infused with umami  
from fish and fresh dashi broth  
一番出汁で魚の旨味を抽出した 京赤だし

#### Dessert デザート

Today's dessert  
本日のデザート

## “ANGUS BEEF” HOT POT COURSE 65 アンガス牛リブロース 鍋料理コース

### Appetizer 先附

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り合わせ

### Sashimi 向付

Two kinds of today's sashimi selection  
本日のお刺身 二種盛り

### Hot Pot 鍋料理

Sukiyaki or Shabu-Shabu  
すき焼き 又は しゃぶしゃぶ

- Angus beef ribeye slices 9oz  
アンガス牛リブローススライス 255g
- Napa cabbage, green onion, tofu, mizuna greens,  
and two kinds of mushroom  
白菜 青ネギ 豆腐 水菜 二種のキノコ
- Udon noodles  
うどん

### Dessert デザート

Green tea ice cream or vanilla ice cream  
抹茶アイスクリーム 又は バニラアイスクリーム



### Add-ons 追加 -

Premium wagyu ribeye (6oz)	黒毛和牛リブローススライス	170g	80
Angus beef ribeye (6oz)	アンガス牛リブローススライス	170g	20
Assorted seasonal vegetables	野菜盛り合わせ		10
Udon noodles	うどん		6
Thin-sliced mochi	しゃぶ餅		3
Soft-boiled egg (sukiyaki sauce)	温泉卵		1

Sukiyaki and Shabu-Shabu requires a minimum of 2 orders.  
すき焼き、しゃぶしゃぶは2人前からご注文いただけます。



# CHILDREN'S MENU

## お子様メニュー

### KID'S GOZEN

#### お子様御膳

Fried shrimp, tomato spaghetti, sausage, french fries, and rice ball

エビフライ トマトスパゲティ

ソーセージ フライドポテト おにぎり

Happy shaved ice time  
create your own shaved ice  
じぶんでつくる かき氷タイム

### KID'S UDON SET

#### お子様うどん御膳

Warm udon noodles topped with fish cake, seaweed, and egg

温うどん かまぼこ わかめ たまご

Takoyaki  
たこ焼き

Happy shaved ice time  
create your own shaved ice  
じぶんでつくる かき氷タイム

18

### KID'S HAND

#### ROLL SUSHI SET

#### お子様手巻き寿司セット

Set includes: Tuna mayo, crab stick, fried shrimp, sweet egg omelet, cucumber create your own roll

手巻きセット: ツナマヨ カニカマ 海老

フライ 玉子焼き 胡瓜

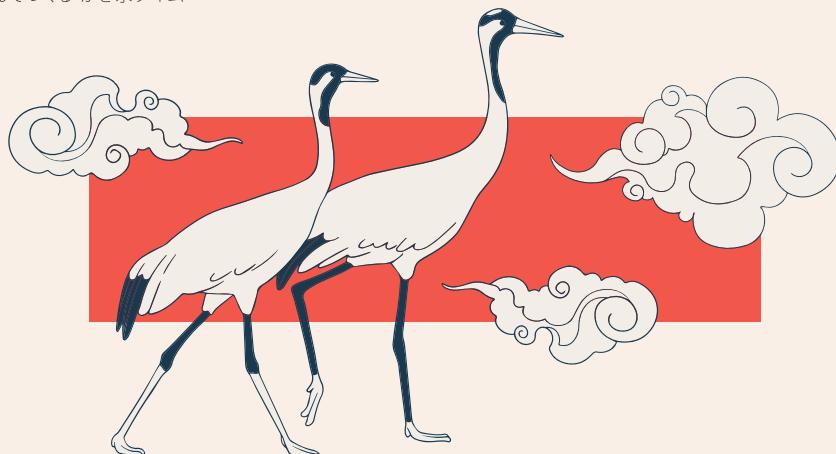
Miso soup  
味噌汁

15

Happy shaved ice time

create your own shaved ice

じぶんでつくる かき氷タイム





## “KIWAMI” SUSHI COURSE “極”寿司コース

150

Advanced reservation is required the day before.  
\*前日までの予約限定\*

### Appetizer 先付

Tamatobako selection

- An assortment of seasonal appetizers presented in a treasure box

玉手箱八寸 季節の前菜を散りばめて

### Meat Dish 前菜

Chef's meat selection of the day

本日の肉料理

### Lidded Dish 蓋物

Clear soup with clam and bamboo shoot fish cake, garnished with mitsuba, shredded leek, and dried mullet roe  
浅利と筍真丈のお吸い物 三つ葉 白髪ねぎ カラスミ

### Grilled Dish 焼肴

Black cod marinated in saikyo miso

銀鱈の西京味噌漬け焼き

### Sushi Dish 食事

10 pieces of “OMAKASE” nigiri sushi,  
Kyoto-style red miso soup infused with umami  
from fish and fresh dashi broth

お任せ握り寿司10貫

一番出汁で魚の旨味を抽出した 京赤だし

### Dessert デザート

Today's dessert

本日のデザート

# “PREMIUM WAGYU” HOT POT COURSE 150

## 特選黒毛和牛 鍋料理コース

### Appetizer 先附

Three kinds of seasonal appetizer  
前菜三種盛り合わせ

### Sashimi 向付

Two kinds of today's sashimi selection  
本日のお刺身 二種盛り

### Hot Pot 鍋料理

Sukiyaki or Shabu-Shabu  
すき焼き 又は しゃぶしゃぶ

- Premium black wagyu ribeye slices 9oz  
黒毛和牛リブローススライス 255g
- Napa cabbage, green onion, tofu, mizuna greens, and two kinds of mushroom  
白菜 青ネギ 豆腐 水菜 二種のキノコ
- Udon noodles  
うどん

### Dessert デザート

Green tea ice cream or vanilla ice cream  
抹茶アイスクリーム 又は バニラアイスクリーム



### Add-ons 追加 -

Premium wagyu ribeye (6oz)	黒毛和牛リブローススライス	170g	80
Angus beef ribeye (6oz)	アンガス牛リブローススライス	170g	20
Assorted seasonal vegetables	野菜盛り合わせ		10
Udon noodles	うどん		6
Thin-sliced mochi	しゃぶ餅		3
Soft-boiled egg (sukiyaki sauce)	温泉卵		1

Sukiyaki and Shabu-Shabu requires a minimum of 2 orders.  
すき焼き、しゃぶしゃぶは2人前からご注文いただけます。





## “HANA” SUSHI COURSE “華”寿司コース

55

### Appetizer 先附

Steamed egg custard with seafood in umami-rich dashi broth  
お出汁の効いた 彩り海鮮茶碗蒸し

### Fried Dish 揚げ物

Tempura of shrimp and seasonal vegetables  
海老と野菜の天ぷら盛り合わせ

### Main Dish 主菜

8 pieces of nigiri served with 4 pieces of California roll  
• Tuna, fatty tuna, salmon, seasonal fish, amberjack, squid, salmon roe, and egg  
握り8貫 + カリフォルニアロール4巻  
• 鮪 トロ サーモン 白身 カンパチ 鳥賊 イクラ 玉子

### Soup 梶物

Kyoto-style red miso soup infused with umami from fish and fresh dashi broth  
一番出汁で魚の旨味を抽出した 京赤だし

### Dessert デザート

Vanilla ice cream with roasted soybean powder and brown sugar syrup  
たっぷりきな粉と黒蜜のバニラアイスクリーム

\*All prices are subject to a 10% service charge. Menu is subject to change due to stock availability. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



## “TSUKI” SUSHI COURSE

85

### “月”寿司コース

#### Appetizer 先附

Steamed egg custard with seafood in umami-rich dashi broth  
お出汁の効いた 彩り海鮮茶碗蒸し

#### Fried Dish 揚げ物

Tempura of shrimp and seasonal vegetables  
海老と野菜の天ぷら盛り合わせ

#### Main Dish 主菜

10 pieces of premium nigiri served with  
3 pieces of chopped tuna & green onion roll  
• Marinated tuna, squid, today's white fish, red shrimp  
scallops, salmon roe, fatty tuna, sea urchin, amber jack,  
and conger eel

握り10種 + ネギトロ巻き3巻

•漬けマグロ イカ 本日の白身 赤海老 ホタテ イクラ  
まぐろトロ 雲丹 カンパチ 穴子

#### Soup 梶物

Kyoto-style red miso soup infused with umami  
from fish and fresh dashi broth  
一番出汁で魚の旨味を抽出した 京赤だし

#### Dessert デザート

Vanilla ice cream with roasted soybean powder  
and brown sugar syrup  
たっぷりきな粉と黒蜜のバニラアイスクリーム

Food prepared in our restaurant may contain the following ingredients: milk, eggs, wheat, peanuts, and tree nuts. If you have a food allergy, please notify your server.