



LUNCH MENU

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

18

お子様御膳

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

15

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

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

55

松

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

42

竹

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

30

梅

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

24

巻き寿司2種

4 pieces of California roll

and 4 pieces of Chef's selection

カルフォルニアロール

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

38

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

36

すき鍋御膳

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

32

天井御膳

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
天井 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

35

彩り海鮮ちらし御膳

Three kinds of seasonal appetizer
前菜三種盛り

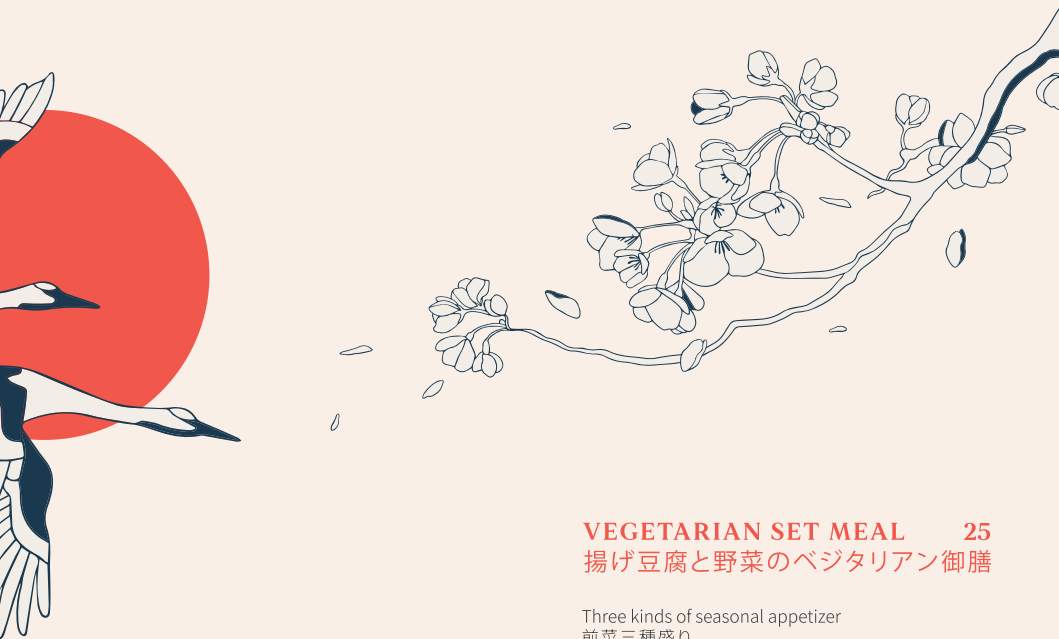
Chilled inaniwa-style udon noodles,
fresh tomato sauce or grated yam
フレッシュトマトの冷やし稲庭風うどん
又は 冷やし稲庭風とろろ掛け

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 salad with Benkay's signature onion dressing 豆腐と葉野菜のガーデンサラダ 弁慶特製 オニオンドレッシング	18
Shrimp salad with a hint of truffle シュリンプサラダ トリュフの香り	23
Assorted pickles of the day 本日の漬け物盛り合わせ	12
Edamame pepperoncino 茶豆のパペロンチーノ	10

FRIED DISHES

揚げ物

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

RICE DISHES

Two specialty rice balls salmon & salmon roe, dinanche tuna mayonnaise 創作おにぎり 二種 サーモンイクラ ツナマヨディナンシェ	10
---	----

Grilled crispy eel rice ball in dashi broth, served with seasonal pickles 鰻のおこげ風おにぎり茶漬け 香の物 出汁添え	10
--	----

Steamed rice in Japanese pot (serves 2-3) *Please allow approximately 30 minutes to cook	18
---	----

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 ライスセット(白飯 味噌汁 香の物)	6
---	---

Steamed rice 白飯	4
--------------------	---

Miso soup 味噌汁	3
------------------	---

Fish head miso soup 魚のアラ入り味噌汁	6
----------------------------------	---

SIMMERED DISHES

煮物

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

GRILED DISHES

焼き物

Amberjack collar カンパチかま焼き	23
Black cod marinated in saikyo miso 銀ダラの西京味噌漬焼き	25
Angus sirloin steak (8oz) with seasonal vegetables アンガス牛サーロインステーキと季節野菜 220g	38

食事

10

10

18

6

4

3

6



À LA CARTE

一品料理

NIGIRI SUSHI

Sea bream 鯛	4
Amber jack カンパチ	5
Tuna 鮪	5
Fatty tuna トロ	14
Squid 烏賊	9
Sea urchin 雲丹	18
Salmon roe いくら	8
Scallop 帆立	6
Salmon サーモン	4
Red shrimp 赤海老	5
Eel 鰻	6
Conger eel 穴子	6
Seasonal fish 本日の旬魚	8
Sweet sliced omelet 玉子	3

握り寿司

ROLL SUSHI

Tuna roll 鉄火巻き	15
Cucumber roll 胡瓜巻き	6
Pickled radish roll 新香巻き	6
Eel & cucumber roll うなぎゅう巻き	13
Fatty tuna roll とろ鉄火巻き	25
California roll カリフォルニアロール	18
Spicy tuna roll スパイシーツナロール	19
Philadelphia roll フィラデルフィアロール	18
Assorted seafood futomaki roll (4pcs) 海鮮太巻き (4巻)	25

巻き寿司

SASHIMI

刺身

Sashimi 3 kinds (9pcs) お造り三種	32
Sashimi 5 kinds (15pcs) お造り五種	45
Tuna (5pcs) まぐろ	18
Salmon (5pcs) サーモン	15
Amberjack (5pcs) カンパチ	17
Seasonal fish of the day (5pcs) 本日の旬魚	24
Seared scallop (5pcs) 帆立炙り	24
Marinated seafood with soft-boiled egg 海鮮のユッケ温泉卵添え	18



“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種の薬味とソース
- Black cod marinated in saikyo miso
Lotus root, pickled ginger, and grated daikon with yuzu
銀鱈の西京味噌漬け焼き 花蓮根
はじかみ生姜 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 大海老天ぷら 鶏の竜田揚げ
牛カツ 5種の薬味とソース

Rice 食事

Premium Japanese rice
日本産ブランド米

Pickles 香の物

Housemade 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パニラアイスクリーム

45 “AOI” KAISEKI COURSE

葵会席コース

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 Plater 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
銀鱈の味噌漬け焼き 花蓮根
海老のかき揚げ 瀬戸内の藻塩
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ズ 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ズスライス 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)	黒毛和牛リブローズスライス	170g	80
Angus beef ribeye (6oz)	アンガス牛リブローズスライス	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

18

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

15

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

KID'S HAND

17

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

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

150

“極” 寿司コース

Advanced reservation is required the day before.

前日までの予約限定

Appetizer 先付

Tamatebako 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 烏賊 イクラ 玉子

Soup 椀物

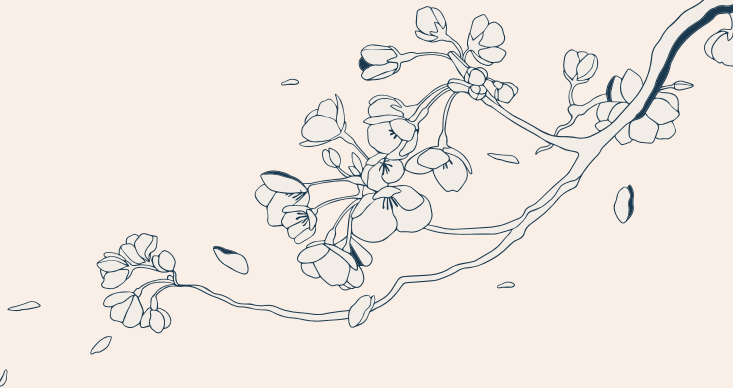
Kyoto-style red miso soup infused with umami from fish and fresh dashi broth
一番出汁で魚の旨味を抽出した 京赤だし

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
scallop, 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 椀物

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.

