

酒仙コース ¥4,000

SHUSEN COURSE

お酒を飲みながら食事するのに、ぴったりのお手頃コースです。

旬の前菜
Appetizer

旬の焼魚
Seasonal Grilled Fish

蟹クリームコロッケ
Crab Cream Croquette

酒の肴 三種
Nibbles (3 kinds)

寿司 三貫 インターナショナルロール
International Selection of Rolls (3 kinds)

お椀
Miso Soup



寿司極コース ¥6,000

SUSHI KIWAMI COURSE

旬と産地にこだわった選りすぐりのネタをどうぞ！
お寿司で満足されたい方にぴったりのコースです。

厳選寿司 十一貫
Chef's Sushi Selection (11 kinds)

お椀
Miso Soup

甘味
Dessert



寿司会席コース ¥8,000

SUSHI KAISEKI COURSE

市場から仕入れた新鮮な食材と熟成させた食材、
どちらも堪能できるコースです。

季節の前菜 三種
Appetizer (3 kinds)

旬のお造り 三種
Assorted Sashimi (3 kinds)

旬の焼きもの
From the Grill

生雲丹の茶碗蒸し
Chawan Mushi (Egg Custard with Sea Urchin)

旬の揚げもの
Daily Fried Dish

厳選寿司 六種
Chef's Sushi Selection (6 kinds)

お椀
Miso Soup

甘味
Dessert



春の歡送迎会プラン

桜会席

6,600円

季節の前菜三種
Assorted Seasonal Appetizer (3 kinds)

お造り三種
Assorted Sashimi (3 kinds)

ずわいがに・うに・いくらのお茶碗蒸し
～桜をのせて～
Japanese Egg Custard with Snow Crab, Sea Urchin,
and Salmon Roe with Cherry Blossom

桜鱒の西京焼き
Miso Glazed Cherry Salmon

江戸前握り6貫
Seasonal Edomae Nigiri (6 pieces)

蜆の味噌汁
Shijimi Clam Miso Soup

桜のアイスクリーム
Sakura Ice Cream

※桜の映えるお昼のお時間(平日のみ)もコースのご予約承ります。

飲み放題プラン +2,500円

120分制 (90分ラストオーダー)
Free flow drinks for 2 hours (90 min last call)

アサヒ	スーパードライ	アサヒ	スーパードライ中瓶	シャンディガフ	焼酎(芋・麦)
Asahi SUPER DRY		Asahi SUPER DRY (Boerle)		Shandy Gaff	Shochu (Imo/Mugi)
梅酒	日本酒(冷酒・熱燗)	ワイン(赤・白)	ハイボール	ウーロンハイ	緑茶ハイ
Plum Wine	Japanese Sake (Cold/Hot)	Wine (Red/White)	Highball	Oolong Tea Hai	Green Tea Hai
レモンサワー	グレープフルーツサワー	ジントニック	カシスソーダ	緑茶	
Lemon Sour	Grapefruit Sour	Gin and Tonic	Cassis Soda	Green Tea	
烏龍茶	コーラ	ジンジャーエール	グレープフルーツジュース		
Oolong Tea	Cola	Ginger Ale	Grapefruit Juice		

権八

GONPACHI

SUSHI 権八 G-Zone 銀座

※4名様から承ります
Available for 4 or more people

※仕入れ状況により表示内容と異なる場合がございます
Menu is subject to change due to availability

※価格は全て税込みです
Price is tax-inclusive

TEL 03-5524-3626