

変わり天ぷら

Original Tempura



◆紅生姜のたこ焼き風天ぷら
Red pickled ginger Tempura Takoyaki style
¥ 380 (税込418)



◆さきイカの天ぷら
"Sakiika" Tempura fried squid strip
¥ 380 (税込418)

海鮮天

Seafood Tempura

海老	¥ 290 (税込319)
大海老	¥ 390 (税込429)
烏賊 2ヶ	¥ 290 (税込319)
鱧	¥ 290 (税込319)
帆立 2ヶ	¥ 360 (税込396)
海老野菜のかき揚げ	¥ 580 (税込638)

旬の天ぷら

Seasonal Tempura

※日本全国各地から
取り寄せた旬の食材を
ご用意しております。
別紙をご覧ください

名物!! 対馬産
金穴子の1本揚げ

Deep fried Conger Eal

¥ 980 (税込1,078)

天ぷら盛り合わせ

Assortment of Tempura



◆7種盛り
(魚介3/野菜4)
7 kind Assortment of Tempura
¥ 1,480 (税込1,628)

◆5種盛り
(魚介2/野菜3)
5 kind Assortment of Tempura
¥ 980 (税込1,078)

野菜天

Vegetable Tempura

大葉 2枚	¥ 140 (税込154)
ししとう 2ヶ	¥ 140 (税込154)
茄子	¥ 190 (税込209)
南瓜	¥ 190 (税込209)
蓮根	¥ 190 (税込209)
薩摩芋	¥ 190 (税込209)
しいたけ	¥ 260 (税込286)

サラダ

Salad

権八サラダ	¥ 780 (税込858)
釜揚げしらすとホウレン草のサラダ	¥ 780 (税込858)

温 菜

Hot Appetizer

雲仙ハムカツ	¥ 580 (税込638)
海苔塩フライドポテト	¥ 480 (税込528)
絶品!! だし巻きたまご	¥ 680 (税込748)

冷 菜

Cold Appetizer

枝豆	¥ 350 (税込385)	板わさ	¥ 420 (税込462)
"Edamame"Boiled Green Soybeans		Fish Cake with Wasabi	
濃厚手作り豆腐	¥ 480 (税込528)	漬物の盛り合わせ	¥ 480 (税込528)
"Tofu" Special Homemade cold Tofu		Assortment of Pickles	
権八ナムル	¥ 480 (税込528)	冷やしガリトマト	¥ 480 (税込528)
"Namuru"Lotus Root, Komatsuna and Seaweed dressed with Sesame oil		Tomato Pickled Ginger	
ねぎとろ梅水晶	¥ 480 (税込528)	九条ネギの月見おひたし	¥ 580 (税込638)
Combined Toro and Shark Cartilage with Plum		"Ohitashi" Boiled Leek Kujo with Raw Egg in soy sauce	
炙りしめ鯖	¥ 620 (税込682)		
Grilled Mackerel			

蕎 麦

Soba Noodles

冷

温

せいろそば	¥ 720 (税込792)	かけそば	¥ 720 (税込792)
"Seiro Soba" Served Cold with dipping sauce and Green Onion		"Kake Soba" Plain noodles served in hot Broth	
梅紫蘇おろしそば	¥ 980 (税込1,078)	月見そば	¥ 880 (税込968)
"Umeshiso Soba" Served with Pickled Plum and Shiso Leaves		"Tsukimi Soba" Buckwheat Noodles in Hot Broth with Raw Quali egg	
とろろせいろそば	¥ 1,000 (税込1,100)	とろろそば	¥ 1,000 (税込1,100)
"Tororo Seiro Soba" Served cold Broth with grated japanese yam, dipping sauce and Green Onions		"Tororo Soba" Served Hot Broth with grated japanese yam and Green Onions	
蒸し鶏とみょうがの胡麻つゆそば	¥ 1,080 (税込1,188)	海老と野菜のかき揚げそば	¥ 1,180 (税込1,298)
"Tori & Goma Soba" Served with Sesame soup, Steamed Chicken and Myoga		"Kakiage Soba" Buckwheat Noodles with Mixed Tempura	
天ぷらせいろそば	¥ 1,580 (税込1,738)		
"Tempura Seiro Soba" Served cold Broth with assortment of Tempura			

そば大盛り

Extra Large Portion

¥ 260 (税込286)

そばつゆ

Extra Dipping Sauce and Green Onions

¥ 100 (税込110)

とろろ

Grated Japanese Yam

¥ 280 (税込308)

天 井

Tendon

かき揚げ天井	¥ 980 (税込1,078)	Harf	¥ 590 (税込649)	ご飯大盛り	Extra Large Portion	¥ 100 (税込110)
"Kakiage Tendon" Mixed Tempura bowl						
海老四天井	¥ 1,280 (税込1,408)	Harf	¥ 780 (税込858)			
"Ebisu Tendon" Prawn Tempura bowl						
穴子天井	¥ 1,380 (税込1,518)	Harf	¥ 840 (税込924)			
"Anago Tendon" Coger Eal Tempura bowl						
権八天井	¥ 1,580 (税込1,738)					
"Gonpachi Tendon" Seafood and Vegetable Tempura bowl						

※ミニ蕎麦セット +¥500(税込550)
ハーフせいろを付けられます

甘 味

Dessert

くず餅ときなこのアイスクリーム	¥ 420 (税込462)	かぼちゃとココナッツの白玉ぜんざい	¥ 580 (税込638)
Kuzumochi & Kinako Ice Cream with black sugar syrup		Pumpkin & Coconut Flavored Zenzai	
権ハプリン	¥ 530 (税込583)	大人の抹茶テリーヌとモナカアイス	¥ 680 (税込748)
Gonpachi Pudding		(日本酒八海山使用)	
		Green Tea Terrine and Wafers Cake with Ice Cream	

デザート

Dessert

くず餅ときなこのアイスクリーム	¥ 420 (税込462)	かぼちゃとココナッツの白玉ぜんざい	¥ 580 (税込638)
Kuzumochi & Kinako Ice Cream with black sugar syrup		Pumpkin & Coconut Flavored Zenzai	
権ハプリン	¥ 530 (税込583)	大人の抹茶テリーヌとモナカアイス	¥ 680 (税込748)
Gonpachi Pudding		(日本酒八海山使用)	
		Green Tea Terrine and Wafers Cake with Ice Cream	