

前菜

Appetizer



濃厚手作り豆腐

"Tofu" special homemade cold tofu

¥480(税込528)

権八ナムル

"Namuru" lotus root, komatsuna and seaweed dressed with sesame oil

¥480(税込528)

枝豆

"Edamame" boiled green soybeans

¥350(税込385)

漬物の盛り合わせ

Assortment of Pickles

¥480(税込528)

牛すじボン酢

"Gyusuji" beef muscle with ponzu sauce

¥530(税込583)

里芋ポテサラ 黒胡麻&山葵ソース

Taro Salad with black sesame & wasabi sauce

¥350(税込385)

おまかせ天ぶら盛り合わせ

Assortment of Tempura

¥1,250(税込1,375)

海老天ぶら五本盛り

Shrimp Tempura (5 Pieces)

¥1,250(税込1,375)

マグロとアボカドのユッケ

"Yukke" blue fin tuna & avocado tartar

¥980(税込1,078)

海老の真丈揚げ 柚子チリソース(1個)

"Ebi Shinjyo" fried shrimp dumpling with yuzu chili sauce (1 piece)

¥360(税込396)

海苔塩フライドポテト

French Fries sesame salt flavor

¥480(税込528)

さきいかの天ぶら

"Sakiika" tempura fried squid strip

¥450(税込495)

若鶏の唐揚げ

"Karaage" fried chicken

¥620(税込682)

雲仙ハムカツ

Unzen Ham Cutlet

¥580(税込638)

権八風 餃子ピザ

"Gonpachi Pizza"

¥620(税込682)

名物!! だし巻きたまご

"Dashimaki" rolled omelet

¥680(税込748)

帰菜

Salad

権八サラダ 浅利、水菜、豆苗、九条ねぎとライトオイルドレッシング

Gonpachi House Salad clam, mizuna, pea sprout and kujo scallion with light dressing

¥780(税込858)

釜揚げしらすとほうれん草のサラダ

Whitebait and Spinach Salad

¥780(税込858)

炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

鶏もも "Torimomo" chicken thigh	¥ 270(税込297)	特製つくね "Tsukune" ground chicken stick 温泉玉子 Add Poached egg ¥100(税込110)	¥ 300(税込330)
手羽先 "Tebasaki" chicken wings	¥ 360(税込396)	葱塩牛タン "Gyu-tan" beef tongue with spring onion & sesame oil sauce	¥ 570(税込627)
レバー "Liver" chicken liver	¥ 230(税込253)	鶏かわ "Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce	¥ 210(税込231)
ぼんじり "Bonjiri" chicken tail	¥ 230(税込253)	砂肝 "Sunagimo" chicken gizzard	¥ 230(税込253)
たぬき "Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom	¥ 380(税込418)	銀杏 "Ginnan" ginkgo nuts	¥ 280(税込308)
もちチーズベーコン巻 "MOCHI" wrapped with bacon	¥ 350(税込385)	ししとう "Shishito" small green peppers	¥ 250(税込275)
エリンギ "Eringi" eringi mushrooms	¥ 250(税込275)	ねぎ "Negi" green onions with wasabi miso	¥ 250(税込275)
ささみ(わさび・梅) "Sasami" chicken breast (wasabi or plum)	¥ 270(税込297)		



特選

Special Skewers

本マグロの中トロ串 "Toro" tuna belly with wasabi and grated daikon radish	¥ 1,050(税込1,155)
---	------------------

黒毛和牛の炙り焼き串 "Kuroge Beef" Japanese kuroge beef sirloin	¥ 1,400(税込1,540)
--	------------------

魚・肉

Fish & Meat

鹿児島県産 黒豚ソーセージ炭焼き(2本) Charcoal Grilled Black Pork Sausage (2 Pieces)	¥ 620(税込682)
--	--------------

銀ダラの西京味噌炙り焼き "Gindara" miso glazed black cod	¥ 1,580(税込1,738)
---	------------------

カラスガレイの味醂漬け炙り焼き Flatfish Marinated Sweet Sake	¥ 1,180(税込1,298)
--	------------------

黒毛和牛サーロインステーキ "Premium Beef Sirloin Steak"	¥ 2,980(税込3,278)
---	------------------



手打そば

Soba Noodles

季節によって最も良い産地・品種を厳選した蕎麦の実を使用し、毎朝、石臼で丁寧に挽いた自慢の蕎麦。蕎麦の香りとのごしを余すことなく味わえる手打ち蕎麦をお楽しみください。

We, at Gonpachi use the finest Buckwheat flour ground with a stone mortar to offer quality Soba noodles. All Soba noodles are made by hand daily.

せいろそば

"Seiro Soba" served cold with dipping sauce and green onions

¥720(税込792)

かけそば

"Kake Soba" plain noodles served in hot broth

¥720(税込792)

とろろせいろそば

"Tororo Seiro Soba" served cold with grated Japanese yam, dipping sauce and green onions

¥1,000(税込1,100)

蒸し鶏とみょうがの胡麻つゆそば

"Tori & Goma Soba" served with sesame soup, steamed chicken and myoga

¥1,080(税込1,188)

鴨南せいろそば

宮城県産「蔵王鴨」を使用

"Kamonan Seiro Soba" served cold, duck breast and broth

¥1,380(税込1,518)

天ぷらせいろそば

"Tempura Seiro Soba" served cold with assortment of tempura

¥1,380(税込1,518)

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)



めし

Rice

こだわり卵の親子丼

"Oyako Don" chicken and egg rice bowl

¥800(税込880)

権八天丼

"Gonpachi Tendon" tempura rice bowl prawn, Japanese whiting, sea eel, pumpkin, eggplant

¥1,480(税込1,628)

海老四天丼

"Ebisu Tendon" prawn tempura rice bowl

¥1,280(税込1,408)

焼きおにぎり(醤油)

"Yaki-Onigiri" grilled rice ball (soy sauce)

¥290(税込319)

ご飯

Steamed White Rice

¥200(税込220)

味噌汁

Miso Soup

¥200(税込220)

ご飯大盛り

Extra Large Portion

¥100(税込110)



イラストはイメージです

甘味

Dessert

くず餅ときな粉のアイスクリーム

黒蜜がけ

Kuzumochi & Kinako Ice Cream with black sugar syrup

¥420(税込462)

権八プリン

Gonpachi original pudding

¥530(税込583)

かぼちゃとココナッツの白玉ぜんざい

Pumpkin & Coconut Flavored Zenzai

¥580(税込638)

大人の抹茶テリーヌとモナカアイス(日本酒八海山使用)

Green Tea Terrine & Wafer Cake with Ice Cream

¥680(税込748)

お米は国産米を使用しております
We use rice produced in Japan

写真はイメージです
The item may differ from
the actual photo

18:00以降お一人様最低800円(税込880)のご飲食代を頂戴します
Minimum Charge 800yen(880)

仕入れ状況により内容が変わる場合があります
Menu is subject to change due to availability

アレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお申し付けください
Let us know if you have any ALLERGIES,
we will accommodate our menu to your need