

権八の宴会

台場コース

Daiba Course

3,000円

(税込3,300円)

本日の先付

Appetizer

権八サラダ

Gonpachi Salad

海老の真丈揚げ〜柚子チリソース〜

Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

鶏の唐揚げ

Fried Chicken

黒むつの西京焼き

Miso Glazed Blue Fish

-炭焼き(二種)-

Skewers (2 kinds)

- ・もも串

Chicken Thigh

- ・野菜の串焼き

Seasonal Vegetables

手打ち蕎麦

"Soba" Buckwheat Noodles

藤コース

Fuji Course

5,000円

(税込5,500円)

本日の先付

Appetizer

鮮魚のカルパッチョ

Carpaccio

海老の真丈揚げ〜柚子チリソース〜

Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

鯖の西京味噌焼き

Miso Glazed Spanish Mackerel

-炭焼き(三種)-

Skewers (3 kinds)

- ・黒毛和牛の炙り焼き串

Kuroge Wagyu Sirloin

- ・もも串

Chicken Thigh

- ・野菜の串焼き

Seasonal Vegetables

海老と季節野菜の天ぷら

Tempura of Shrimp and Seasonal Vegetables

手打ち蕎麦

"Soba" Buckwheat Noodles

甘味

Dessert

特選コース

Premium Course

7,000円

(税込7,700円)

本日の先付三種

Assorted Appetizer (3 kinds)

お造り三種盛り合わせ

Assorted Sashimi (3 kinds)

海老の真丈揚げ〜柚子チリソース〜

Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

銀ダラの西京味噌焼き

Miso Glazed Black Cod

-炭焼き(三種)-

Skewers (3 kinds)

- ・本まぐろ中トロ炙り焼き串

Tuna Belly with Wasabi and Grated Daikon Radish

- ・特製つくね串

Ground Chicken Stick

- ・野菜の串焼き

Seasonal Vegetables

黒毛和牛のサーロインステーキ

Kuroge Wagyu Sirloin Steak

海老と季節野菜の天ぷら

Tempura of Shrimp and Seasonal Vegetables

手打ち蕎麦

"Soba" Buckwheat Noodles

甘味

Dessert

お造り盛り合わせ Assorted Sashimi

+ 700円

(税込770円)

飲み放題プラン Free Flow Drink Menu

お一人様/The price is for 1 person

+ 2,000円

(税込2,200円)

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

アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	焼酎 (芋・麦) Shochu (Imo /Mugi)	梅酒 Plum Wine	日本酒 (冷酒・熱燗) Japanese Sake(Hot/Ice)	ワイン (赤・白) Wine (Red /White)
ハイボール Highball	ブラックハイボール Black Highball	カシスウロン Cassis Oolong	ウーロンハイ Oolong Tea Hai	緑茶ハイ Green Tea Hai
レモンサワー Lemon Sour	カシスソーダ Cassis Soda	グレープフルーツサワー Grapefruit Sour	緑茶 Green Tea	烏龍茶 Oolong Tea
コーラ Cola	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice			

権八
GON
PACHI

権八 お台場