

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)

牛すじポン酢

"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)

おまかせ天ぷら盛り合わせ

Assortment of Tempura

¥ 1,250(税込 1,375)

海老天ぷら五本盛り

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)

さきいかの天ぷら

"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)

野菜

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 ¥270(税込297)

"Torimomo" chicken thigh

手羽先 ¥360(税込396)

"Tebasaki" chicken wings

レバー ¥230(税込253)

"Liver" chicken liver

ぼんじり ¥230(税込253)

"Bonjiri" chicken tail

たぬき ¥380(税込418)

"Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom

もちチーズベーコン巻 ¥350(税込385)

"MOCHI" wrapped with bacon

エリンギ ¥250(税込275)

"Eringi" eringi mushrooms

ささみ(わさび・梅) ¥270(税込297)

"Sasami" chicken breast (wasabi or plum)

特製つくね ¥300(税込330)

"Tsukune" ground chicken stick

温泉玉子 Add Poached egg ¥100(税込110)

葱塩牛タン ¥570(税込627)

"Gyu-tan" beef tongue with spring onion & sesame oil sauce

鶏かわ ¥210(税込231)

"Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce

砂肝 ¥230(税込253)

"Sunagimo" chicken gizzard

銀杏 ¥280(税込308)

"Ginnan" ginkgo nuts

ししとう ¥250(税込275)

"Shishito" small green peppers

ねぎ ¥250(税込275)

"Negi" green onions with wasabi miso



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)

カレイの炭火焼き

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