



前菜

Appetizer

- 濃厚手作り豆腐 ￥480(税込528)
 "Tofu" special homemade cold tofu
- 権ハナムル ￥480(税込528)
 "Namuru" lotus root, komatsuna and seaweed dressed with sesame oil
- パリパリキャベツの塩昆布あえ ￥320(税込352)
 Mixed Cabbage & Salt Kelp
- 枝豆 ￥350(税込385)
 "Edamame" boiled green soybeans
- 漬物の盛り合わせ ￥480(税込528)
 Assortment of Pickles
- やみつきごぼうチップス ￥530(税込583)
 Burdock Chips
- マグロとアボカドのユッケ ￥980(税込1,078)
 "Yukke" blue fin tuna & avocado tartar
- 海老の真丈揚げ 柚子チリソース(1個) ￥360(税込396)
 "Ebi Shinjyo" fried shrimp dumpling with yuzu chili sauce (1 piece)
- 海苔塩フライドポテト ￥480(税込528)
 French Fries sesame salt flavor
- さきいかの天ぷら ￥450(税込495)
 "Sakiika" tempura fried squid strip
- 若鶏の唐揚げ ￥620(税込682)
 "Karaage" fried chicken
- 雲仙ハムカツ ￥580(税込638)
 Unzen Ham Cutlet
- 権ハ風 餃子ピザ ￥620(税込682)
 "Gonpachi Pizza"
- 名物!! だし巻きたまご ￥680(税込748)
 "Dashimaki" rolled omelet

野菜

Salad

- 権ハサラダ 浅利、水菜、豆苗、九条ねぎとライトオイルドレッシング ￥780(税込858)
 Gonpachi House Salad clam, mizuna, pea sprout and kujo scallion with light dressing
- 釜揚げしらすとほうれん草のサラダ ￥780(税込858)
 Whitebait and Spinach Salad

裏かし息づかみを感じる
 団樂の居場所
 粋のいい匂いの味を堪能するも
 地酒びっしょり着そつぐもよし
 けうきての蕎麦や串で酒落
 りんごたし

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)	鶏かわ "Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce	¥ 210(税込 231)
レバー "Liver" chicken liver	¥ 230(税込 253)	砂肝 "Sunagimo" chicken gizzard	¥ 230(税込 253)
ぼんじり "Bonjiri" chicken Tail	¥ 230(税込 253)	銀杏 "Ginnan" ginkgo nuts	¥ 280(税込 308)
たぬき "Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom	¥ 380(税込 418)	ししとう "Shishito" small green peppers	¥ 250(税込 275)
もちチーズベーコン巻 "MOCHI" wrapped with bacon	¥ 350(税込 385)	ねぎ "Negi" green onions with wasabi miso	¥ 250(税込 275)
しいたけ "Shiitake" shiitake mushroom	¥ 250(税込 275)	ハツ "Hatsu" chicken hearts	¥ 230(税込 253)
エリンギ "Eringi" eringi mushrooms	¥ 250(税込 275)	炭焼き7種 盛り合わせ Assortment of Skewers (7 kinds) ※内容をご指定いただけません	¥ 1,480(税込 1,628)
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 ¥ 900(税込 990)

黒毛和牛の炙り焼き串
"Kuroge Beef" Japanese kuroge beef sirloin ¥ 1,200(税込 1,320)

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)

本日の焼き魚
Today's Grilled Fish ASK

牛ハラミの鉄板ステーキ 150g
Beef Skirt Steak ¥ 1,800(税込 1,980)



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。
蕎麦の香りとどろろ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)

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)

石焼芥子高菜めし

"Takana Meshi" rice with pickled mustard leaves served in a hot stone bowl

¥ 680 (税込 748)

石焼うなぎめし

"Unagi Meshi" rice with grilled eel served in a hot stone bowl

¥ 1,580 (税込 1,738)

鶏そぼろ丼

"Soboro Don" minced chicken crumble rice bowl

¥ 800 (税込 880)

焼き鳥丼

"Yakitori Don" grilled chicken skewers rice bowl

¥ 980 (税込 1,078)

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)



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