



懐かしき息づきを感じる
 団樂の居場所
 粋のいふ味の味を堪能する
 地酒でいふ肴をつつくりし
 けうきての蕎麦や串で酒落るも
 こんまりし

権
 GONPACHI
 ハ

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 & 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 sesami 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
- 権八風 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 & 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 & Spinach Salad

炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

鶏もも ¥280(税込308)
"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

しいたけ ¥250(税込275)
"Shiitake" shiitake mushroom

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 ¥320(税込352)
"Tsukune" ground chicken stick
温泉玉子 Add Poached egg ¥100(税込110)

鶏かわ ¥230(税込253)
"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

ハツ ¥230(税込253)
"Hatsu" chicken hearts

炭焼き7種盛り合わせ ¥1,680(税込1,848)
Assortment of Skewers (7 kinds)
※内容をご指定いただけません

特選

Special Skewers

本マグロの中トロ串 ¥980(税込1,078)
"Toro" tuna belly with wasabi & grated daikon radish

黒毛和牛の炙り焼き串 ¥1,280(税込1,408)
"Kuroge Beef" japanese kuroge beef sirloin

魚・肉

Fish & Meat

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

銀ダラの西京味噌炙り焼き ¥1,780(税込1,958)
"Gindara" miso glazed black cod

本日の焼き魚 ASK
Today's Grilled Fish

牛ハラミの鉄板ステーキ 150g ¥1,980(税込2,178)
Beef Skirt Steak





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 & green onions

¥ 800 (税込 880)

かけそば

"Kake Soba" plain noodles served in hot broth

¥ 800 (税込 880)

とろろせいろそば

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

¥ 1,080 (税込 1,188)

蒸し鶏とみょうがの胡麻つゆそば

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

¥ 1,150 (税込 1,265)

鴨南せいろそば

宮城県産「蔵王鴨」を使用

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

¥ 1,450 (税込 1,595)

そば大盛り

Extra Large Portion

¥ 260 (税込 286)

そばつゆ

Extra Dipping Sauce & 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 & 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