

LUNCH COURSE



ランチコース 2,500円

特選ランチコース 3,800円

権八サラダ
Gonpachi House Salad

**海老の真丈揚げ
柚子チリソース**
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

天ぷら三種
(海老・野菜二種)
Tempura (Shrimp and Vegetables)

炭焼き三種盛り
(鶏もも串・鶏つくね串・野菜串)
Assorted Skewers
(Chicken Thigh, Ground Chicken Stick and Vegetables)

手打ち蕎麦
"Soba" Homemade Buckwheat Noodles

甘味
Dessert

前菜三種
3 Kinds of Appetizers

本日のカルパッチョ
Today's Carpaccio

天ぷら三種
(海老・野菜二種)
Tempura (Shrimp and Vegetables)

黒むつ西京味噌炙り焼き
"Kuromutsu" Miso Glazed Cardinal Fish

炭焼き三種盛り
(鶏もも串・黒毛和牛の炙り焼き串・野菜串)
Assorted Skewers
(Chicken Thigh, Char Grilled Kuroge Beef, Vegetables)

手打ち蕎麦
"Soba" Homemade Buckwheat Noodles

甘味
Dessert



※仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます
Menu is subject to change due to availability

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

※価格は全て税込みです
Price is tax-inclusive

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 & 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)

¥ 1,350(税込 1,485)

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)

権八風 餃子ピザ

"Gonpachi Pizza"

¥ 620(税込 682)

特製豚の角煮

"Kakuni" japanese style simmered cube pork belly

¥ 780(税込 858)

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ールドレッシング

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

¥ 780(税込 858)

蒸し鶏とケールのシーザーサラダ

Steamed Chicken & Kale Caesar Salad

¥ 980(税込 1,078)



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。
蕎麦の香りとのだ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

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

¥ 1,450(税込 1,595)

天ぷらせいろそば

"Tempura Seiro Soba" served cold with assortment of tempura

¥ 1,580(税込 1,738)

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)

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

¥ 1,350(税込 1,485)

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)

権ハプリン

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

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

¥ 250 (税込 275)

"Liver" chicken liver

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

ささみ (わさび・梅)

¥ 280 (税込 308)

"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)

葱塩牛タン

¥ 570 (税込 627)

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

鶏かわ

¥ 230 (税込 253)

"Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce

砂肝

¥ 250 (税込 275)

"Sunagimo" chicken gizzard

銀杏

¥ 280 (税込 308)

"Ginnan" ginkgo nuts

エリンギ

¥ 250 (税込 275)

"Eringi" eringi mushrooms

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

¥ 1,250 (税込 1,375)

"Toro" tuna belly with wasabi & grated daikon radish

黒毛和牛の炙り焼き串

¥ 1,600 (税込 1,760)

"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

ほっけの開き

¥ 1,080 (税込 1,188)

"Hokke" lightly-dried atka mackerel

黒毛和牛サーロインステーキ

¥ 3,500 (税込 3,850)

Premium Beef Sirloin Steak

