



前菜

Appetizer

- 濃厚手作り豆腐 ¥ 480(税込528)
 "Tofu" special homemade cold tofu
- バリバリキャベツの塩昆布あえ ¥ 320(税込352)
 Mixed Cabmage & 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
- ねぎとろ梅水晶 ¥ 480(税込528)
 Combined Toro & Shark Cartilage with Plum

懐かし・息づかぬを感じる
 団欒の居場所
 粋の、旬の味を堪能するまで
 地酒で、肴をつつましくし
 行うまでの高菜・串どろ落ろし
 こんまたし

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 ¥ 680(税込748)
 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 ¥ 680(税込748)
 Whitebait & Spinach Salad

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



温菜

Hot Appetizer

- おまかせ天ぷら盛り合わせ ¥980(税込1,078)
Assortment of Tempura
- 海老天ぷら五本盛り ¥1,350(税込1,485)
Shrimp Tempura (5 Pieces)
- 海老の真丈揚げ 柚子チリソース(1個) ¥320(税込352)
"Ebi Shinjyo" fried shrimp dumpling with yuzu chili sauce (1 piece)
- 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
- 権八風 餃子ピザ ¥580(税込638)
"Gonpachi Pizza"
- 特製豚の角煮 ¥620(税込682)
"Kakuni" japanese style simmered cube pork belly
- 名物!! だし巻きたまご ¥620(税込682)
"Dashimaki" rolled omelet
- 海苔塩フライドポテト ¥480(税込528)
French Fries sesame salt flavor



炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

- 特製つくね ¥250(税込275)
"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
- ぼんじり ¥230(税込253)
"Bonjiri" chicken tail
- 砂肝 ¥230(税込253)
"Sunagimo" chicken gizzard
- もちチーズ
ベーコン巻 ¥350(税込385)
"MOCHI" wrapped with bacon
- うずら卵 ¥230(税込253)
"Uzura Tamago" quail egg
- 银杏 ¥250(税込275)
"Ginnan" ginkgo nuts
- ししとう ¥220(税込242)
"Shishito" small green peppers
- 炭焼き5種
盛り合わせ ¥1,150(税込1,265)
Assortment of Skewers (5 kinds)
- 鶏もも ¥250(税込275)
"Torimomo" chicken thigh
- レバー ¥230(税込253)
"Liver" chicken liver
- 手羽先 ¥250(税込275)
"Tebasaki" chicken wings
- ささみ(わさび・梅) ¥250(税込275)
"Sasami" chicken breast (wasabi or plum)
- ねぎ ¥220(税込242)
"Negi" green onions with wasabi miso
- エリンギ ¥220(税込242)
"Eringi" eringi mushrooms
- 牛カルビ ¥680(税込748)
Beef Short Rib
- 鹿児島産
黒豚ソーセージ ¥620(税込682)
炭焼き(2本)
Charcoal Grilled Black Pork Sausage (2 Pieces)
- 銀ダラの
西京味噌炙り焼き ¥1,580(税込1,738)
"Gindara" miso glazed black cod





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)
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)
角煮丼 "Kakuni Don" japanese style simmered cube pork belly rice bowl	¥ 980(税込 1,078)
焼き鳥丼 "Yakitori Don" grilled chicken skewers rice bowl	¥ 980(税込 1,078)
鶏そぼろ丼 "Soboro Don" minced chicken crumble over rice	¥ 800(税込 880)
権八天井 "Gonpachi Tendon" tempura rice bowl prawn, japanese whiting, sea eel, pumpkin, eggplant	¥ 980(税込 1,078)
海老四天井 "Ebisu Tendon" prawn tempura rice bowl	¥ 1,350(税込 1,485)
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)
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

アイスクリーム・シャーベット各種 Ice Cream or Sherbet	¥ 250(税込 275)
権八プリン Gonpachi Pudding	¥ 530(税込 583)
かぼちゃとココナツの白玉ぜんざい Pumpkin & Coconut Flavored Zenzai	¥ 480(税込 528)
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	¥ 380(税込 418)
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)