

# 権八宴会プラン

## 台場コース

Daiba Course

### 3,500円

(税込3,850円)

#### 本日の先付

Appetizer

#### 権八サラダ

Gonpachi Salad

#### 海老の真丈揚げ〜柚子チリソース〜

Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

#### 鶏の唐揚げ

Fried Chicken

#### 黒むつの西京焼き

Miso Glazed Black Gnomefish

#### -炭焼き(二種)-

Skewers (2 kinds)

#### ・鶏もも串

Chicken Thigh

#### ・野菜串

Vegetables

#### 手打ち蕎麦

"Soba" Buckwheat Noodles

## 藤コース

Fuji Course

### 5,500円

(税込6,050円)

#### 本日の先付

Appetizer

#### 鮮魚のカルパッチョ

Carpaccio

#### 海老の真丈揚げ〜柚子チリソース〜

Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

#### 鱈の西京味噌焼き

Miso Glazed Spanish Mackerel

#### -炭焼き(三種)-

Skewers (3 kinds)

#### ・黒毛和牛の炙り焼き串

Kuroge Wagyu Sirloin

#### ・鶏もも串

Chicken Thigh

#### ・野菜串

Vegetables

#### 海老と季節野菜の天ぷら

Tempura of Shrimp and Seasonal Vegetables

#### 手打ち蕎麦

"Soba" Buckwheat Noodles

#### 甘味

Dessert

## 特選コース

Premium Course

### 7,500円

(税込8,250円)

#### 本日の先付三種

Assorted Appetizer (3 kinds)

#### お造り三種盛り合わせ

Assorted Sashimi (3 kinds)

#### 海老の真丈揚げ〜柚子チリソース〜

Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

#### 銀ダラの西京味噌焼き

Miso Glazed Black Cod

#### -炭焼き(三種)-

Skewers (3 kinds)

#### ・本まぐろ中トロ炙り焼き串

Tuna Belly with Wasabi and Grated Daikon Radish

#### ・特製つくね串

Ground Chicken Stick

#### ・野菜串

Vegetables

#### 黒毛和牛のサーロインステーキ

Kuroge Wagyu Sirloin Steak

#### 海老と季節野菜の天ぷら

Tempura of Shrimp and Seasonal Vegetables

#### 手打ち蕎麦

"Soba" Buckwheat Noodles

#### 甘味

Dessert

## お造り盛り合わせ

Assorted Sashimi

+

700円

(税込770円)

## 飲み放題プラン

Free Flow Drink Menu

+

2,000円

(税込2,200円)

お一人様/The price is for 1 person

120分制 (90分ラストオーダー) for 2 hours (90 min last call)

ビール Beer	焼酎(芋・麦) Shochu (Imo/Mugi)	梅酒 Plum Wine	日本酒(冷酒・熱燗) Japanese Sake(Hot/Ice)	ワイン(赤・白) Wine (Red/White)
ハイボール Highball	ブラックハイボール Black Highball	カシスウーロン Cassis Oolong	烏龍茶ハイ Oolong Tea Hai	緑茶ハイ Green Tea Hai
レモンサワー Lemon Sour	カシスソーダ Cassis Soda	グレープフルーツサワー Grapefruit Sour	緑茶 Green Tea	烏龍茶 Oolong Tea
コーラ Cola	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice			

権八  
GON PACHI

権八 お台場