

権八宴会プラン

宴会コース Enkai Course

3,500円
(税込3,850円)

あさりと水菜のサラダ
Clam & Mizuna Salad

海老真丈揚げ～柚子チリソース～
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

鯖の西京味噌炙り焼き
Miso Glazed Spanish Mackerel

-炭焼き三種盛り-
Skewers (3 kinds)

・特製つくね串
Ground Chicken Stick

・鶏もも串
Chicken Thigh

・野菜串
Vegetables

天ぷら三種盛り合わせ
Assorted Tempura (3 kinds)

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

権八コース Gonpachi Course

6,000円
(税込6,600円)

前菜二種
Assorted Appetizer (2 kinds)

旬のカルパッチョ
Carpaccio

海老真丈揚げ～柚子チリソース～
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

鯖の西京味噌炙り焼き
Miso Glazed Spanish Mackerel

-炭焼き三種盛り-
Skewers (3 kinds)

・黒毛和牛炙り焼き串
Charcoal Grilled Kuroge Beef

・鶏もも串
Chicken Thigh

・野菜串
Vegetables

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

甘味
Dessert

特選コース Tokusen Course

9,000円
(税込9,900円)

前菜三種
Assorted Appetizer (3 kinds)

お造り三種盛り合わせ
Assorted Sashimi (3 kinds)

海老真丈揚げ～柚子チリソース～
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

銀ダラの西京味噌炙り焼き
"Gindara" Miso Glazed Black Cod

-炭焼き三種盛り-
Skewers (3 kinds)

・本マグロの中トロ串
Tuna Belly with Wasabi and Grated Daikon Radish

・鶏もも串
Chicken Thigh

・野菜串
Vegetables

黒毛和牛ステーキ
Premium Beef Steak

天ぷら三種盛り合わせ
Assorted Tempura (3 kinds)

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

甘味
Dessert

+ 500円 (税込550円)

お造り三種盛り合わせ
Assorted Sashimi (3 kinds)

+ 500円 (税込550円)

天ぷら三種盛り合わせ
Assorted Tempura (3 kinds)

+ 500円 (税込550円)

旬のカルパッチョ
Carpaccio

飲み放題プラン

Free Flow Drink Menu
お一人様/The price is for 1 person

+ 1,500円
(税込1,650円)

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

ビール
Beer

シャンディガフ
Shandy Gaff

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

レモンサワー
Lemon Sour

緑茶ハイ
Green Tea Hai

烏龍茶ハイ
Oolong Tea Hai

グレープフルーツサワー
Grapefruit Sour

ジントニック
Gin and Tonic

カシスソーダ
Cassis Soda

緑茶
Green Tea

烏龍茶
Oolong Tea

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

権八
GON PACHI

権八 渋谷