

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

+ 1,000円 (税込1,100円)

お造り三種盛り合わせ

Assorted Sashimi (3 kinds)

+ 1,000円 (税込1,100円)

天ぷら三種盛り合わせ

Assorted Tempura (3 kinds)

+ 1,000円 (税込1,100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

+ 2,000円

(税込2,200円)

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

ビール

Beer

ワイン (赤・白)

Wine (Red /White)

グレープフルーツサワー

Grapefruit Sour

コーラ

Cola

シャンディガフ

Shandy Gaff

ハイボール

Highball

ジントニック

Gin and Tonic

ジンジャーエール

Ginger Ale

焼酎 (芋・麦)

Shochu (Imo /Mugi)

レモンサワー

Lemon Sour

カシスソーダ

Cassis Soda

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

梅酒

Plum Wine

緑茶ハイ

Green Tea Hai

緑茶

Green Tea

日本酒 (冷酒・熱燗)

Japanese Sake(Hot/Ice)

烏龍茶ハイ

Oolong Tea Hai

烏龍茶

Oolong Tea

権八

GON
PACHI



権八 渋谷