



前菜

Appetizer

- 濃厚手作り豆腐 ¥ 530(税込583)
"Tofu" special homemade cold tofu
- 権八ナムル ¥ 480(税込528)
"Namuru" lotus root, komatsuna & seaweed dressed with sesame oil
- パリパリキャベツの塩昆布あえ ¥ 320(税込352)
Mixed Cabbage & 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
- やみつきごぼうチップス ¥ 530(税込583)
Burdock Chips
- マグロとアボカドのユッケ ¥ 980(税込1,078)
"Yukke" blue fin tuna & avocado tartar
- 海老の真丈揚げ ¥ 360(税込396)
"Ebi Shinjyo" fried shrimp dumpling with yuzu chili sauce (1 piece)
- 海苔塩フライドポテト ¥ 480(税込528)
French Fries sesame salt flavor
- 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
- イダコ天ぷらたこ焼き風 ¥ 680(税込748)
"Iidako Tempura" takoyaki-style
- 権八風 餃子ピザ ¥ 620(税込682)
"Gonpachi Pizza"
- 名物!! だし巻きたまご ¥ 680(税込748)
"Dashimaki" rolled omelet

懐かし...息づかきを感じる
 団欒の居場所
 粋のい匂いの味を堪能するまで
 地酒で...肴をつつくとよし
 打うたての蕎麦や串酒落くも
 こんまりーし

権八
GONPACHI

野菜

Salad

- 権八サラダ ¥ 780(税込858)
Gonpachi House Salad clam, mizuna, pea sprout & kujo scallion with light dressing
- 梅じゃこひじきとほうれん草のサラダ ¥ 780(税込858)
Spinach Salad topped with Ume Plum, Dried Baby Sardines, Hijiki Seaweed

サラダおすすめトッピング
 濃厚豆腐 ¥250(税込275)
 Topping: Special Homemade Cold Tofu

炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

鶏もも "Torimomo" chicken thigh	¥ 280(税込308)	特製つくね "Tsukune" ground chicken stick 温泉玉子 Add Poached egg ¥100(税込110)	¥ 320(税込352)
手羽先 "Tebasaki" chicken wings	¥ 360(税込396)	鶏かわ "Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce	¥ 230(税込253)
レバー "Liver" chicken liver	¥ 230(税込253)	砂肝 "Sunagimo" chicken gizzard	¥ 230(税込253)
ぼんじり "Bonjiri" chicken Tail	¥ 230(税込253)	银杏 "Ginnan" ginkgo nuts	¥ 280(税込308)
たぬき "Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom	¥ 380(税込418)	ししとう "Shishito" small green peppers	¥ 250(税込275)
もちチーズベーコン巻 "MOCHI" wrapped with bacon	¥ 350(税込385)	ねぎ "Negi" green onions with wasabi miso	¥ 250(税込275)
しいたけ "Shiitake" shiitake mushroom	¥ 250(税込275)	ハツ "Hatsu" chicken hearts	¥ 230(税込253)
エリンギ "Eringi" eringi mushrooms	¥ 250(税込275)	炭焼き7種 盛り合わせ Assortment of Skewers (7 kinds) ※内容はご指定いただけません	¥ 1,680(税込1,848)
ささみ(わさび・梅) "Sasami" chicken breast (wasabi or plum)	¥ 270(税込297)		

特選

Special Skewers

本マグロの中トロ串 "Toro" tuna belly with wasabi & grated daikon radish	¥ 980(税込1,078)
黒毛和牛の炙り焼き串 "Kuroge Beef" japanese kuroge beef sirloin	¥ 1,280(税込1,408)

魚・肉

Fish & Meat

鹿児島県産 黒豚ソーセージ炭焼き(2本) Charcoal Grilled Black Pork Sausage (2 Pieces)	¥ 620(税込682)
銀ダラの西京味噌炙り焼き "Gindara" miso glazed black cod	¥ 1,780(税込1,958)
本日の焼き魚 Today's Grilled Fish	ASK
牛ハラミの鉄板ステーキ150g Beef Skirt Steak	¥ 1,980(税込2,178)





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冷製胡麻つゆそば "Tori & Goma Soba" served cold 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 & broth	¥ 1,450(税込 1,595)
<u>そば大盛り</u> Extra Large Portion	¥260(税込 286)
<u>そばつゆ</u> Extra Dipping Sauce & Green Onions	¥100(税込 110)
<u>とろろ</u> 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)
鶏そぼろ丼 "Soboro Don" minced chicken crumble rice bowl	¥ 800(税込 880)
焼き鳥丼 "Yakitori Don" grilled chicken skewers rice bowl	¥ 980(税込 1,078)
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

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(権ハオリジナル日本酒使用) 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