

前菜

Appetizer



濃厚手作り豆腐

"Tofu" special homemade cold tofu

¥ 530(税込583)

権八ナムル

"Namuru" lotus root, komatsuna & seaweed dressed with sesame oil

¥ 480(税込528)

枝豆

"Edamame" boiled green soybeans

¥ 350(税込385)

漬物の盛り合わせ

Assortment of Pickles

¥ 480(税込528)

牛すじポン酢

"Gyusuji" beef muscle with ponzu sauce

¥ 530(税込583)

里芋ポテサラ 黒胡麻&山葵ソース

Taro Salad with black sesame & wasabi sauce

¥ 420(税込462)

おまかせ天ぷら盛り合わせ

Assortment of Tempura

¥ 1,250(税込1,375)

海老天ぷら五本盛り

Shrimp Tempura (5 Pieces)

¥ 1,350(税込1,485)

マグロとアボカドのユッケ

"Yukke" blue fin tuna & avocado tartar

¥ 980(税込1,078)

海老の真丈揚げ 柚子チリソース(1個)

"Ebi Shinjyo" fried shrimp dumpling with yuzu chili sauce (1 piece)

¥ 360(税込396)

海苔塩フライドポテト

French Fries sesame salt flavor

¥ 480(税込528)

さきいかの天ぷら

"Sakiika" tempura fried squid strip

¥ 450(税込495)

若鶏の唐揚げ

"Karaage" fried chicken

¥ 620(税込682)

イダコ天ぷらたこ焼き風

"Idako Tempura" takoyaki-style

¥ 680(税込748)

権八風 餃子ピザ

"Gonpachi Pizza"

¥ 620(税込682)

名物!! だし巻きたまご

"Dashimaki" rolled omelet

¥ 680(税込748)

帰菜

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
Gonpachi House Salad clam, mizuna, pea sprout & kujo scallion with light dressing

¥ 780(税込858)

梅じゃこひじきとほうれん草のサラダ

Spinach Salad topped with Ume Plum, Dried Baby Sardines, Hijiki Seaweed

¥ 780(税込858)

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) | 葱塩牛タン "Gyu-tan" beef tongue with spring onion & sesame oil sauce | ¥ 570(税込 627) |
| レバー "Liver" chicken liver | ¥ 250(税込 275) | 鶏かわ "Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce | ¥ 230(税込 253) |
| ぼんじり "Bonjiri" chicken tail | ¥ 250(税込 275) | 砂肝 "Sunagimo" chicken gizzard | ¥ 250(税込 275) |
| たぬき "Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom | ¥ 380(税込 418) | 銀杏 "Ginnan" ginkgo nuts | ¥ 280(税込 308) |
| もちチーズベーコン巻 "MOCHI" wrapped with bacon | ¥ 350(税込 385) | ししとう "Shishito" small green peppers | ¥ 250(税込 275) |
| エリンギ "Eringi" eringi mushrooms | ¥ 250(税込 275) | ねぎ "Negi" green onions with wasabi miso | ¥ 250(税込 275) |
| ささみ(わさび・梅) "Sasami" chicken breast (wasabi or plum) | ¥ 280(税込 308) | | |



特選

Special Skewers

| | |
|---|-------------------|
| 本マグロの中トロ串 "Toro" tuna belly with wasabi & grated daikon radish | ¥ 1,250(税込 1,375) |
| 黒毛和牛の炙り焼き串 "Kuroge Beef" japanese kuroge beef sirloin | ¥ 1,600(税込 1,760) |

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) |
| ほっけの開き "Hokke" lightly-dried atka mackerel | ¥ 1,080(税込 1,188) |
| 黒毛和牛サーロインステーキ Premium Beef Sirloin Steak | ¥ 3,900(税込 4,290) |



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) |
| 天ぷらせいろそば "Tempura Seiro Soba" served cold with assortment of tempura | ¥ 1,580(税込 1,738) |
| <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) |
| 権八天丼 "Gonpachi Tendon" tempura rice bowl prawn, Japanese whiting, sea eel, pumpkin, eggplant | ¥ 1,480(税込 1,628) |
| 海老四天丼 "Ebisu Tendon" prawn tempura rice bowl | ¥ 1,350(税込 1,485) |
| 焼きおにぎり(醤油) "Yaki-Onigiri" grilled rice ball (soy sauce) | ¥ 290(税込 319) |

| | |
|----------------------------------|--------------|
| <u>ご飯</u> Steamed White Rice | ¥200(税込 220) |
| <u>味噌汁</u> Miso Soup | ¥200(税込 220) |
| <u>ご飯大盛り</u> Extra Large Portion | ¥100(税込 110) |



イラストはイメージです

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) |
| かぼちゃとココナッツの白玉ぜんざい 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