

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 柚子チリソース(1個) ¥ 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

野菜

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 ¥ 800(税込 880)
Gonpachi House Salad clam, mizuna, pea sprout & kujo scallion with light dressing
- 梅じゃこひじきのグリーンサラダ ¥ 880(税込 968)
Green Salad with plum, dried baby sardines, and 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 ¥280(税込308)

"Torimomo" chicken thigh

特製つくね ¥320(税込352)

"Tsukune" ground chicken stick

温泉玉子 Add Poached egg ¥100(税込110)

手羽先 ¥360(税込396)

"Tebasaki" chicken wings

鶏かわ ¥230(税込253)

"Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce

レバー ¥230(税込253)

"Liver" chicken liver

砂肝 ¥230(税込253)

"Sunagimo" chicken gizzard

ぼんじり ¥230(税込253)

"Bonjiri" chicken Tail

銀杏 ¥280(税込308)

"Ginnan" ginkgo nuts

たぬき ¥380(税込418)

"Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom

ししとう ¥250(税込275)

"Shishito" small green peppers

つなぎ ¥200(税込220)

"Tsunagi" chicken strings of hearts

ねぎ ¥250(税込275)

"Negi" green onions with wasabi miso

ハツ ¥230(税込253)

"Hatsu" chicken hearts

エリンギ ¥250(税込275)

"Eringi" eringi mushrooms

ささみ(わさび・梅) ¥280(税込308)

"Sasami" chicken breast (wasabi or plum)

炭焼き7種 ¥1,680(税込1,848)

盛り合わせ

Assortment of Skewers (7 kinds)

※内容をご指定いただけません



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)



手打ちそば

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。
蕎麦の香りとのど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

¥ 880(税込 968)

かけそば

"Kake Soba" plain noodles served in hot broth

¥ 880(税込 968)

とろろせいろそば

"Tororo Seiro Soba" served cold with grated Japanese yam, dipping sauce & green onions

¥ 1,160(税込 1,276)

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

¥ 1,250(税込 1,375)

鴨南せいろそば

"Kamonan Seiro Soba" served cold, duck breast & broth

¥ 1,450(税込 1,595)

そば大盛り Extra Large Portion

¥280(税込 308)

そばつゆ Extra Dipping Sauce & Green Onions

¥100(税込 110)

とろろ Grated Japanese Yam

¥280(税込 308)



めし

Rice

- こだわり卵の親子丼 ¥ 800(税込 880)
"Oyako Don" chicken & egg rice bowl
- 石焼芥子高菜めし ¥ 680(税込 748)
"Takana Meshi" rice with pickled mustard leaves served in a hot stone bowl
- 石焼うなぎめし ¥ 1,580(税込 1,738)
"Unagi Meshi" rice with grilled eel served in a hot stone bowl
- 鶏そぼろ丼 ¥ 800(税込 880)
"Soboro Don" minced chicken crumble rice bowl
- 焼き鳥丼 ¥ 1,200(税込 1,320)
"Yakitori Don" grilled chicken skewers rice bowl
- 焼きおにぎり(醤油) ¥ 290(税込 319)
"Yaki-Onigiri" grilled rice ball (soy sauce)

- 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 ¥ 420(税込 462)
Kuzumochi & Kinako Ice Cream with black sugar syrup
- 権ハプリン ¥ 530(税込 583)
Gonpachi Original Pudding
- かぼちゃとココナッツの白玉ぜんざい ¥ 580(税込 638)
Pumpkin & Coconut Flavored Zenzai
- 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) ¥ 680(税込 748)
Green Tea Terrine & Wafer Cake with Ice Cream

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