

LUNCH COURSE



ランチコース 2,500円

特選ランチコース 3,800円

権ハサラダ
Gonpachi House Salad

**海老の真丈揚げ
柚子チリソース**
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

天ぷら三種
(海老・野菜二種)
Tempura (Shrimp and Vegetables)

炭焼き三種盛り
(鶏もも串・鶏つくね串・野菜串)
Assorted Skewers
(Chicken Thigh, Ground Chicken Stick and Vegetables)

手打ち蕎麦
“Soba” Homemade Buckwheat Noodles
+1,000円(税込1,100円)で「うなぎ小井」に変更できます
Soba: Upgrade to Small Unagi Don +1,000yen(1,100yen)

甘味
Dessert

前菜三種
3 Kinds of Appetizers

本日のカルパッチョ
Today's Carpaccio

天ぷら三種
(海老・野菜二種)
Tempura (Shrimp and Vegetables)

本日の焼魚
Today's Grilled Fish

炭焼き三種盛り
(鶏もも串・黒毛和牛の炙り焼き串・野菜串)
Assorted Skewers
(Chicken Thigh, Char Grilled Kuroge Beef, Vegetables)

手打ち蕎麦
“Soba” Homemade Buckwheat Noodles
+1,000円(税込1,100円)で「うなぎ小井」に変更できます
Soba: Upgrade to Small Unagi Don +1,000yen(1,100yen)

甘味
Dessert



※仕入れ状況により内容が一部変更になる場合がございます
Menu is subject to change due to availability

※写真はイメージです
The item may differ from the actual photo

※価格は全て税込みです
Price is tax-inclusive

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)

牛すじボン酢

"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)

¥ 1,500(税込1,650)

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

¥ 800(税込880)

イイダコ天ぷらたこ焼き風
"Iidako Tempura" takoyaki-style

¥ 680(税込748)

権八風 餃子ピザ
"Gonpachi Pizza"

¥ 620(税込682)

特製豚の角煮
"Kakuni" japanese style simmered cube pork belly

¥ 780(税込858)

名物!! だし巻きたまご
"Dashimaki" rolled omelet

¥ 680(税込748)

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

¥ 800(税込880)

梅じゃこひじきのグリーンサラダ
Green Salad with plum, dried baby sardines, and hijiki seaweed

¥ 880(税込968)

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

葱塩牛タン

¥ 570(税込627)

"Gyu-tan" beef tongue with spring onion & sesame oil sauce

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

¥ 250(税込275)

"Liver" chicken liver

砂肝

¥ 250(税込275)

"Sunagimo" chicken gizzard

たぬき

¥ 380(税込418)

"Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom

銀杏

¥ 280(税込308)

"Ginnan" ginkgo nuts

ささみ(わさび・梅)

¥ 280(税込308)

"Sasami" chicken breast (wasabi or plum)

エリンギ

¥ 250(税込275)

"Eringi" eringi mushrooms

特製つくね

¥ 320(税込352)

"Tsukune" ground chicken stick

温泉玉子 Add Poached Egg ¥100(税込110)

ししとう

¥ 250(税込275)

"Shishito" Small green peppers

ねぎ

¥ 250(税込275)

"Negi" green onions with wasabi miso



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

¥ 1,980 (税込 2,178)

鰯ほっけ

"Hokke" lightly-dried atka mackerel

¥ 1,800 (税込 1,980)

Half Size ¥ 1,080 (税込 1,188)

黒毛和牛サーロインステーキ100g

Premium Beef Sirloin Steak 100g

¥ 4,200 (税込 4,620)



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 and 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)

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

"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)

権八天井

"Gonpachi Tendon" tempura rice bowl prawn squid, eggplant, shishito pepper

¥ 1,480 (税込 1,628)

海老四天丼

"Ebisu Tendon" prawn tempura rice bowl

¥ 1,450 (税込 1,595)

黒毛和牛とマキシマム卵の石焼めし

"Beef Meshi" rice with grilled kuroge beef & maximum egg served in a hot stone bowl

¥ 3,800 (税込 4,180)

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)

権八プリン

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 (権八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