

変わり天ぷら

Original Tempura



- ◆ 紅生姜のたこ焼き風天ぷら
Red Pickled Ginger Tempura Takoyaki Style
¥ 380 (税込418)



- ◆ さきイカの天ぷら
"Sakiika" Tempura Fried Squid Strip
¥ 480 (税込528)



- ◆ 生ハムと
カマンベールチーズの天ぷら
Camembert Cheese Tempura with Raw Ham
¥ 380 (税込418)



- ◆ 明太チーズ蓮根はさみ揚げ
Fried Lotus Root with Cheese & Cod Roe
¥ 430 (税込473)

旬の天ぷら

Seasonal Tempura

※日本全国各地から
取り寄せた旬の食材を
ご用意しております。
別紙をご覧ください

名物!! 対馬産 金穴子の1本揚げ

Deep Fried Conger Eel

¥ 1,500 (税込1,650)

海鮮天

Seafood Tempura

海老 ¥ 350 (税込385)
Shrimp

大海老 ¥ 450 (税込495)
Prawn

烏賊 2ヶ ¥ 290 (税込319)
Squid (2 Pieces)

鱧 ¥ 290 (税込319)
Garfish

カキ ¥ 290 (税込319)
Oyster

海老野菜の
かき揚げ ¥ 680 (税込748)
Mixed Vegetable Tempura

野菜天

Vegetable Tempura

大葉 2枚 ¥ 160 (税込176)
Macrophyll (2 Pieces)

ししとう 2ヶ ¥ 190 (税込209)
Green Pepper (2 Pieces)

茄子 ¥ 190 (税込209)
Eggplant

南瓜 ¥ 190 (税込209)
Pumpkin

蓮根 ¥ 190 (税込209)
Lotus Root

薩摩芋 ¥ 190 (税込209)
Sweet Potato

しいたけ ¥ 260 (税込286)
"Shiitake" Shiitake Mushroom

天ぷら盛り合わせ

Assortment of Tempura



◆ 7種盛り ¥ 1,590 (税込1,749)
(魚介3/野菜4)
7 kinds Assortment of Tempura

◆ 5種盛り ¥ 1,180 (税込1,298)
(魚介2/野菜3)
5 kinds Assortment of Tempura

サラダ

Salad

権八サラダ ¥ 800 (税込880)
Gonpachi House Salad

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

温菜

Hot Appetizer

海苔塩フライドポテト ¥ 480 (税込528)
French Fries Sesami Salt Flavor

絶品!! だし巻きたまご ¥ 680 (税込748)
"Dashimaki" Rolled Omelet

冷菜

Cold Appetizer

枝豆 "Edamame" Boiled Green Soybeans	¥ 350 (税込385)	板わさ Fish Cake with Wasabi	¥ 420 (税込462)
濃厚手作り豆腐 "Tofu" Special Homemade Cold Tofu	¥ 530 (税込583)	漬物の盛り合わせ Assortment of Pickles	¥ 580 (税込638)
権八ナムル "Namuru" Lotus Root, Komatsuna & Seaweed Dressed with Sesame Oil	¥ 480 (税込528)	冷やしガリトマト Tomato Pickled Ginger	¥ 480 (税込528)
ねぎとろ梅水晶 Combined Toro & Shark Cartilage with Plum	¥ 480 (税込528)	九条ネギの月見おひたし "Ohitashi" Boiled Leek Kujo with Raw Egg in Soy Sauce	¥ 580 (税込638)
炙りしめ鯖 Grilled Mackerel	¥ 620 (税込682)		

蕎麦

Soba Noodles



せいろそば "Seiro Soba" Served Cold with Dipping Sauce & Green Onion	¥ 880 (税込968)	かけそば "Kake Soba" Plain Noodles Served in Hot Broth	¥ 880 (税込968)
梅紫蘇おろしそば "Umeshiso Soba" Served with Pickled Plum & Shiso Leaves	¥ 1,150 (税込1,265)	月見そば "Tsukimi Soba" Buckwheat Noodles in Hot Broth with Raw Quali Egg	¥ 980 (税込1,078)
とろろせいろそば "Tororo Seiro Soba" Served Cold Broth with Grated Japanese Yam, Dipping Sauce & Green Onions	¥ 1,160 (税込1,276)	とろろそば "Tororo Soba" Served Hot Broth with Grated Japanese Yam & 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)	海老と野菜のかき揚げそば "Kakiage Soba" Buckwheat Noodles with Mixed Tempura	¥ 1,560 (税込1,716)
天ぶらせいろそば "Tempura Seiro Soba" Served Cold Broth with Assortment Of Tempura	¥ 1,760 (税込1,936)		

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)

天丼

(味噌汁 漬物付き)

Tendon

かき揚げ天丼 "Kakiage Tendon" Mixed Tempura Bowl	¥ 1,280 (税込1,408)	ご飯大盛り Extra Large Portion	¥ 100 (税込110)
穴子天丼 "Anago Tendon" Coger Eel Tempura Bowl	¥ 1,680 (税込1,848)		
権八天丼 "Gonpachi Tendon" Seafood & Vegetable Tempura Bowl	¥ 1,580 (税込1,738)		

※ミニ蕎麦セット + ¥500 (税込550)
ハーフせいろを付けられます

甘味

Dessert

くず餅ときなこのアイスクリーム Kuzumochi & Kinako Ice Cream with Black Sugar Syrup	¥ 420 (税込462)	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)
権八プリン Gonpachi Pudding	¥ 530 (税込583)	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 & Wafers Cake with Ice Cream (This dessert contains alcohol)	¥ 680 (税込748)