

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

¥ 580(税込 638)

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

¥ 450(税込 495)

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

¥ 1,080(税込1,188)

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)

¥ 380(税込418)

海苔塩フライドポテト
French Fries seaweed salt flavor

¥ 480(税込528)

さきいかの天ぷら
"Sakiika" tempura fried squid strip

¥ 480(税込528)

若鶏の唐揚げ
"Karaage" fried chicken

¥ 800(税込880)

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

¥ 850(税込935)

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

¥ 2,200(税込2,420)

鱒ほっけ

"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 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

¥ 1,680(税込 1,848)

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

- マキシマムこい卵の親子丼 ¥ 880(税込968)
"Oyako Don" chicken & premium 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
- 権八天井 ¥ 1,480(税込1,628)
"Gonpachi Tendon" tempura rice bowl prawn squid, eggplant, shishito pepper
- 海老四天井 ¥ 1,480(税込1,628)
"Ebisu Tendon" prawn tempura rice bowl
- 黒毛和牛とマキシマムこい卵の石焼めし ¥ 3,800(税込4,180)
"Beef Meshi" rice with grilled kuroge beef & premium egg served in a hot stone bowl

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
- 権八プリン ¥ 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 (権八オリジナル日本酒使用) ¥ 680(税込748)
Green Tea Terrine & Wafer Cake with Ice Cream (This dessert contains alcohol)

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