

前菜

Appetizer

濃厚手作り豆腐

"Tofu" special homemade cold tofu

¥ 530(税込 583)

パリパリキャベツの塩昆布あえ

Mixed Cabmage & Salt Kelp

¥ 350(税込 385)

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)

ねぎとろ梅水晶

Combined Toro & Shark Cartilage with Plum

¥ 480(税込 528)

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)

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

温菜

Hot Appetizer

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)

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)

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

¥ 750(税込825)

権八風 餃子ピザ
"Gonpachi Pizza"

¥ 620(税込682)

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

¥ 680(税込748)

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

¥ 680(税込748)

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

¥ 480(税込528)



炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

特製つくね ¥280(税込308)

"Tsukune" ground chicken stick
温泉玉子 Add Poached Egg ¥100(税込110)

鶏もも ¥280(税込308)

"Torimomo" chicken thigh

手羽先 ¥360(税込396)

"Tebasaki" chicken wings

ささみ(わさび・梅) ¥250(税込275)

"Sasami" chicken breast (wasabi or plum)

ぼんじり ¥230(税込253)

"Bonjiri" chicken tail

鶏かわ ¥230(税込253)

"Torikawa" chicken skin

砂肝 ¥230(税込253)

"Sunagimo" chicken gizzard

レバー ¥230(税込253)

"Liver" chicken liver

つなぎ ¥200(税込220)

"Tsunagi" chicken strings of hearts

ねぎ ¥250(税込275)

"Negi" green onions with wasabi miso

鹿児島県産
黒豚ソーセージ ¥620(税込682)

炭焼き(2本)
Charcoal Grilled Black Pork Sausage (2 Pieces)

エリンギ ¥250(税込275)

"Eringi" eringi mushrooms

銀杏 ¥250(税込275)

"Ginnan" ginkgo nuts

銀ダラの
西京味噌炙り焼き ¥1,980(税込2,178)

"Gindara" miso glazed black cod

ししとう ¥250(税込275)

"Shishito" small green peppers



おでん

Oden
17:00～

味しみ大根 ¥ 220(税込242)
"DAIKON" daikon radish

玉子 ¥ 220(税込242)
"TAMAGO" egg

こんにゃく ¥ 220(税込242)
"KONNYAKU" konjac block

白滝 ¥ 220(税込242)
"SHIRATAKI" konjac noodles

厚揚げ ¥ 220(税込242)
"ATSUAGE" thick friend tofu

餅巾着 ¥ 300(税込330)
"MOCHI-KINCHAKU" mochi in tofu skin

焼きちくわ ¥ 300(税込330)
"CHIKUWA" grilled chikuwa

牛スジ串 ¥ 400(税込440)
"GYU-SUJI" beef tendon



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

¥ 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)

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)

