

# Vegetarian menu

## ベジタリアンメニュー

### —Appetiser 前菜—

"Toufu" Special homemade cold tofu 濃厚手作り豆腐	¥ 530(税込583)
"Namul" lotus root, komatsuna & seaweed w/sesame oil 権八ナムル	¥ 480 (税込528)
"Edamame" Boild green soybeans 枝豆	¥ 350(税込385)
Assortment of pickles 漬物の盛り合わせ	¥ 480 (税込528)
Colorful Vegetable Salad 彩り野菜のサラダ	¥ 880(税込968)
Assorted Vegetable Tempura 野菜天ぷら盛り合わせ	¥1,250 (税込1,375)
French Fries sesame salt flavor 海苔塩フライドポテト	¥480 (税込528)

### —Rice & Soba ご飯・蕎麦—

"Seiro Soba" Served cold with dipping sauce* せいろそば*	¥ 880(税込968)
"Kake Soba" Plain noodles in hot broth* かけそば*	¥ 880(税込968)
"Veg Tempura Seiro Soba" Served cold w/Tempura 野菜天ぷらせいろそば*	¥ 1,580(税込1,738)
"Vegetable Tendon" Veg Tempura served rice bowl 野菜天丼	¥ 1,480(税込1,628)
White rice ご飯	¥ 200 (税込220)

\* Contains soy sauce (醤油を含みます)

—Sumiyaki Charcoal Grill 炭焼き—

“Negi” Green onions w/salt ￥250(税込275)  
ねぎ (塩)

“Eringi” mushrooms ￥250(税込275)  
エリンギ

“Shishito” small green peppers ￥250(税込275)  
ししとう

“Ginnan” ginko nuts ￥280(税込308)  
銀杏

\* Contains soy sauce (醤油を含みます)

—Dessert デザート—

Kuzumochi & Kinako Ice cream ￥420(税込462)  
くず餅ときな粉のアイスクリーム

Pumpkin & Coconut Flavored Zenzai ￥580(税込638)  
かぼちゃとココナッツのぜんざい

# Gluten-free menu

## グルテンフリーメニュー

### —Appetiser 前菜—

Assortment of Sashimi (for one person) ￥1,100(税込1,210)

お刺身の盛り合わせ(1人前)

"Toufu" Special home made cold tofu ￥530(税込583)

濃厚手作り豆腐

"Edamame" Boiled green soybeans ￥350(税込385)

枝豆

Gonpachi House Salad\* ￥800(税込880)

権八サラダ\*

Green Salad\* ￥880(税込968)

梅じゃこひじきとほうれん草サラダ\*

### —Rice ご飯もの—

Rice ￥200(税込220)

ご飯

### —Dessert デザート—

Kuzumochi & Kinako Ice cream ￥420(税込462)

くず餅ときな粉のアイスクリーム

Pumpkin & Coconut Flavored Zenzai ￥580(税込638)

かぼちゃとココナッツのぜんざい

Green Tea Terrine & Ice cream ￥680(税込748)

抹茶テリーヌとアイス

\* Contains soy sauce (醤油を含みます)

—Sumiyaki Charcoal Grill 炭焼き—

"Torimomo" chicken thigh w/salt 鶏もも (塩)	¥ 280(税込308)
"Tebasaki" chicken wings w/salt 手羽先 (塩)	¥ 360(税込396)
"Sasami" chicken breast ささみ	¥ 280(税込308)
Torikawa" chicken skin w/salt 鶏皮 (塩)	¥ 230(税込253)
"Negi" Green onions w/salt ねぎ (塩)	¥ 250(税込275)
"Eringi" mushrooms エリンギ	¥ 250(税込275)
"Shishito" small green peppers ししとう	¥ 250(税込275)
"Ginnan" ginko nuts 銀杏	¥ 280(税込308)
Tuna belly w/salt 本マグロの中トロ串 (塩)	¥1,250(税込1,375)
"Kuroge Beef" sirloin w/salt 黒毛和牛の炙り焼き串 (塩)	¥1,600(税込1,760)
Kuroge wagyu sirloin steak w/salt 100g 黒毛和牛ステーキ (塩)	¥4,200(税込4,620)

\* Contains soy sauce (醤油を含みます)