

権八宴会プラン

宴会コース

Enkai Course

4,000円

(税込4,400円)

鮮魚のタタキ〜おろしポン酢かけ〜
Seared Fresh Fish with Grated Daikon and Ponzu Sauce

海老真丈揚げ〜柚子チリソース〜
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

本日の焼き魚
Grilled Fish

-炭焼き三種盛り-
Skewers (3 kinds)

- ・特製つくね串
Ground Chicken Stick
- ・鶏もも串
Chicken Thigh
- ・野菜串
Vegetables

天ぷら三種盛り合わせ
Assorted Tempura (3 kinds)

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

権八コース

Gonpachi Course

7,000円

(税込7,700円)

前菜三種
Assorted Appetizer (3 kinds)

お造り二種盛り合わせ
Assorted Sashimi (2 kinds)

海老真丈揚げ〜柚子チリソース〜
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

本日の焼き魚
Grilled Fish

-炭焼き三種盛り-
Skewers (3 kinds)

- ・黒毛和牛炙り焼き串
Charcoal Grilled Kuroge Beef
- ・鶏もも串
Chicken Thigh
- ・野菜串
Vegetables

鶏つくね天ぷら〜みぞれ餡掛け〜
Tempura Chicken Tsukune with Grated Daikon Sauce

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

甘味
Dessert

特選コース

Tokusen Course

10,000円

(税込11,000円)

前菜三種
Assorted Appetizer (3 kinds)

お造り二種盛り合わせ
Assorted Sashimi (2 kinds)

海老真丈揚げ〜柚子チリソース〜
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

銀ダラの西京味噌炙り焼き
"Gindara" Miso Glazed Black Cod

-炭焼き三種盛り-
Skewers (3 kinds)

- ・本マグロの中トロ串
Tuna Belly with Wasabi and Grated Daikon Radish
- ・鶏もも串
Chicken Thigh
- ・野菜串
Vegetables

酢の物
Vinegared Dish

黒毛和牛サーロインステーキ
Premium Sirloin Beef Steak

手打ち蕎麦
"Soba" Buckwheat Noodles

甘味
Dessert

+1,000円 (税込1,100円)

お造り三種盛り合わせ

Assorted Sashimi (3 kinds)

+1,000円 (税込1,100円)

天ぷら三種盛り合わせ

Assorted Tempura (3 kinds)

+1,000円 (税込1,100円)

手打ち蕎麦をうなぎ小丼に変更

Change the handmade soba to a small eel rice bowl

飲み放題プラン

Free Flow Drink Menu
お一人様/The price is for 1 person

+ 2,000円
(税込2,200円)

120分制 (90分ラストオーダー) for 2 hours (90 min last call)

ビール Beer	シャンディガフ Shandy Gaff	焼酎 (芋・麦) Shochu (Imo /Mugi)	梅酒 Plum Wine	日本酒 (冷酒・熱燗) Japanese Sake(Hot/Ice)
ワイン (赤・白) Wine (Red /White)	ハイボール Highball	レモンサワー Lemon Sour	緑茶ハイ Green Tea Hai	烏龍茶ハイ Oolong Tea Hai
グレープフルーツサワー Grapefruit Sour	ジントニック Gin and Tonic	カシスソーダ Cassis Soda	緑茶 Green Tea	烏龍茶 Oolong Tea
コーラ Cola	ジンジャーエール Ginger Ale	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice		

権八

GON PACHI

SOBA KUSHI

権八 渋谷