

刺身

Sashimi

お刺身盛り合わせ
Assortment of Sashimi

Ask



牡蠣

Oyster

本日の生牡蠣
Today's Oysters

Ask

新鮮な牡蠣を各種ご用意しております

We aim to deliver you the freshest oysters from Japan and overseas

※鮮魚、生牡蠣共に、時期により、産地、価格など変更となる場合がございます。詳細はスタッフまでお気軽にお尋ねください
※Fish and oyster menu is subject to change due to availability. Please confirm with your server

前菜

Appetizer

濃厚手作り豆腐

"Tofu" special homemade cold tofu

¥ 530(税込 583)

枝豆

"Edamame" boiled green soybeans

¥ 350(税込 385)

さきいかの天ぷら

"Sakiika" tempura fried squid strip

¥ 480(税込 528)

権八ナムル

"Namuru" lotus root, komatsuna & seaweed dressed with sesame oil

¥ 480(税込 528)

漬物の盛り合わせ

Assortment of Pickles

¥ 580(税込 638)

ねぎとろ梅水晶

Tuna & Shark Cartilage with Plum Sauce

¥ 530(税込 583)

野菜

Salad

蒸し鶏とケールのシーザーサラダ

Steamed Chicken & Kale Caesar Salad

¥ 980(税込 1,078)

釜揚げしらすと枝豆腐のサラダ

Boiled Whitebait & Edamame Tofu Salad

¥ 1,080(税込 1,188)

温泉

Hot Appetizer

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)

権八風 餃子ピザ

"Gonpachi Pizza"

¥ 620(税込682)

名物!! だし巻きたまご

"Dashimaki" rolled omelet

¥ 680(税込748)

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)

若鶏の唐揚げ

"Karaage" Fried Chicken

¥ 800(税込880)

つくねメンチカツ

"Tsukune Menchikastu" ground chicken cutlet

¥ 530(税込583)

海苔塩フライドポテト

French Fries seaweed salt flavor

¥ 480(税込528)



炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

鶏もも

"Torimomo" chicken thigh

¥ 300 (税込 330)

砂肝

"Sunagimo" chicken gizzard

¥ 250 (税込 275)

手羽先

"Tebasaki" chicken wings

¥ 380 (税込 418)

鶏かわ

"Torikawa" chicken skin

¥ 230 (税込 253)

レバー

"Liver" chicken liver

¥ 250 (税込 275)

ししとう

"Shishito" small green peppers

¥ 250 (税込 275)

たぬき

"Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom

¥ 380 (税込 418)

銀杏

"Ginnan" ginkgo nuts

¥ 280 (税込 308)

ねぎ

"Negi" japanese long onion

¥ 250 (税込 275)

エリンギ

"Eringi" eringi mushrooms

¥ 250 (税込 275)

ささみ (わさび・梅)

"Sasami" chicken breast (Wasabi or Plum)

¥ 280 (税込 308)

本マグロの中トロ串

"Toro" tuna belly with wasabi & grated daikon radish

¥ 1,250 (税込 1,375)

特製つくね

"Tsukune" gonpachi signature chicken meatball
温泉玉子 Add Poached Egg ¥100 (税込 110)

¥ 320 (税込 352)

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)

鰯ほっけ片身

"Hokke" lightly-dried atka mackerel half size

¥ 1,080 (税込 1,188)

銀ダラの

西京味噌炙り焼き

"Gindara" miso glazed black cod

¥ 2,200 (税込 2,420)

黒毛和牛

サーロインステーキ100g

Kuroge Beef Sirloin Steak 100g

¥ 4,500 (税込 4,950)



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)

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)



めし

Rice

権八天井

"Gonpachi Tendon" tempra rice bowl prawn squid, eggplant, shishito pepper

¥ 1,480(税込 1,628)

海老四天井

"Ebisu Tendon" prawn tempura rice bowl

¥ 1,480(税込 1,628)

サーモンいくら丼

"Oyako Don" salmon and salmon roe rice bowl

¥ 1,980(税込 2,178)

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

Kuzumochi & Kinako Ice Cream with black sugar syrup

¥ 420(税込 462)

権ハプリン

Gonpachi Pudding

¥ 530(税込 583)

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)

宇治抹茶と黒糖のバスクチーズケーキ

Uji Matcha Basque Cheesecake with Brown Sugar

¥ 650(税込 715)

ムスリムフレンドリーメニュー

Muslim-Friendly Menu

前菜

Appetizer

権八ナムル ¥ 480(税込 528)

"Namuru" lotus root, komatsuna & seaweed dressed with sesame oil

濃厚手作り豆腐 ¥ 530(税込 583)

"Tofu" special homemade cold tofu

枝豆 ¥ 350(税込 385)

"Edamame" boiled green soybeans

おまかせ天ぷら ¥ 1,250(税込 1,375)

盛り合わせ

Assortment of Tempura

海老天ぷら五本盛り ¥ 1,500(税込 1,650)

Shrimp Tempura (5 Pieces)

海老の真丈揚げ ¥ 380(税込 418)

"Ebi Shinjyo" fried shrimp dumpling with yuzu chili sauce(1 piece)

野菜

Salad

釜揚げしらすと ¥ 1,080(税込 1,188)

枝豆腐のサラダ

Boiled Whitebait & Edamame Tofu Salad

魚・肉

Fish & Meat

鰯ほっけ Half Size ¥ 1,080(税込 1,188)

"Hokke"

lightly-dried atka mackerel

ハラールサーロイン ¥ 12,000(税込 13,200)

ステーキ

Halal Wagyu Sirloin Steak

めし

Rice

権八天丼 ¥ 1,480(税込 1,628)

"Gonpachi Tendon" tempra rice bowl prawn squid, eggplant, shishito pepper

海老四天丼 ¥ 1,480(税込 1,628)

"Ebisu Tendon" prawn tempura rice bowl

炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

鶏もも

"Torimomo" chicken thigh

¥ 300(税込 330)

手羽先

"Tebasaki" chicken wings

¥ 380(税込 418)

レバー

"Liver" chicken liver

¥ 250(税込 275)

エリンギ

"Eringi" eringi mushrooms

¥ 250(税込 275)

ささみ(わさび・梅)

"Sasami" chicken breast (wasabi or plum)

¥ 280(税込 308)

砂肝

"Sunagimo" chicken gizzard

¥ 250(税込 275)

鶏かわ

"Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce

¥ 230(税込 253)

ししとう

"Shishito" small green peppers

¥ 250(税込 275)

銀杏

"Ginnan" ginkgo nuts

¥ 280(税込 308)

ねぎ

"Negi" japanese long onion

¥ 250(税込 275)

本マグロの中トロ串

"Toro" tuna belly with wasabi & grated daikon radish

¥ 1,250(税込 1,375)

ハラール牛串

Halal Wagyu Seared Skewer

¥ 4,500(税込 4,950)