

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)

やみつきごぼうチップス

Burdock Chips

¥ 530(税込 583)

マグロとアボカドのユッケ

"Yukke" blue fin tuna & avocado tartar

¥ 1,180(税込 1,298)

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

¥ 750(税込 825)

つくねメンチカツ

"Tsukune Menchikatsu" ground chicken cutlet

¥ 530(税込 583)

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)

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)

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)

ぼんじり

"Bonjiri" chicken Tail

¥ 260(税込 286)

たぬき

"Tanuki" stuffed ground chicken in shiitake mushroom

¥ 380(税込 418)

つなぎ

"Tsunagi" chicken strings of hearts

¥ 230(税込 253)

ハツ

"Hatsu" chicken hearts

¥ 260(税込 286)

ささみ(わさび・梅)

"Sasami" chicken breast (wasabi or plum)

¥ 280(税込 308)

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)

鶏かわ

"Torikawa" chicken skin charcoal broiled with soy sauce

¥ 230(税込 253)

砂肝

"Sunagimo" chicken gizzard

¥ 250(税込 275)

銀杏

"Ginnan" ginkgo nuts

¥ 280(税込 308)

ししとう

"Shishito" small green peppers

¥ 250(税込 275)

ねぎ

"Negi" japanese long onion

¥ 250(税込 275)

エリンギ

"Eringi" eringi mushrooms

¥ 250(税込 275)

炭焼き7種
盛り合わせ

Assortment of Skewers (7 kinds)

※内容をご指定いただけません

¥ 1,780(税込 1,958)



特選

Special Skewers

本マグロの中トロ串

"Toro" tuna belly with wasabi & grated daikon radish

¥ 1,050 (税込 1,155)

黒毛和牛の炙り焼き串

"Kuroge Beef" japanese kuroge beef sirloin

¥ 1,480 (税込 1,628)

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)

縞ほっけ片身

"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)

牛ハラミの鉄板ステーキ 150g

Beef Skirt Steak

¥ 1,980 (税込 2,178)



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)

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

"Oyako Don" chicken & premium egg rice bowl

¥ 880(税込 968)

石焼芥子高菜めし

"Takana Meshi" rice with pickled mustard leaves served in a hot stone bowl

¥ 680(税込 748)

石焼うなぎめし

"Unagi Meshi" rice with grilled eel served in a hot stone bowl

¥ 1,580(税込 1,738)

鶏そぼろ丼

"Soboro Don" minced chicken crumble rice bowl

¥ 880(税込 968)

焼き鳥丼

"Yakitori Don" grilled chicken skewers rice bowl

¥ 1,200(税込 1,320)

焼きおにぎり (醤油)

"Yaki-Onigiri" grilled rice ball (soy sauce)

¥ 350(税込 385)

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)

権八プリン

Gonpachi Original 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)

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