

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 Cabbage & 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

¥ 580(税込638)

ねぎとろ梅水晶

Combined Toro & Shark Cartilage with Plum

¥ 530(税込583)

里芋ポテサラ 黒胡麻&山葵ソース

Taro Salad with black sesame & wasabi sauce

¥ 480(税込528)

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)

温菜

Hot Appetizer

おまかせ天ぷら盛り合わせ

Assortment of Tempura

海老天ぷら一本追加 ¥350(税込385)

One Additional Shrimp Tempura

¥1,250(税込1,375)

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

¥800(税込880)

権八風 餃子ピザ

"Gonpachi Pizza"

¥620(税込682)

つくねメンチカツ

"Tsukune Menchikatsu" ground chicken cutlet

¥530(税込583)

名物!! だし巻きたまご

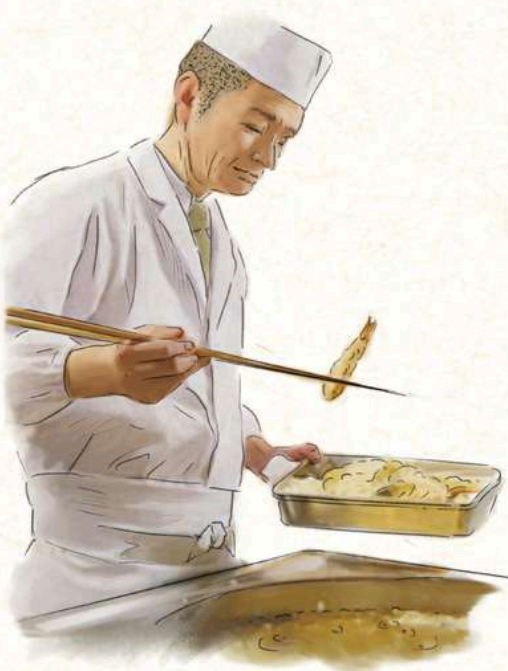
"Dashimaki" rolled omelet

¥680(税込748)

海苔塩フライドポテト

French Fries seaweed salt flavor

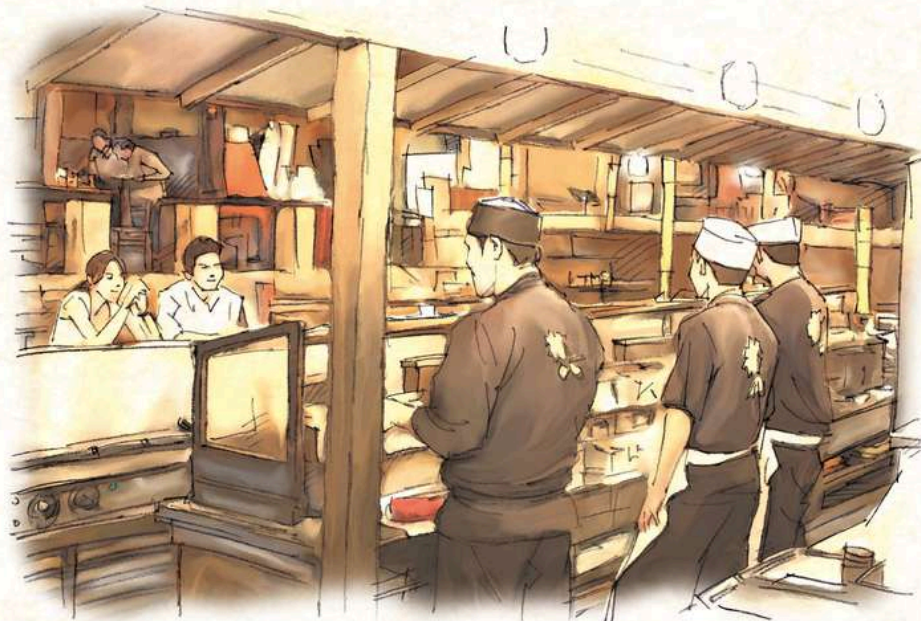
¥480(税込528)



炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

- | | | | |
|--|------------------|--|--------------|
| 特製つくね
"Tsukune" gonpachi signature chicken meatball
温泉玉子 Add Poached Egg ¥100(税込110) | ¥ 360(税込396) | 鶏もも
"Torimomo" chicken thigh | ¥ 320(税込352) |
| 手羽先
"Tebasaki" chicken wings | ¥ 380(税込418) | ささみ(わさび・梅)
"Sasami" chicken breast (wasabi or plum) | ¥ 280(税込308) |
| ぼんじり
"Bonjiri" chicken tail | ¥ 260(税込286) | 鶏かわ
"Torikawa" chicken skin | ¥ 230(税込253) |
| 砂肝
"Sunagimo" chicken gizzard | ¥ 250(税込275) | レバー
"Liver" chicken liver | ¥ 250(税込275) |
| つなぎ
"Tsunagi" chicken heart ties | ¥ 230(税込253) | ねぎ
"Negi" japanese long onion | ¥ 250(税込275) |
| 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) | エリンギ
"Eringi" eringi mushrooms | ¥ 250(税込275) |
| 本日の焼き魚
Today's Grilled Fish | ¥ 1,080(税込1,198) | 銀杏
"Ginnan" ginkgo nuts | ¥ 280(税込308) |
| | | ししとう
"Shishito" small green peppers | ¥ 250(税込275) |



おでん

Oden

17:00～

味しみ大根 "DAIKON" daikon radish	¥ 240(税込264)
玉子 "TAMAGO" egg	¥ 220(税込242)
こんにゃく "KONNYAKU" konjac block	¥ 240(税込264)
白滝 "SHIRATAKI" konjac noodles	¥ 240(税込264)
厚揚げ "ATSUAGE" thick fried tofu	¥ 240(税込264)
ちくわ昆布 "CHIKUWA KONBU" kelp & chikuwa	¥ 220(税込242)
餅巾着 "MOCHI-KINCHAKU" mochi in tofu skin	¥ 300(税込330)
焼きちくわ "CHIKUWA" grilled chikuwa	¥ 300(税込330)
牛すじ串 "GYU-SUJI" beef tendon	¥ 400(税込440)



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)

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)



めし

Rice

- マキシマムこい卵の親子丼 ¥ 880(税込968)
"Oyako Don" chicken & premium egg rice bowl
- 焼き鳥丼 ¥ 1,200(税込1,320)
"Yakitori Don" grilled chicken skewers rice bowl
- 鶏そぼろ丼 ¥ 880(税込968)
"Soboro Don" minced chicken crumble over rice
- 権八天井 ¥ 1,480(税込1,628)
"Gonpachi Tendon" tempura rice bowl prawn squid, eggplant, shishito pepper
- 海老四天井 ¥ 1,480(税込1,628)
"Ebisu Tendon" prawn tempura rice bowl
- 石焼芥子高菜めし ¥ 680(税込748)
"Takana Meshi" rice with pickled mustard leaves served in a hot stone bowl
- 焼きおにぎり(醤油) ¥ 350(税込385)
"Yaki-Onigiri" grilled rice ball (soy sauce)

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 ¥ 420(税込462)
Kuzumochi & Kinako Ice Cream with black sugar syrup
- 権八プリン ¥ 530(税込583)
Gonpachi Pudding
- 宇治抹茶と黒糖のバスクチーズケーキ ¥ 650(税込715)
Uji Matcha Basque Cheesecake with Brown Sugar
- アイスクリーム・シャーベット各種 ¥ 250(税込275)
Ice Cream or Sherbet