

# 一品料理

## SPECIALTY DISHES

濃厚手作り豆腐 ¥ 530(税込¥583)  
Tofu Special Tofu in Bamboo Basket

土佐酢あえ ¥ 500(税込¥550)  
鮪、ズワイ蟹、子持ち昆布、アボカド、胡瓜  
Tosazu Ae  
Tuna, Snow Crab, Seeded Seaweed, Avocado, Cucumber with Tosazu Jelly

お新香盛り ¥ 590(税込¥649)  
Oshinko Assortment of Japanese Pickles

---

じゃことほうれん草のサラダ ¥ 800(税込¥880)  
Spinach Salad with Dried Baby Sardine

権ハサラダ ¥ 800(税込¥880)  
Gonpachi Salad

---

生雲丹茶碗蒸し ¥ 1,800(税込¥1,980)  
Egg Custard with Sea Urchin

蟹・いくら茶碗蒸し ¥ 1,500(税込¥1,650)  
Egg Custard with Snow Crab and Salmon Roe

ズワイ蟹のコロッケ(一個) ¥ 500(税込¥550)  
Snow Crab Croquette (1Piece)

銀グラの西京味噌焼き ¥ 2,200(税込¥2,420)  
Gindara Miso Glazed Black Cod

おまかせ天ぷら盛り合わせ ¥ 1,650(税込¥1,815)  
Assortment of Tempura

黒毛和牛サーロインステーキ 100g ¥ 4,500(税込¥4,950)  
金山寺味噌添え  
Kuroge Beef Sirloin Steak 100g with Kinzanji Miso

# にぎり

SUSHI

## 鮪づくし(六貫)

赤身(二貫) 中トロ(二貫) 大トロ(二貫)

Assortment of Tuna (6 Pieces)

Tuna (2 Pieces)

Tuna Belly (2 Pieces)

Fatty Tuna Belly (2 Pieces)

¥3,600 (税込¥3,960)

赤身	Tuna	¥ 320 (税込¥352)	帆立	Scallop	¥ 500 (税込¥550)
中トロ	Tuna Belly	¥ 690 (税込¥759)	子持ち昆布	Seeded Seaweed	¥ 550 (税込¥605)
大トロ	Fatty Tuna Belly	¥ 1,000 (税込¥1,100)	いくら	Salmon Roe	¥ 600 (税込¥660)
炙り大トロ	Broiled Fatty Tuna Belly	¥ 1,000 (税込¥1,100)	穴子	Sea Eel	¥ 600 (税込¥660)
小肌	Spotted Sardine	¥ 320 (税込¥352)	玉子	Thick Omelet	¥ 190 (税込¥209)
鰯	Sardine	¥ 350 (税込¥385)	オクラ	Okra	¥ 300 (税込¥330)
鱈	Horse Mackerel	¥ 350 (税込¥385)	芽葱	Baby Scallop	¥ 350 (税込¥385)
かんばち	Great Amberjack	¥ 500 (税込¥550)	酢茗荷	Japanese Ginger	¥ 300 (税込¥330)
サーモン	Salmon	¥ 400 (税込¥440)	アボカド	Avocado	¥ 300 (税込¥330)
北海生蛸	Octopus	¥ 350 (税込¥385)	焼き椎茸	Shiitake Mushroom	¥ 350 (税込¥385)
東海老	Tiger Prawn	¥ 640 (税込¥704)			

# 巻き物

## TRADITIONAL ROLL

お新香	<i>Japanese Pickles</i>	¥ 400(税込¥440)
かっぱ	<i>Cucumber</i>	¥ 400(税込¥440)
梅紫蘇	<i>Pickled Plum and Shiso Leaves</i>	¥ 400(税込¥440)
かんぴょう	<i>Dried Gourd</i>	¥ 400(税込¥440)
鉄火	<i>Tuna</i>	¥ 800(税込¥880)
ひもきゅう	<i>Clam and Cucumber</i>	¥ 800(税込¥880)
穴きゅう	<i>Sea Eel and Cucumber</i>	¥ 800(税込¥880)
ねぎとろ	<i>Chopped Tuna and Green Onion</i>	¥1,200(税込¥1,320)
とろたく	<i>Chopped Tuna and Pickles</i>	¥1,400(税込¥1,540)

# にぎり寿司コンビネーション

## SUSHI COMBINATION

権八にぎり(八貫) Assortment of Gompachi Sushi (8 Pieces)	¥4,500(税込¥4,950)
ヴィーガンにぎり(六貫) Assortment of Vegan Sushi (6 Pieces)	¥1,800(税込¥1,980)

# インターナショナルロール

## INTERNATIONAL ROLL

カリフォルニアロール ズワイ蟹、アボカド、胡瓜、とびこ California Roll <i>Snow Crab, Avocado, Cucumber, Flying Fish Roe</i>	¥1,200(税込¥1,320)
スパイシーツナロール 鮪、青唐辛子、一味唐辛子、大葉、胡瓜、貝割れ大根、とびこ Spicy Tuna Roll <i>Tuna, Green Chili, Red Pepper, Macrophyll, Cucumber, Sprout, Flying Fish Roe</i>	¥1,100(税込¥1,210)
ドラゴンロール 穴子、アボカド、いくら、胡瓜、とびこ Dragon Roll <i>Sea Eel, Avocado, Salmon Roe, Cucumber, Flying Fish Roe</i>	¥1,500(税込¥1,650)
海老天ぷらロール 海老天ぷら、酢茗荷 Shrimp Tempura Roll <i>Shrimp Tempura, Japanese Ginger</i>	¥1,200(税込¥1,320)
SUKIYAKI ロール 和牛ロース、玉葱、ほうれん草 Sukiyaki Roll <i>Beef Roast, Onion, Spinach</i>	¥1,500(税込¥1,650)
ヴィーガンロール アボカド、パプリカ、胡瓜、とんぶり、コチュジャン Vegan Roll <i>Avocado, Bell Pepper, Cucumber, Tonburi (Land Caviar), Cochujang</i>	¥1,200(税込¥1,320)

# 絶品小丼

## SMALL RICE BOWL

サーモン親子 ¥ 1,100(税込¥1,210)  
Small Rice Bowl with Salmon and Salmon Roe

雲丹・いくら ¥ 2,200(税込¥2,420)  
Small Rice Bowl with Sea Urchin and Salmon Roe

# お椀

## MISO SOUP

生のりのお椀 ¥ 400(税込¥440)  
Seaweed Miso Soup

旬のお椀 Ask  
Seasonal Miso Soup

# 甘味

## DESSERT

くず餅ときな粉のアイスクリーム ¥ 420(税込¥462)  
Kuzumochi and Kinako Ice Cream with Black Syrup

権ハプリン ¥ 530(税込¥583)  
Gonpachi Original Pudding

かぼちゃとココナッツの白玉ぜんざい ¥ 580(税込¥638)  
Pumpkin and Coconut Flavored Zenzai

大人の抹茶テリーヌとモナカアイス (権ハオリジナル日本酒使用) ¥ 680(税込¥748)  
Green Tea Terrine and Wafer Cake with Ice Cream (This dessert contains alcohol)