

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)

ねぎとろ梅水晶

Combined Toro & Shark Cartilage with Plum

¥ 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)

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)

板わさ

Fish Cake with Wasabi

¥ 680(税込 748)

漬物の盛り合わせ

Assortment of Pickles

¥ 580(税込 638)

冷やしガリトマト

Tomato Pickled Ginger

¥ 480(税込 528)

塩辛

"Shiokara" salted fermented squid

¥ 420(税込 462)

海苔塩フライドポテト

French Fries seaweed salt flavor

¥ 480(税込 528)

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)

天ぷら

Tempura

イイダコの天ぷら
～たこ焼き風～

Ii-dako Tempura — Takoyaki Style

¥ 380 (税込 418)

牡蠣

Oyster

¥ 290 (税込 319)

生ハムと

カマンベールチーズの天ぷら

Camembert Cheese Tempura with Raw Ham

¥ 430 (税込 473)

海老と野菜のかき揚げ

Mixed Vegetable Tempura

¥ 680 (税込 748)

さきイカの天ぷら

"Sakiika" tempura fried squid strip

¥ 480 (税込 528)

大葉 2枚

Shiso Leaf (2 Pieces)

¥ 160 (税込 176)

明太チーズ蓮根
はさみ揚げ

Fried Lotus Root with Cheese & Cod Roe

¥ 430 (税込 473)

茄子

Eggplant

¥ 190 (税込 209)

海老

Shrimp

¥ 350 (税込 385)

南瓜

Pumpkin

¥ 190 (税込 209)

烏賊 2ヶ

Squid (2 Pieces)

¥ 290 (税込 319)

ししとう 2ヶ

Green Pepper (2 Pieces)

¥ 190 (税込 209)

鱈

Sillago

¥ 290 (税込 319)

蓮根

Lotus Root

¥ 190 (税込 209)

薩摩芋

Sweet Potato

¥ 190 (税込 209)

しいたけ

"Shiitake" Shiitake Mushroom

¥ 260 (税込 286)

名物!! 対馬産
金穴子の1本揚げ

Deep Fried Conger Eel

¥ 1,500 (税込 1,650)

天ぷら7種盛り合わせ

(魚介3種/野菜4種)

7 kinds Assortment of Tempura

¥ 1,590 (税込 1,749)

天ぷら5種盛り合わせ

(魚介2種/野菜3種)

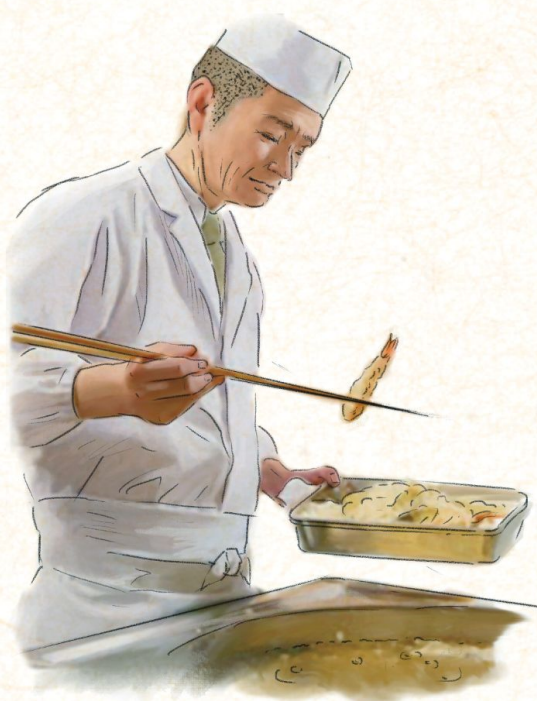
5 kinds Assortment of Tempura

¥ 1,180 (税込 1,298)

季節の天ぷら盛り合わせ

Assorted Seasonal Tempura

¥ 2,380 (税込 2,618)



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



せいろそば

"Seiro Soba" served cold with dipping sauce & green onions

¥ 880(税込 968)

梅紫蘇おろしそば

"Umeshiso Soba" served with pickled plum & shiso leaves

¥ 1,150(税込 1,265)

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)

天ぷらせいろそば

"Tempura Seiro Soba" served cold with assortment of tempura

¥ 1,680(税込 1,848)



かけそば

"Kake Soba" plain noodles served in hot broth

¥ 880(税込 968)

月見そば

"Tsukimi Soba" buckwheat noodles in hot broth with raw quail egg

¥ 980(税込 1,078)

とろろそば

"Tororo Soba" served hot broth with grated japanese yam & green onions

¥ 1,160(税込 1,276)

海老と野菜のかき揚げそば

"Kakiage Soba" buckwheat noodles with mixed tempura

¥ 1,560(税込 1,716)

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)



天井

Tendon

(味噌汁、漬物付き)

かき揚げ天井

"Kakiage Tendon" mixed tempura bowl

¥ 1,280 (税込 1,408)

穴子天井

"Anago Tendon" conger eel tempura bowl

¥ 1,680 (税込 1,848)

権八天井

"Gonpachi Tendon" seafood & vegetable tempura bowl

¥ 1,580 (税込 1,738)

ご飯大盛り

Extra Large Portion

¥ 100 (税込 110)

※ミニ蕎麦セット + ¥500 (税込 550)

ハーフせいろを付けられます

甘味

Dessert

くず餅ときなこのアイスクリーム

Kuzumochi & Kinako Ice Cream with black sugar syrup

¥ 420 (税込 462)

権八プリン

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)