

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)

農園野菜の蟹味噌バーニャカウダ

Crab Miso Bagna Cauda & Farm Vegetables

¥ 1,480(税込 1,628)

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

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 Menchikatsu" 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

¥ 320 (税込 352)

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)

¥ 360 (税込 396)

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)

編ほっけ片身

"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

¥ 2,400 (税込 2,640)

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" tempura 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 & salmon roe rice bowl

¥ 2,200(税込 2,420)

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 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)