

肴コース 3000 yen

本日のサラダ

Today's Salada

前菜三種盛り合わせ

Ginza Gonpachi Special 3 Tapas

海老の進丈揚 いやかんチリソース

Fried Shrimp dumpling with Chili Sauce

昭和コロッケ

Showa croquette

- 串焼き -

ねぎま

特製つくね

牛カルビのにんにく焼き

季節野菜の炙り焼き

Chicken and Japanese Leek

Ground Chiken stick with Teriyaki Sauce

Beef short ribs with garlic

Seasonable vegetable

自家製手打ち蕎麦

+300yen

くずもちときなこのアイスクリーム ~ 黒蜜がけ ~

Ice Cream with Kuzumochi with black suger syrup

+2000yen

飲み放題 2 時間 (LO 1.5h)

麦酒・焼酎(芋・麦)・各種サワー・梅酒・各種カクテル・ソフトドリンク

+ 500yen 日本酒・ワイン

権八コース 4500 yen

前菜三種盛り合わせ

Ginza Gonpachi Special 3 Tapas

本日のサラダ

Today's Salad

海老の進丈揚 いよかんチリソース
Fried Shrimp dumpling with Chili Sauce

昭和コロッケ

Showa croquette

銀ダラの西京味噌炙り焼き

Miso glazed black cod

- 串焼き -

ねぎま

特製つくね

本マグロの中トロ串

季節野菜の炙り焼き

Chicken and Japanese Leek

Ground Chiken stick with Teriyaki Sauce

Tuna Belly with wasabi

Seasonable vegetable

自家製手打ち蕎麦

~ 冷製梅しそ仕立て ~

Soba Noodle with Plum

くずもちときなこのアイスクリーム

Vanilla Ice Cream with Kuzumochi

厳選コース 6000 yen

前菜三種盛り合わせ

Ginza Gonpachi Special 3 Tapas

本日のサラダ

Today's Salad

海老の進丈揚 いよかんチリソース
Fried Shrimp dumpling with Chili Sauce

銀ダラの西京味噌炙り焼き

Miso glazed black cod

- 串焼き -

ねぎま

自家製トマトのベーコン巻き

本マグロの中トロ串

特選和牛の炙り焼き

季節野菜の炙り焼き

Chicken and Japanese Leek

ground Chiken stick with Teriyaki Sauce

Tuna Belly with wasabi

Selecting special Japanese Beef sirloin

Seasonable vegetable

天ぷらせいり蕎麦

Soba Noodle & Tempura

かぼちゃとココナッツの白玉ぜんざい

Pumpkin and coconut flavored Zenzai

上記コースメニューの他にも、お客様のご要望やご予算に応じて、
御食事をご用意させていただきますのでお気軽にご相談下さいませ。

参考例： 御刺身盛り合わせ +1,980円 ~
カリフォルニアロール等 + 980円 ~