

手打ち蕎麦

Soba Noodles

北海道・会津・福井の産地より、その季節最も良い蕎麦の実を厳選しております。
石臼で丁寧に挽いた蕎麦粉九割に対してつなぎを一割だけ加えた自慢の“九一蕎麦”。
蕎麦の香りとのだ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. (The following dishes are available on a limited basis.)

せいろそば ¥ 650
"Seiro Soba" Served cold with dipping sauce and green onions

かけそば ¥ 650
"Kake Soba" Plain noodles served in hot broth

板そば ¥ 1,100
"Ita Soba" Served cold with sesame soup
※約お二人様分の量がございます。For two persons

鴨南せいろそば ¥ 1,350
"Kamonan Seiro Soba" Served cold, duck breast and broth

天ぷらせいろそば ¥ 1,350
"Tempura Seiro Soba" Served cold with assortment of Tempura

梅紫蘇そば ¥ 850
"Ume Shiso Soba" Served with pickled plum & shiso leaves

■ そば大盛り	Extra Large Portion	+ ¥ 150
■ とろろ	"Tororo" Grated mountain yam topping	+ ¥ 400

めし Rice

石焼芥子高菜めし ¥ 650
"Takana Meshi" Rice with pickled mustard leaves served in a hot stone pot

自然卵といわい鶏の親子丼 ¥ 850
"Oyako Don" Chicken and egg rice bowl

天丼 ¥ 1,050
"Ten Don" Prawn tempura served over rice

■ ご飯	Rice	¥ 200
■ 味噌汁	Miso Soup	¥ 250
■ 漬物の盛り合わせ	Assortment of Pickles	¥ 650
■ ご飯大盛り	Extra Large Portion + ¥ 100	+ ¥ 100

権 ハ

KUSHI-SOBA

Odaiba
Tel : 03-3599-4807

Nishi-Azabu
Tel : 03-5771-0170

Shibuya
Tel : 03-5784-2011

G-Zone Ginza
Tel : 03-5524-3641

SUSHI

Nishi-Azabu
Tel : 03-5771-0180

Shibuya
Tel : 03-5784-3772

G-Zone Ginza
Tel : 03-5524-3626

SUMIYAKI

Azamino
Tel : 045-905-2933

Sakura-shinmachi
Tel : 03-5451-3300

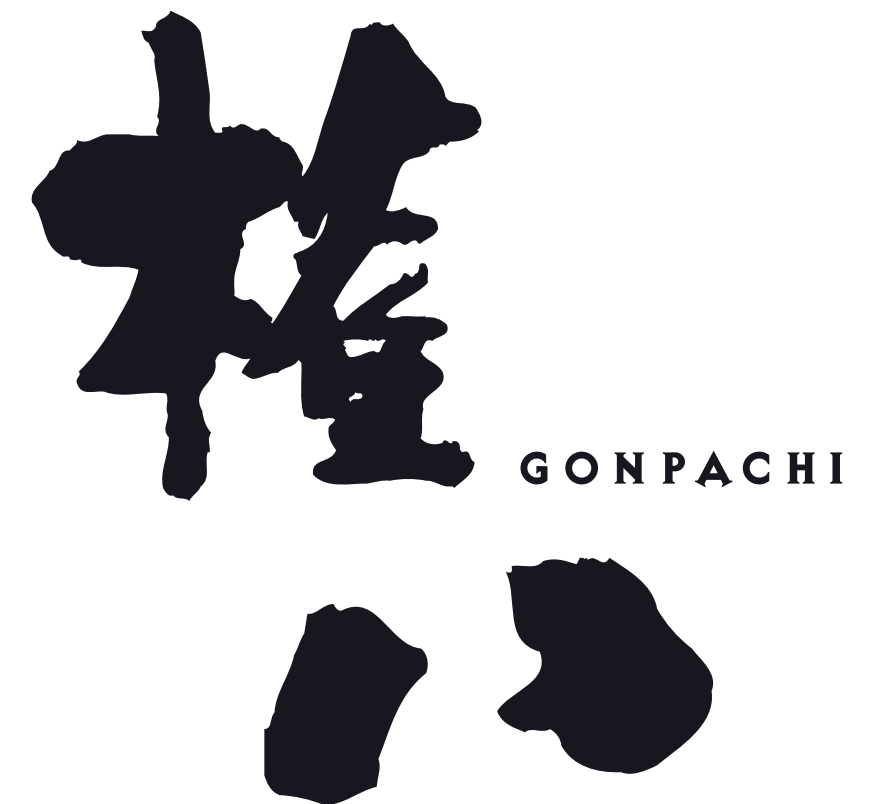
TEMPURA

Azamino
Tel : 045-905-2931

権 ハ

BEVERLY HILLS

Tel : (310) 659-8887



先付け

Tapas

おつまみ

Quick Appetizers

300yen

W Portion: **600yen**



サキイカの天ぷら
"Sakiika" Tempura
Fried squid strip



キンピラ
"Kinpira"
Burdock root cooked in soy sauces



五目ひじき
"Hijiki"
Simmered hijiki seaweeds



権ハピクルス
"Pickles"
Japanese Ginger, Celery, Carrots



茄子の揚げ浸し
"Agebitashi"
Quick-fried eggplants with hot broth



枝豆
"Edamame"
Boiled Japanese green soybeans



キャベツ
"Cabbage"
塩昆布と太白胡麻油和え
Kombu Seaweed on top

おすすめ小皿料理

Gonpachi Style Small Dishes

480yen

W Portion: **960yen**



権ハナムル
"Namuru"
Komatsuna and lotus root
dressed with sesame oil



アジとトマトの
南蛮漬け
"Escabeche"
Quick-fried horse mackerel & tomato



オレンジチキン
鶏の唐揚げ
オレンジソース
"Orange Chicken"



たこの梅肉和え
"Bainiku ae"
Octopus and okra with pickled plum



ハマグリの
ガーリック醤油漬け
"Hamaguri"
Clam with garlic soy sauce



ゆで豚の冷製四川風
"Yude-Buta"
Boiled pork with szechwan garlic sauce



揚げ出し豆腐の蟹あんかけ
"Agedashi-Tofu"
Quick-fried TOFU with crab thick sauce on top

お好みで盛り合わせも承ります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
For Assorted platter of your choice, please ask your server.

前菜

Appetizer

山下商店のざる豆腐

"Zaru Tofu" Special tofu in a bamboo basket

¥ 580

マグロのユッケ

"Yukke" Blue fin tuna tartar

¥ 950

海老の進丈揚げ いよかんチリソース (1個)

"Ebi Shinjyo" Fried shrimp dumpling with sweet chili sauce (1 piece)

¥ 350

昭和クロquette (1個)

"Showa Croquette" (1 piece)

¥ 350

だし巻きたまご

"Dashimaki" Rolled omelet

¥ 680

ポップコーン車海老の山葵マヨネーズ

"Pop Corn Shrimp" with Wasabi Mayonnaise

¥ 850

和牛肉じゃが

"Niku Jyaga Sukiyaki Style" Stewed beef & potatoes

¥ 680

天ぷら5種盛り合わせ

"Assortment of Tempura" (5 kinds)

¥ 1,280

野菜

Salad

カラマリとほうれん草のサラダ

"Calamari & Spinach Salad"

¥ 680

生ワカメと寄せ豆腐のサラダ

"Wakame Seaweed & Tofu Salad"

¥ 650

クラシックシーザーサラダ

"Classic Caesar Salad"

¥ 650

権ハサラダ

浅利、水菜、そばの芽とライトオイルドレッシング
"Gonpachi House Salad" Mizuna, buckwheat sprout, clam tossed with light dressing

¥ 700

権ハでは、野菜のみを使用したベジタリアンメニューもご用意しております。
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい。

We also serve special menus using only fresh seasonal vegetables.
Please ask the waiter for details.

6:00p.m.以降、¥840のミニマムチャージをいただいております。
Please note that after 6:00P.M.
there is a minimum charge of 840 yen per person.

炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

ねぎま・手羽先で使用している鶏肉は、岩手県産「いわいどり」です。
「いわいどり」は、植物原料主体の飼料で健康的に飼育しているため
肉質がしまり、コクと旨味がある銘柄鶏です。

The Iwai-dori chicken used at "Negima", "Tebasaki" are delivered fresh from Iwate Prefecture.
A unique method employed over a specific period of the chickens' life ensures that the meat is firm, full of flavor.
The farms' attention to health and safety makes for the most delicious chicken.

ねぎま

"Negima" Chicken and green onions (soy sauce or salt)

¥ 290

手羽先

"Tebasaki" Chicken wings

¥ 360

特製つくね (温泉玉子 +¥50)

"Tsukune" Ground chicken stick

¥ 320

たぬき

"Tanuki" Stuffed shiitake mushrooms

¥ 420

ミニトマトの自家製ベーコン巻き

"Tomato" Wrapped in homemade bacon

¥ 330

グリーンアスパラガスの自家製ベーコン巻き

"Asparagus" Wrapped in homemade bacon

¥ 380

わさび鴨

"Wasabigamo" Duck breast with Wasabi

¥ 670

牛カルビのんにく焼き

"Karubi" Beef short ribs with garlic seasonings

¥ 480

イベリコ豚

"Iberico pork"

¥ 480

車海老のスパイス焼き

"Ebi" Prawn with spicy seasoning

¥ 420

厚揚げ

"Atsuage" Deep-fried tofu

¥ 280

獅子唐

"Shishito" Small green peppers

¥ 250

銀杏

"Ginnan" Gingko nuts

¥ 300

ペコロス

"Pecoros"

¥ 280

ジャガバター

"Jyaga Butter" Baby potato & butter sauce

¥ 280

エリンギ茸

"Eringi" Eringi mushrooms

¥ 300

特選

Special Skewers

本マグロの中トロ串

"Toro" Tuna belly with wasabi and grated daikon radish

¥ 1,050

焼きフォアグラ串

"Foie gras" with strawberry

¥ 1,250

黒毛和牛の炙り焼き串

"Kuroge Beef" Japanese kurage beef sirloin

¥ 1,500

特選串焼き3種盛り合わせ

"Gonpachi Supreme" Assortment of special skewers (3 kinds)

¥ 3,500

魚、肉

Fish & Meat

銀ダラの西京味噌炙り焼き

"Gindara" Miso glazed black cod

¥ 1,300

ほっけの炙り焼き

"Hokke" Dried aika mackerel

¥ 1,200

厳選和牛サーロインステーキ

"Premium Beef Sirloin Steak"

¥ 2,800