

河岸

Catch of the day

刺身盛り合わせ Assortment of Sashimi	¥1,500
胡麻さば "Gomasaba" <i>Marinated mackerel</i>	¥700
めさば "Shimesaba"	¥800
ヤリイカの刺身 "Ika" <i>Squid</i>	¥900
イカゲソの唐揚げ "Geso Karaage"	¥650
鯛の刺身 "Tai" <i>Sea Bream</i>	¥1,200
おかしらのあらだき "Aradaki" <i>Bony fish parts simmered in soy sauce</i>	¥1,500

お惣菜

Appetizers

cold	
山下豆腐のざる豆腐 "Zaru Tofu" <i>Special tofu in a bamboo basket</i>	¥380
地鶏の皮酢 "Kawasu" <i>Chicken skin with vinegar flavor</i>	¥380
権八ナムル 小松菜と蓮根の太白胡麻油和え "Namuru" <i>Komatsuna & lotus roots dressed with sesame oil</i>	¥380
丸ごときゅうりのぬか漬け "Nukazuke"	¥380
博多辛子明太子 "Karashimentaiko" <i>Spicy cod roe</i>	¥600

warm

昭和コロッケ (1個) Showa croquette (1 piece)	¥350
海老の進丈揚げ いよかんチリソース (1個) "Ebi shiniyo" <i>Fried shrimp dumpling with sweet chili sauce (1 piece)</i>	¥350
だし巻きたまご "Dashimaki" <i>Rolled omelet</i>	¥680
天ぷら盛り合わせ 海老2本・野菜3種 Assortment of Tempura (Prawn, Vegetables)	¥980

salad

権八サラダ 浅利、水菜、そばの芽とライトオイルドレッシング Gonpachi House Salad <i>Mizuna, buckwheat sprout, clam tossed with light dressing</i>	¥700
ほうれん草と辛味じゃこのサラダ Spinach Salad <i>with spicy tiny sardines</i>	¥580

権八では、野菜のみを使用したベジタリアンコース (¥3500〜) もご用意しております。詳しくは従業員までお尋ね下さい。
We also serve special courses using only fresh seasonal vegetables. Please ask the waiter for details.

炭焼き

Charcoal Grill

特製つくね "Tsukune" <i>Ground Chicken Stick</i> 温泉玉子 <i>Onsen Tamago</i> …… +¥50	¥280
ねぎ塩つくね "Negishio Tsukune"	¥280
たぬき 肉厚椎茸のつくね詰め "Tanuki" <i>Stuffed shiitake mushroom</i>	¥380
つくね三種盛り合わせ Assortment of "Tsukune"	¥860
豚バラ "Buta Bara" <i>Pork belly</i>	¥180
ねぎま (特製タレまたは焼き塩) "Negima" <i>Chicken and green onion (soy sauce or salt)</i>	¥240
レバー "Liver" <i>Chicken liver</i>	¥180
ぼんじり "Bonjiri" <i>Chicken tail</i>	¥180
獅子唐 "Shishitou" <i>Small green pepper</i>	¥150
玉葱 "Tamanegi" <i>Onion</i>	¥150
ジャガバター "Jyaga Butter" <i>Baby potato & butter sauce</i>	¥150
ミニトマトのベーコン巻き "Tomato" <i>wrapped in bacon</i>	¥180
肉厚椎茸 "Shiitake" <i>Shiitake mushroom</i>	¥250
権八キャベツ "Kyabetsu" <i>Fresh Cabbage</i>	¥350

特選

Special Skewers

本マグロの中トロ串 "Toro" <i>Tuna belly with wasabi & grated daikon radish</i>	¥1,200
焼きフォアグラ串 熟成バルサミコソース "Foie Gras" <i>with balsamico sauce</i>	¥1,250
黒毛和牛の炙り焼き "Kuroge Beef" <i>Japanese Kuroge beef sirloin</i>	¥1,250
特選串焼き三種盛り合わせ "Gonpachi Supreme" <i>Assortment of special skewers (3 kinds)</i>	¥3,500

魚肉

Special Skewers

豚スペアリブの炭火焼き 柚子胡椒風味 "Spare Rib" <i>with yuzu flavored chili paste</i>	¥680
イカの一晩干し "Ichiya boshi" <i>over-night dried squid</i>	¥650
わさび鴨 焦がし地葱添え "Wasabi gamo" <i>duck breast with wasabi</i>	¥780
海老の三連スパイス焼き "Kuruma ebi" <i>tiger prawn with spicy seasoning</i>	¥780

手打ち蕎麦

Soba Noodles

北海道・会津・福井の産地から、その季節最も良い蕎麦の実を厳選しております。石臼で丁寧に挽き、のどごしと風味のバランスを追求した権八自慢の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 ¥700

"Seiro Soba"
Served cold with dipping sauce & green onion

板そば ¥1,200

※約お二人様分の量がございます。
"Ita Soba"
Served cold with soy-based dipping sauce

かけそば ¥700

"Kake Soba"
Plain noodles served in hot broth

鴨南せいろそば ¥980

"Kamonan Seiro Soba"
served cold, duck breast and broth

天ぷらせいろそば (海老2本) ¥1,280

"Tempura Seiro Soba"
served with assortment of tempura

そば大盛り +¥200
extra large portion

めし

Rice

石焼き芥子高菜めし "Takana Meshi" <i>Rice with pickled mustard leaves served in a hot pot</i>	¥480
鶏飯 鶏スープの雑炊 "Keihan" <i>Japanese style chicken risotto</i>	¥900

ご飯大盛り +¥100
Extra large portion

白飯、味噌汁のご用意もごございます
We also serve a bowl of rice and miso soup.

甘味

Dessert

くずもちときなこのアイスクリーム 黒蜜がけ Kuzumochi & Kinako Ice Cream <i>with black sugar syrup</i>	¥380
自家製焼きプリン Homemade Pudding	¥380
ティラミス Tiramisu	¥480
チーズケーキ Cheese Cake	¥480

