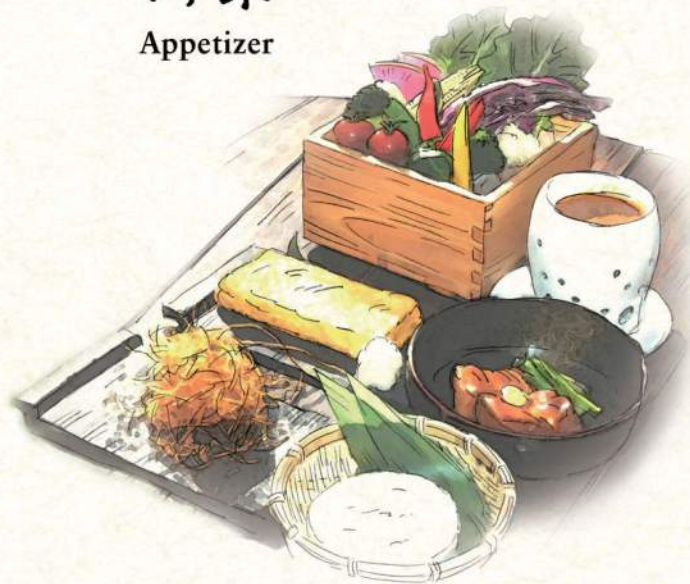


前菜

Appetizer



- 權八酥炸蝦丸 海老の遣文揚げ
Ebi Shinjyo Fried shrimp dumpling with crispy noodle and yuzu chili sauce \$138
- 炸鮮蟹肉餅 スワイ蟹のコロッケ
Fresh Crab Croquette Deep-fried Hokkaido cream crab cakes \$138
- 嚴選三元豚角煮 三元豚の角煮
Prime Sangenton Pork Simmered with soy sauce and sake \$98
- 豚肉芝士薯球 昭和コロッケ
Showa Croquette Fried crispy potato cakes stuffed with minced pork and cheese \$88
- 炭燒雞泡魚乾 ふぐ味餅干し
Char-grilled Dried Pufferfish \$88
- 土佐醋物 土佐酢和え
Tosazu Ae Japanese vinegar marinated vegetables with crab sticks and shrimps \$88
- 權八和風薄餅 權八風餃子ピザ
Gonpachi Pizza Thin gyoza dough baked with minced chicken and vegetables \$78
- 炸宮崎雞柳 宮崎鶏の唐揚げ
Karaage Crispy fried Miyazaki chicken fillet \$78
- 海鮮茶壺湯 海鮮土瓶蒸し
Tea Pot Soup Assorted seafood soup served in tea pot \$78

- 日式茶碗蒸 茶碗蒸し
Steamed Egg Custard with shrimp, mushrooms, crab sticks and sea urchin \$68
- 宮崎雞蛋玉子燒 出し巻たまご
Dashimaki Make to order Miyazaki egg rolled omelette \$68
- 手作豆腐 濃厚手作り豆腐
Zaru Tofu Home-made special cold tofu served with bonito soy sauce \$68
- 沖繩水雲菜海蜇 モズクとクラゲ和え
Okinawa Mozuku Seaweed with jelly fish \$68
- 味噌脆胡瓜 キュウリステック
Crispy Cucumber with miso paste \$68
- 漬物盛 漬物盛り合せ
Assorted Pickles \$68
- 枝豆 枝豆
Edamame Boiled soybeans \$48

野菜

Salad

- 野菜沙律伴大關蟹羔醬 特級上海蟹味噌のバーニャカウダ
Bagna Cauda Shanghai crab roe dip with garden vegetables \$188
- 豚肉凱撒沙律 黒豚のシーザーサラダ
Caesar Salad with crispy Japanese pork and apple \$168
- 特上刺身沙律 刺身サラダ
Sashimi Salad Assorted sashimi with romaine lettuce, mizuna, jade sprouts, cucumber in plum dressing \$158
- 海葡萄蟹柳沙律 海ぶどうと蟹肉のサラダ
Green Caviar Salad with crab sticks, marinated cucumber, jade sprouts and seaweed \$128
- 權八特色沙律 權ハサラダ
Gonpachi House Salad Mizuna, buckwheat sprouts and clams tossed with vinaigrette dressing \$88
- 蟹肉飛魚籽沙律 カニ肉ととびこのサラダ
Crabmeat Salad with flying fish roe \$88
- 自家製豆腐沙律 じゃこと寄せ豆腐のサラダ
Home-made Tofu Salad with whitebait and plum dressing and apple \$78

炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

權八免治雞肉軟骨棒 特製つくね Tsukune Gonpachi signature ground chicken stick	\$58	特選牛舌 ネタン Prime Ox Tongue	\$68
宮崎雞肉串 鶏もも Torimomo Miyazaki chicken thigh (soy sauce or salt)	\$48	味噌三元豚 三元豚バラの味噌漬 Sangenton Pork with miso sauce	\$58
冬菇雞肉串 たぬき Tanuki Stuffed ground chicken in shiitake mushrooms	\$48	露筍豚肉卷 アスパラのベーコン巻き Asparagus Wrapped with sliced pork	\$48
雞腎 砂肝 Sunagimo Gizzard	\$38	蒜片豬頸肉 豚ロース〜ガーリック風味 Garlic Pork Neck Fillet	\$38
燒雞翼 手羽先 Tebasaki Chicken wings	\$38	魷魚一夜干 イカの一晩干し Dried Cuttlefish	\$88
雞軟骨 軟骨 Chicken Soft Bone with salt	\$38	活海老 くるま海老 Kuruma Ebi fresh king prawn	\$98
雞皮 鶏皮 Chicken Skin (soy sauce or salt)	\$38	三文魚 サーモン Salmon	\$68
日本牛肋肉味噌燒 カルビ Karubi Japanese beef short ribs with miso and garlic seasoning	\$98	活鰻魚 活きウナギ Fresh Eel	\$48
汁燒美國牛柳 アメリカビーフのしょうゆ焼 US Beef Tenderloin with soy sauce	\$58		

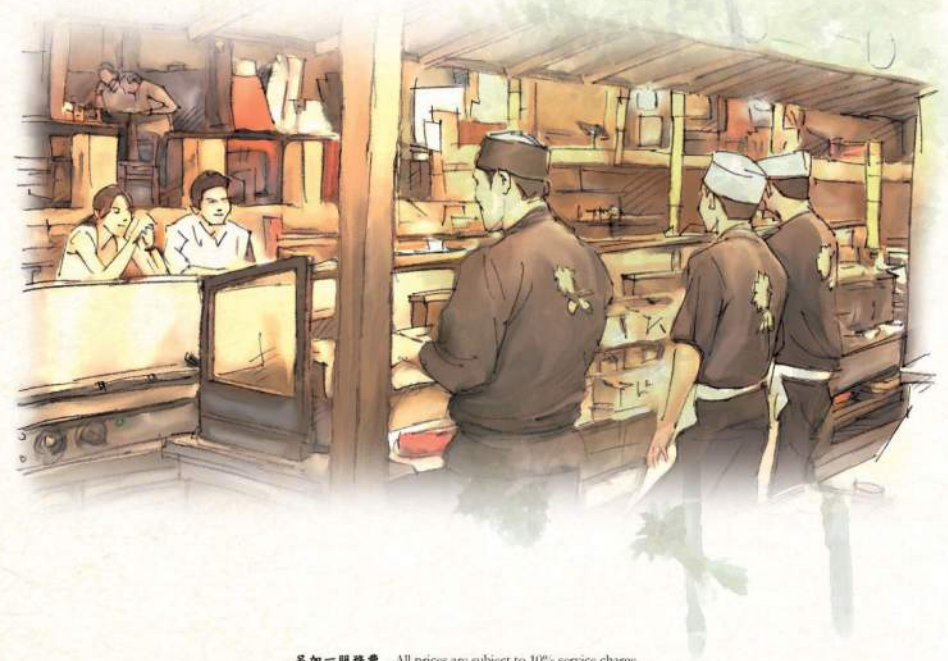
温泉玉子 權八之特色 一建議客人將蛋蒸籠上串燒為醬料 \$18
温泉たまご 權八のオリジナル串焼きにつけてお食ください
Onsen Egg Gonpachi style poached Miyazaki egg as a dipping for charcoal grill

另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge

炭焼き

Sumiyaki Charcoal Grill

杏鮑菇 エリンギ茸 Eringi Eringi mushrooms	\$48	燒芝士 スモークチーズ Smoked Cheese	\$38
宮崎番薯 サツマイモ Sweet Potato	\$38	冬菇 シイタケ Shiitake Mushroom	\$38
日本銀杏 ギンナン Ginnan Ginkgo nuts	\$38	鵪鶉蛋 うずら卵 Quail Egg	\$28
福岡青椒 ししとう Shishito Baby green peppers	\$38	車厘茄 ミニトマト Cherry Tomato	\$28
靜岡長蔥 ねぎ Negi Green onions with wasabi miso	\$38	粟米 玉蜀黍 Sweet Corn	\$28
露筍 アスパラガス Asparagus	\$38		



另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge

特選

Special Skewers

嚴選宮崎和牛青椒
宮崎縣和牛ししとう串
Miyazaki Beef Miyazaki A5 (BMS 10-12)
Wagyu beef sirloin with baby green pepper

\$148

吞拿魚腩串
赤マグロの中トロ串
Toro Tuna belly with wasabi

\$148

特選法國鵝肝
焼きフォアグラ串
Foie Gras
On French bread with balsamic sauce

\$138

雞皮捲大蝦 海老の鶏皮巻
Tiger Prawn
Wrapped with chicken skin and shiso leave

\$98

帶子 帆立貝
Hotate Japanese fresh scallops

\$98

燒羊架 ラム
Prime Australian Lamb Chop

\$88



魚・肉

Seafood & Meat

嚴選宮崎和牛西冷
嚴選宮崎縣和牛サーロインステーキ
Premium Beef Sirloin Steak
Char-grilled Miyazaki A5 (BMS 10-12)
Wagyu beef sirloin (100g)

\$488

日本肉眼野菜壽喜燒
牛肉すき焼き
Japanese Beef Sukiyaki

\$268

泡菜豆腐日本豚肉鍋
豚しゃぶしゃぶ
Japanese Pork Hotpot
with kimchi and tofu

\$208

厚切岩手白金豚肉
岩手山白金豚の厚切り
Iwate Pork
Char-grilled Japanese prime pork striploin

\$188

燒原隻鱈場蟹脚
焼きクラバ蟹
Snow Crab Leg
Grilled whole snow crab leg with sea urchin glaze

\$338

和風八方海鮮鍋
シーフード鍋
Seafood Hotpot

\$268

銀鱈魚西京燒
銀ダラの西京味噌炙り焼き
Gindara
Grilled black cod fillet marinated with Saikyo miso

\$168

清酒大蜆鍋
ハマグリ酒蒸し
Braised Jumbo Clams
with Sake in stone bowl

\$98

天ぷら

Tempura

權八特上天婦羅
おまかせ天ぷら盛り合せ
Assorted Tempura
Sea urchin, shrimp, snow crab legs and vegetables

\$268

鱈場蟹脚
かに天ぷら
Snow Crab Leg

\$188

海膽大葉
ウニ大葉天ぷら
Sea Urchin
Wrapped in shiso leave

\$168

海老
活海老天ぷら
Live Prawn

\$138

沙鰻魚
シロギス天ぷら
Sillago Fillet

\$138

雜菜
野菜天ぷら盛り合せ
Assorted Vegetables

\$98

紫菜帶子
ホタテの海苔巻き天ぷら
Scallop Wrapped with seaweed

\$98

野菜櫻花蝦餅
櫻海老かき揚げ天ぷら
Sakura Shrimp and Vegetable Tempura

\$88

鮮菌
冬菇、杏鮑菇、舞茸
キノコの天ぷら盛り合せ
シイタケ、エリンギ茸、マイタケ

\$78

Assorted Mushrooms
Shiitake mushroom, crimini mushroom,
Maitake mushroom

日本南瓜
カボチャ天ぷら
Pumpkin

\$48

露筍
アスパラガス天ぷら
Asparagus

\$48

粟米
玉蜀黍天ぷら
Sweet Corn Kernels

\$48

大葉山芋
山芋の大葉巻き天ぷら
Yam Wrapped with shiso leave

\$48

宮崎番薯
サツマイモ天ぷら
Sweet Potato

\$48

福崗青椒
ししとう天ぷら
Baby Green Pepper

\$38

日本茄子
茄子の天ぷら
Eggplant

\$38

手打そば

Soba Noodles



本店選用最上乘的蕎麥籽，以傳統石磨製成幼滑蕎麥粉，烹調出最優質的蕎麥麵，權八的各款蕎麥麵均每天以人手打造而成。

季節によって最も良い産地・品種を厳選した蕎麥の実を使用し、毎朝、石臼で丁寧に挽いた自慢の蕎麥。蕎麥の香りとのごしを余すことなく味わえる手打ち蕎麥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.

權八手打冷蕎麥麵 せいろそば \$88
Seiro Soba Home-made cold buckwheat noodle served with dipping sauce and green onions

山芋冷蕎麥麵 とろろせいろそば \$98
Tororo Seiro Soba Cold buckwheat noodle with Japanese yam puree, dipping sauce and green onions

熱松葉蟹脚蕎麥麵 かにそば \$138
Kani Soba Buckwheat noodle with crab legs and mushrooms in hot broth

熱法國鴨胸蕎麥麵 鴨南せいろそば \$128
Kamonan Seiro Soba Buckwheat noodle with duck breast in hot broth



另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge

めし

Rice

海老天丼飯 \$168

江戸前海老四天丼

Gonpachi Ten Don

Shrimp tempura served on rice

鰻魚石鍋飯 \$138

石焼うなぎめし

Unagi Meshi

Grilled eel fillet with rice served in hot stone bowl



十六穀野菜飯 \$108

16品目の旬菜御膳

Sixteen Grain Rice

Served with assorted vegetables

宮崎親子蛋飯 \$98

こだわり御宮崎鶏の親子丼

Oyako Don

Rice bowl with stewed Miyazaki chicken fillet and egg

高菜明太子石鍋飯 \$98

石焼芥子高菜めし

Takana Meshi Pickled mustard leaf and

mentaiko with rice served in hot stone bowl

醬燒木魚花飯團 焼おにぎり \$38

Grilled Rice Ball

with dried fish flakes with soy sauce
(15 minutes preparation time)

甘味

Dessert

心太軟伴芝麻雪糕 \$88

自家製フォンダンショコラと黒胡麻アイス

Hot Chocolate Fondant Cake

with sesame ice cream
(15 minutes preparation time)

椰汁南瓜白玉子 \$68

かぼちゃとココナツの白玉ぜんざい

Pumpkin & Coconut Zenzai

Glutinous rice pearls in pumpkin coconut cream

黑蜜糖雪糕麻糬 \$68

くず餅ときな粉のアイスクリーム

Kuzumochi & Kinako

Vanilla ice cream topped with black sugar syrup

紅豆布甸伴雲呢拿雪糕 \$68

小豆プリンバニラアイス添え

Red Bean Pudding with vanilla ice-cream

日本雪糕 \$28/scoop

雲呢拿、黑芝麻、綠茶

アイスクリーム

Japanese Ice Cream

Vanilla, black sesame, green tea



另加一服務費 All prices are subject to 10% service charge