

COURSE

KURODOH  
9,500

キャビアトースト  
Caviar Toast

くろどうの八寸  
Assorted Appetizers

謹製 焼胡麻豆腐  
Grilled Sesame Tofu

手巻き寿司  
Hand Roll Sushi

WAGAMAMA Main Dish  
※食材と調理法をお選びいただけます

✂  
Finishing dish  
    蕪醤油ラーメン  
    Soy Sauce Ramen  
    鯛茶漬け  
    Sea Bream Chazuke(Rice in Broth)  
    雲丹半田麺(+1,000)  
    (+キャビア +4500)  
    Premium Japanese cold Noodles with Sea Urchin(+1,000)  
    (+Caviar +4500)  
    くろどうカレー  
    Original Curry&Rice

甘味  
Dessert  
    謹製 和栗のかき氷(+1,000)  
    Premium Chestnut Shaved Ice(+1,000)  
    本日のジェラート  
    Gelato  
    抹茶のバスクチーズケーキ  
    Matcha Basque Cheesecake

SODOH  
13,500

キャビアトースト  
Caviar Toast

くろどうの八寸  
Assorted Appetizers

謹製 焼胡麻豆腐  
Grilled Sesame Tofu

手巻き寿司  
Hand Roll Sushi

近江牛フィレ肉  
Wagyu Beef Fillet Steak

✂  
Finishing dish  
    雲丹半田麺  
    (+キャビア +3500)  
    Premium Japanese cold Noodles with Sea Urchin  
    (+Caviar +3500)

甘味  
Dessert  
    謹製 和栗のかき氷  
    Premium Chestnut Shaved Ice  
    本日のジェラート  
    Gelato  
    抹茶のバスクチーズケーキ  
    Matcha Basque Cheesecake

上記の価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
The above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

WAGAMAMA

20,000

キャビアトースト  
Caviar Toast

くろどうの八寸  
Assorted Appetizers

謹製 焼胡麻豆腐  
Grilled Sesame Tofu

手巻き寿司  
WAGAMAMA Hand Roll Sushi

近江牛フィレ肉  
Wagyu Beef Fillet Steak

  
Finishing dish  
雲丹キャビア半田麺  
Premium Japanse cold Noodle with Sea urchin and Caviar

甘味  
Dessert

謹製 和栗のかき氷  
Premium Chestnut Shaved Ice

本日のジェラート  
Gelato

抹茶のバスクチーズケーキ  
Matcha Basque Cheesecake

HASSUN



季節の食材を合わせた前菜の盛り合わせでございます。  
鮮魚のお造りも含めた、旬が詰まった一皿をお楽しみください。  
※人数分でのご注文とさせていただきます。  
An assortment of seasonal appetizers, beautifully arranged.  
The dish includes fresh sashimi and a variety of seasonal flavors for you to enjoy.  
※Please note that this item must be ordered for the entire party.

くろどうのHASSUN 3,200

※人数分でのご注文とさせていただきます。  
Assorted Appetizers  
※Please note that this item must be ordered for the entire party.



WAGAMAMA HAND ROLL SUSHI



お好きな食材を使った手巻き寿司をお作りします。  
食材は下記よりお選びください。  
Enjoy hand-rolled sushi made with your choice of ingredients,  
in any combination you like.  
Please select from the ingredients listed below.

とろたく 1,400  
Toro-Taku (Fatty Tuna & Pickled Radish)

雲丹 2,300  
Sea urchin

海老 1,700  
Prawn

鮪 1,700  
Tuna

烏賊 1,400  
Squid

キャビア 3,000  
Caviar

いくら 1,400  
Salmon Roe

上記の価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
The above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

APPETIZERS

|                                                                     |           |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| お造り盛り合わせ4種<br>Assorted Sashimi(4 kinds)                             | 1人分 2,900 | 2人分 5,200 |
| お造り盛り合わせ5種<br>Assorted Sashimi(5 kinds)                             | 1人分 4,300 | 2人分 7,500 |
| 鮪<br>Tuna                                                           | 1人分 1,200 | 2人分 2,100 |
| 中トロ<br>Futty Tuna                                                   | 1人分 2,000 | 2人分 3,600 |
| 雲丹<br>Sea Urchin                                                    | 1人分 2,500 | 2人分 4,500 |
| 烏賊<br>Squid                                                         | 1人分 1,100 | 2人分 1,900 |
| 鯛<br>Sea Bream                                                      | 1人分 1,300 | 2人分 2,300 |
| グリーンサラダ<br>Green Salad                                              | 1人分 1,500 | 2人分 2,400 |
| 鮭の西京焼きと蕪のサラダ<br>Grilled Salmon Belly Salad                          | 1人分 1,800 | 2人分 2,900 |
| 近江鴨と<br>シャインマスカットのサラダ<br>Roasted Duck &<br>Shine Muscat Grape Salad | 1人分 1,600 | 2人分 2,700 |
| シャインマスカットの白和え<br>Mascarpone cream with<br>Muscat Grapes             | 1人分 800   | 2人分 1,400 |
| 舞茸のフライ<br>Maitake Mushroom Tempura                                  | 1人分 850   | 2人分 1,600 |
| ポテトサラダ<br>Original Potato Salad                                     | 1人分 750   | 2人分 1,350 |
| 蛸の柔らか煮<br>Simmered Tender Octopus                                   | 1人分 1,300 | 2人分 2,300 |

HOT APPETIZERS

|                                               |                        |
|-----------------------------------------------|------------------------|
| 蟹クリームコロッケ<br>Crab Cream Croquette             | 1,400                  |
| 出汁巻き卵<br>Japanese Rolled Omelet (Dashimaki)   | 1,500                  |
| 諫美豚と水菜のはりはり鍋<br>Kyoto Hot Pot (Mizuna & pork) | 1,900                  |
| 比内地鶏唐揚げ<br>Deep-Fried Chicken                 | 1人分 1,300    2人分 2,000 |
| 謹製 焼き胡麻豆腐<br>Grilled Sesame Tofu              | 1,400                  |

上記の価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
The above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

WAGAMAMA CHOICE MAIN DISH



お好みの食材を、お好みの調理法でご提供します。  
食材と調理法は下記よりお選びください。

We will prepare your selected ingredients in the cooking style  
of your choice.

Please select from the options listed below.

牛  
BEEF



Grill



Simmer SUKIYAKI



Deep-Fry

フィレ Tenderloin  
75g 6,000  
150g 11,000

サーロイン Sirloin  
75g 6,500  
150g 12,000

75g 6,500  
150g 12,000

鶏  
CHICKEN



Grill

3,500



Deep-Fry

3,500

魚  
FISH



Grill

3,900



Steam

3,900

豚  
PORK



Grill

3,900



Simmer

3,900

野菜  
VEGETABLES



Grill

3,900

上記の価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
The above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

FINISHING DISH

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| くろどうカレー<br>Original Curry&Rice                                      | 1,400 |
| 鰻とトリュフの土鍋御飯<br>Clay Pot Rice with Eel & Truffle                     | 5,500 |
| “龍の瞳”土鍋御飯<br>Japanese Premium Clay Pot Rice                         | 2,000 |
| 雲丹キャビア半田麺<br>Premium Japanese cold Noodles with Sea Urchin(+Caviar) | 9,800 |
| 雲丹半田麺<br>Premium Japanese cold Noodles with Sea Urchin              | 2,900 |
| 鯛茶漬け<br>Sea Bream Chazuke(Rice in Broth)                            | 1,500 |
| 菰醤油ラーメン<br>Soy Sauce Ramen                                          | 1,300 |
| 白ご飯セット<br>Rice and Miso soup                                        | 1,000 |
| 鮑の海鮮塩焼きそば<br>Salt-Grilled Abalone Noodles                           | 1,500 |

DESSERT

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| 謹製 和栗のかき氷<br>Premium Chestnut Shaved Ice | 2,200 |
| 本蕨餅<br>Authentic Japanese-mochi          | 1,200 |
| お餅のアイス大福<br>Mochi Ice Cream              | 1,200 |
| 抹茶のバスクチーズケーキ<br>Matcha Basque Cheesecake | 1,300 |

上記の価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします。  
The above prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.