

SPECIAL DISH



KURO キャビアトースト	100g 18,000
(キャビア・和牛ローストビーフ・煮玉子・タルタルソース)	50g 9,500
Caviar Toast with Wagyu Roast Beef & Soft-Boiled Egg	

活オマール海老 / 1.5kg	28,000
Fresh Lobster / 1.5kg	

約15年かけて育った1.5kgサイズの特別なオマール海老でございます。
スタッフよりおすすめの調理法をご提案させていただきます。

This is a special 15-year-old lobster.
You can enjoy a whole 1.5kg lobster, or half each, prepared in different cooking styles
such as boiled for a salad, grilled by charcoal, or fried.
Please ask our staff for details.

HAND ROLL SUSHI



好きな具材を選び、ご自身で巻いてお楽しみいただける手巻き寿司です。
You can choose your favorite ingredients and enjoy rolling your own sushi.

鮪 Tuna	1,700
とろたく Fatty Tuna with Pickled Radish	1,700
烏賊 Squid	1,200
車海老 Japanese Tiger Prawn	1,200
キャビア Caviar	2,500
アボカド Avocado	500
どんこ椎茸と木の芽 Shiitake Mushroom with Japanese Pepper Leaves	700

アラカルトでご利用の方は、おひとり様300円のお通し代を頂戴いたします。
A la carte orders will incur an appetizer fee of 300 yen per person.

APPETIZERS



活オマール海老のサラダ
Fresh Lobster Salad

8,000



最中 ~和牛のタルタルと奈良漬け~※アルコールを使用しております。 1p / 2,000
Japanese Wagyu Tartar in a Crispy Wafer ※Prepared with Alcohol

鮪 アボカド 山葵和え
Tuna and Avocado with Wasabi Dressing

2,500



お造り盛り合わせ5種
Assorted Sashimi (5 kinds)

1-2p 3,500 3-4p 6,000

お造り盛り合わせ4種
Assorted Sashimi (4 kinds)

1-2p 2,900 3-4p 5,200

季節の八寸
Assorted Seasonal Appetizers

2,500/1p

京野菜のサラダ
Green Salad

1,800

京鴨のサラダ
Roasted Duck Salad

1,800

ずわい蟹のクリームコロッケ
Crab Cream Croquette

1p / 1,500

フォアグラ寿司
Foie Gras Sushi

1p / 2,400

謹製 焼胡麻豆腐
Grilled Sesame Tofu

1p / 1,000

京丹後地鶏の唐揚げ
Crispy Fried Chicken

4piece 1,300 6piece 2,000

本日の一品
Today's Dish

ASK

上記の価格に消費税を含んでおります。別途10%のサービス料を頂戴いたします。
The above prices include consumption tax. A 10% service charge will be added.

MAIN DISH



近江牛フィレ ステーキ 75g 7,000 150g 13,000
Charcoal-Grilled Wagyu Beef Fillet Steak



黒毛和牛サーロイン すき焼き 60g 6,500 120g 12,000
Simmered Wagyu Beef Sirloin SUKIYAKI

仔羊の黒七味焼き 3,500
Grilled Lamb with Black Seven-Spice

京都高原豚 角煮 2,800
Braised Pork Belly

京丹後地鶏 チキン南蛮 2,700
Fried Chicken with Tartar Sauce

京丹後地鶏の柚子胡椒焼き 2,700
Grilled Chicken with Yuzu Pepper

オマール海老の柚子味噌焼き 4,800
Grilled Lobster with Yuzu Miso sauce

甘鯛の鱗焼き 3,200
Grilled Tilefish

甘鯛の酒蒸し 3,200
Sake-steamed Tilefish

本日の焼き野菜 3,500
Grilled Vegetables

SUSHI from AZABU HIGASHIYAMA

おまかせ握り鮓 4p 5,000 8p 8,800
OMAKASE SUSHI

※営業日のみご注文いただくことが可能です。

You can enjoy "Nigiri Sushi" from SUSHI AZABU HIGASHIYAMA, located in SODOH.

Orders can be placed only SUSHI AZABU restaurant open days.

上記の価格に消費税を含んでおります。別途10%のサービス料を頂戴いたします。

The above prices include consumption tax. A 10% service charge will be added.

FINISHING DISH

	和牛のヒレカツサンド Wagyu Beef Fillet Cutlet Sandwich	6,000
	ゴールドラッシュの土鍋御飯 Clay Pot Rice with Grilled Corn	3,800
	“龍の瞳”土鍋御飯 Japanese Premium Clay Pot Rice	2,300
	-鯛の胡麻和え (“龍の瞳”土鍋ご飯に追加でご注文いただけます) -Sea Bream with Sesame Sauce (Add to Japanese Premium Clay pot Rice)	700
	鯛茶漬け Rice Soup with Sea Bream	1,800
	KURO カレー Original Curry&Rice	1,700
	菰醤油ラーメン Soy Sauce Ramen	1,600
	フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce	3,200
	半田麺 キャビア 土佐ジロー Handa Cold Noodles with Caviar and Tosa Jiro Egg	6,800

DESSERT

	宇治抹茶のかき氷 Uji Matcha Shaved Ice	2,300
	自家製アイス大福 Mochi Ice Cream	1,300
	抹茶のバスクチーズケーキ Matcha Basque Cheesecake	1,300
	河内晩柑のジェラート Japanese Grapefruit Gelato	1,000

上記の価格に消費税を含んでおります。別途10%のサービス料を頂戴いたします。
The above prices include consumption tax. A 10% service charge will be added.

TAKE OUT



抹茶のバスクチーズケーキ(12cm)

3,500

Matcha Basque Cheese Cake

バスクチーズケーキ (12cm)

3,200

Basque Cheese Cake

-ホールケーキを冷凍の状態でお渡しいたします。

-We provide the whole cake frozen.



バターどら焼き

1piece 380 5piece 1,800 10piece 3,500

Butter Dorayaki

-冷凍の状態でお渡しいたします。購入から3日以内にお召し上がりください。

-We provide it frozen. Please eat within 3 days after purchase.

Notice Regarding Dietary Requirements

Important: Same-Day Allergy Requests

Allergy accommodations must be requested at least three days in advance.

To ensure your safety and well-being,

our kitchen requires sufficient time to prepare a dedicated environment to prevent cross-contamination.

Therefore, we are unable to make any changes to the menu
or accommodate allergy-related requests on the day of your visit.

Gluten-Free Options:

We offer a dedicated Gluten-Free Course menu.

Please inform our staff if you wish to order this option.

Regarding Soy Sauce:

Since most of our base seasonings include soy sauce made with wheat,
we cannot guarantee a 100% safe meal for those with severe soy sauce restrictions.

Consequently, for your safety, we regretfully cannot serve guests who must strictly avoid soy sauce.

We appreciate your understanding as we prioritize your well-being.

Vegetarian & Vegan Guests:

A separate menu is available to your preferences.

Please do not hesitate to ask our staff for the dedicated vegetarian/vegan menu.