

GION
8,800

旬の味覚をお愉しみいただけるカジュアルなコースです。
A light course menu showcasing seasonal flavors.

季節の八寸
Assorted Seasonal Appetizers

温前菜 おひとつお選びいただけます
Hot Appetizers ※You can choose one Hot Appetizer.

謹製 焼胡麻豆腐 ずわい蟹のクリームコロッケ (+800)
Grilled Sesame Tofu Crab Cream Croquette

本日の一品 (+ASK)
Today's Dish

とろたく手巻き
Hand Roll Sushi -Fatty Tuna & Pickled Radish-

主菜 おひとつお選びいただけます
Main Dish ※You can choose one Main dish.

近江牛フィレ ステーキ 75g (+6,800) / 150g (+12,000)
Charcoal-Grilled Ohmi Wagyu Beef Fillet Steak

黒毛和牛サーロイン すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)
Simmered Wagyu Beef Sirloin SUKIYAKI

京丹波高原豚 角煮	京丹後路鶏 チキン南蛮
Braised Pork Belly	Fried Chicken with Tartar sauce
甘鯛の酒蒸し	オマール海老 柚子味噌焼き (+3,800)
Sake-steamed Tilefish	Grilled Lobster with Yuzu Miso sauce

🍴 おひとつお選びいただけます
Finishing Dish ※You can choose one Finishing Dish

菰醤油ラーメン	鯛茶漬け
Soy Sauce Ramen	Rice Soup with Sea Bream
KURO カレー	フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ (+1,500)
Original Curry and Rice	Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce

京丹波路鶏ときのこの土鍋ご飯 (+1,400 /1p) ※人数分でのご注文とさせていただきます。
Clay Pot Rice with Chicken and Mushrooms ※Please order for the entire party.

甘味 おひとつお選びいただけます
Dessert ※You can choose one Dessert.

宇治抹茶のかき氷 (+1,200)	栗と酒粕のアイスクリーム
Uji Matcha Shaved Ice	Maron and Sake lees Ice Cream
抹茶のバスクチーズケーキ	自家製アイス大福
Matcha Basque Cheesecake	Mochi Ice Cream

SODOH
14,000

魚料理・肉料理をお楽しみいただける全8品のプレミアムコースです。
A premium 8-course menu featuring both fish and meat main dishes.

季節の八寸
Assorted Seasonal Appetizers

“SASHIMI” ハマチ ソイジンジャーソース
“SASHIMI” Carpaccio Young Yellowtail Soy Ginger Sauce

温前菜 おひとつお選びいただけます
Hot Appetizers ※You can choose one Hot Appetizer.
謹製 焼胡麻豆腐 ずわい蟹のクリームコロッケ (+800)
Grilled Sesame Tofu Crab Cream Croquette
本日の一品 (+ASK)
Today’s Dish

とろたく手巻き
Hand Roll Sushi -Fatty Tuna & Pickled Radish-

甘鯛の酒蒸し
Sake-steamed Tilefish

主菜 おひとつお選びいただけます
Main Dish ※You can choose one Main dish.
近江牛フィレ ステーキ 75g (+6,800) / 150g (+12,000)
Charcoal-Grilled Ohmi Wagyu Beef Fillet Steak
黒毛和牛サーロイン すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)
Simmered Wagyu Beef Sirloin SUKIYAKI
京丹波高原豚 角煮 京丹波路鶏 チキン南蛮
Braised Pork Belly Fried Chicken with Tartar sauce
オマール海老 柚子味噌焼き (+3,800)
Grilled Lobster with Yuzu Miso sauce

🍴 おひとつお選びいただけます
Finishing Dish ※You can choose one Finishing Dish.
蕪醤油ラーメン 鯛茶漬け
Soy Sauce Ramen Rice Soup with Sea Bream
KURO カレー フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ (+1,500)
Original Curry and Rice Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce
京丹波路鶏の土鍋ご飯 (+1,400 /1p) ※人数分でのご注文とさせていただきます。
Clay Pot Rice with Chicken and Mushrooms ※Please order for the entire party.

甘味 おひとつお選びいただけます
Dessert ※You can choose one Dessert.
宇治抹茶のかき氷 (+1,200) 栗と酒粕のアイスクリーム
Uji Matcha Shaved Ice Maron and Sake lees Ice Cream
抹茶のバスクチーズケーキ 自家製アイス大福
Matcha Basque Cheesecake Mochi Ice Cream

SPECIAL DISH



KURO キャビアトースト 50g 9,500 / 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)
Caviar Toast with Wagyu Roast Beef & Soft-Boiled Egg

和牛 生雲丹 ロール寿司 6pc / 5,800
Wagyu Sushi Roll with Sea Urchin

オマール海老 カリフォルニアロール寿司 6pc / 5,800
Lobster California Sushi Roll

活オマール海老 / 1.5kg 28,000
Fresh Lobster

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 1Roll / 1,700
Tuna

とろたく 1Roll / 1,700
Fatty Tuna with Pickled Radish

烏賊 1Roll / 1,200
Squid

車海老 1Roll / 1,200
Japanese Tiger Prawn

キャビア 1Roll / 2,500
Caviar

アボカド 1Roll / 500
Avocado

どんこ椎茸と木の芽 1Roll / 700
Shiitake Mushroom with Japanese Pepper Leaves

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
	“SASHIMI” ハマチ ソイジンジャーソース “SASHIMI” Carpaccio Young Yellowtail Soy Ginger Sauce	2,200
	“SASHIMI” 真鯛 レモングラスソース “SASHIMI” Carpaccio Sea Bream Lemongrass Sauce	2,200
	季節の八寸 Assorted Seasonal Appetizers	1p / 2,500
	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
	京丹波路鶏の唐揚げ Crispy Fried Chicken	4piece 1,400 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 8,500 150g 16,000
Charcoal-Grilled Ohmi 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

京丹波路鶏 チキン南蛮 2,700
Fried Chicken with Tartar Sauce

京丹波路鶏の柚子胡椒焼き 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

	京丹波路鶏ときのこの土鍋ご飯 Clay Pot Rice with Chicken and Mushrooms	4,200
	“龍の瞳”土鍋御飯 Japanese Premium Clay Pot Rice	2-3p 2,300 / 4-6p 4,400
	-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 Rice Soup with Sea Bream	1,800
	KURO カレー Original Curry&Rice	1,700
	蕪醤油ラーメン 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
	栗と酒粕のアイスクリーム Maron and Sake lees Ice Cream	1,200

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.