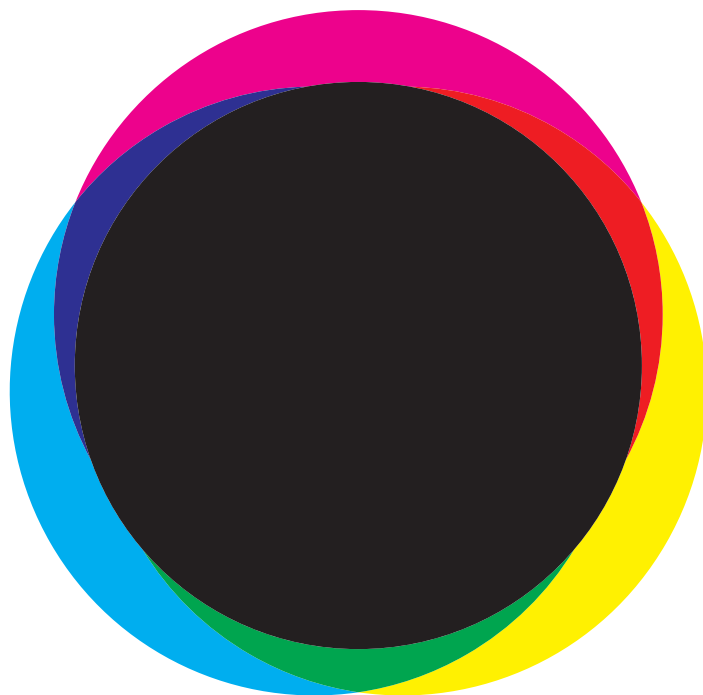




The WAGAMAMA Japanese

好きなものを、好きな調理方法で、好きなだけ食べる。

そんな夢が叶う店が「ザ ソウドウ 東山 京都」に誕生しました。

東京の名店「くろぎ」の真髄。「わがまま」を楽しむ店。

磨き上げた技術、選び抜かれた食材、卓越した創造性。

その三つが交わり生まれる、四季折々の日本のおいしさを、

心の赴くまま、わがままにご堪能ください。

SEASONAL

2,200

半田麵 天ぷら ランチ (+300にて大盛りも承ります。)

Cold Premium Udon Noodle with Tempura of Fish and Vegetable (Big Portion +300)

徳島県美馬郡つるぎ町の半田地区でつくられる希少な手延べそうめんです。
つるつるとしたのどごしと力強いコシをお楽しみいただけます。

YASAKA

4,300

京野菜のサラダ

Kyoto Vegetable Salad

温前菜 おひとつお選びいただけます

Hot Appetizer You can choose one Hot Appetizer.

謹製 焼胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

ずわい蟹のクリームコロッケ (+800)

Crab Cream Croquette (+800)

主菜 おひとつお選びいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

和牛フィレ ステーキ 75g (+6,800) / 150g (+12,000)

Chacoal-Grilled Wagyu Beef Fillet Steak 75g (+6,800) / 150g (+12,000)

黒毛和牛 すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

Simmered Japanese Beef SUKIYAKI 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

京丹後路鶏 チキン南蛮

Fried chicken with Tartar sauce

KURO 豚角煮

Braised Pork Belly

本日の魚料理 (+800)

Today's Fish Menu (+800)

🔪 おひとつお選びいただけます

Finishing Dish You can choose one Finishing Dish.

白ご飯 赤出汁

Steamed Rice with Miso Soup

KURO カレー (+500)

Original Curry and Rice (+500)

フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ (+1,500)

Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce (+1,500)

京丹後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 (+1,400 /1p) ※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.

謹製 和栗のかき氷(+2,200)

Premium Chestnut Shaved Ice (+2,200)

抹茶のバスクチーズケーキ

Matcha Basque Cheesecake

宇治抹茶と洋梨のパフェ (+2,500)

Uji Matcha and Pear Parfait(+2,500)

自家製アイス大福

Mochi Ice Cream

ほうじ茶または+500円でコーヒー・紅茶・エスプレッソをお選びいただけます。

You can choose Hojicha, or select coffee, black tea, or espresso for an extra 500 yen.

HIGASHIYAMA

5,800

季節の八寸

Assorted Seasonal Appetizers

旬の食材をふんだんに使用した前菜の盛り合わせをご用意します。

“SASHIMI” ハマチ ソイジンジャーソース

“SASHIMI” Carpaccio Soy Ginger Sauce

温前菜 おひとつお選びいただけます

Hot Appetizer You can choose one Hot Appetizer.

謹製 焼胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

ずわい蟹のクリームコロッケ (+800)

Crab Cream Croquette (+800)

主菜 おひとつお選びいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

和牛フィレ ステーキ 75g (+6,800) / 150g (+12,000)

Chacoal-Grilled Wagyu Beef Fillet Steak 75g (+6,800) / 150g (+12,000)

黒毛和牛 すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

Simmered Japanese Beef SUKIYAKI 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

京丹後路鶏 チキン南蛮

Fried chicken with Tartar sauce

KURO 豚角煮

Braised Pork Belly

本日の魚料理 (+800)

Today's Fish Menu (+800)

🍴 おひとつお選びいただけます

Finishing Dish You can choose one Finishing Dish.

白ご飯 赤出汁

Steamed Rice with Miso Soup

KURO カレー (+500)

Original Curry and Rice (+500)

フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ (+1,500)

Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce (+1,500)

京丹後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 (+1,400 /1p) ※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.

謹製 和栗のかき氷 (+2,200)

Premium Chestnut Shaved Ice (+2,200)

抹茶のバスクチーズケーキ

Matcha Basque Cheesecake

宇治抹茶と洋梨のパフェ (+2,500)

Uji Matcha and Pear Parfait(+2,500)

自家製アイス大福

Mochi Ice Cream

ほうじ茶または+500円でコーヒー・紅茶・エスプレッソをお選びいただけます。

You can choose Hojicha, or select coffee, black tea, or espresso for an extra 500 yen.

7,700

季節の八寸

Assorted Seasonal Appetizers

旬の食材をふんだんに使用した前菜の盛り合わせをご用意します。

“SASHIMI” ハマチ ソイジンジャーソース

“SASHIMI” Carpaccio Soy Ginger Sauce

温前菜 おひとつお選びいただけます

Hot Appetizer You can choose one Hot Appetizer.

謹製 焼胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu

ずわい蟹のクリームコロッケ (+800)

Crab Cream Croquette (+800)

本日の魚料理

Today's Fish Menu

主菜 おひとつお選びいただけます

Main Dish You can choose one Main Dish.

和牛フィレ ステーキ 75g (+6,800) / 150g (+12,000)

Chacoal-Grilled Wagyu Beef Fillet Steak 75g (+6,800) / 150g (+12,000)

黒毛和牛 すき焼き 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

Simmered Japanese Beef SUKIYAKI 60g (+3,000) / 120g (+5,500)

京丹後路鶏 チキン南蛮

Fried chicken with Tartar sauce

KURO 豚角煮

Braised Pork Belly

🍴 おひとつお選びいただけます

Finishing Dish You can choose one Finishing Dish.

白ご飯 赤出汁

Steamed Rice with Miso Soup

KURO カレー (+500)

Original Curry and Rice (+500)

フォアグラ 龍の瞳米 湯葉餡かけ (+1,500)

Foie Gras Risotto with Yuba Thick sauce (+1,500)

京丹後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 (+1,400 /1p) ※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.

謹製 和栗のかき氷(+2,200)

Premium Chestnut Shaved Ice (+2,200)

抹茶のバスクチーズケーキ

Matcha Basque Cheesecake

宇治抹茶と洋梨のパフェ (+2,500)

Uji Matcha and Pear Parfait(+2,500)

自家製アイス大福

Mochi Ice Cream

ほうじ茶または+500円でコーヒー・紅茶・エスプレッソをお選びいただけます。

You can choose Hojicha, or select coffee, black tea, or espresso for an extra 500 yen.

ANNIVERSARY PLAN

GION COURSE 全6品のコース 11,300

+乾杯にスパークリングワイン / Sparkling Wine

+甘味をアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

KURODOH COURSE 全6品のコース 13,500

+乾杯にスパークリングワイン / Sparkling Wine

+甘味をアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

SODOH COURSE 全7品のコース 16,500

+乾杯にスパークリングワイン / Sparkling Wine

+甘味をアニバーサリーケーキに変更 / Whole Cake

お花束 Flower Bouquet 5,000～

ご予約は3日前まで承っております。

Reservation are required by 3 days in advance.

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.

