

2024年3月19日

京都・南座に新しく生まれ変わった、なだ万初のうどん専門店
『京都南座 なだ万茶屋』4月6日オープン！

株式会社なだ万（本社：東京都渋谷区、社長：大貫一敏）は、4月6日、京都市東山区の劇場「南座」に営業していたレストラン『なだ万茶寮 京都四條南座』を、なだ万初となる、うどん専門店『京都南座 なだ万茶屋』としてリニューアルオープンいたします。



なだ万「稲庭うどん」料理イメージ



新たに設けられた川端通沿いの玄関

■日本料理「なだ万」初となるうどん専門店

この度、2018年より京都・南座の2階西ロビーに『なだ万茶寮 京都四條南座』として営業していたレストランを、1830年創業より初となる“うどん専門店”として『京都南座 なだ万茶屋』に名前を変え、リニューアルオープンする運びとなりました。

これまでご観劇のお客様限定のレストランでしたが、今回新たに川端通沿いに玄関を設け、ご観劇以外のお客様もご来店いただけるようになりました。ご観劇の合間や市内観光、お出かけの際のお食事処としてもご利用いただけます。

■日本三大うどん「稲庭うどん」を上品な「あごだし」で味わう

平らな細麺でしっかりとしたコシとなめらかな食感が特徴の日本三大うどんの一つ「稲庭うどん」を、上品でスッキリとした甘味と深くコクのある「あごだし」でお召し上がりいただくメニューを中心に、和と中華をかけあわせた温かな「坦々稲庭うどん」や、具材たっぷりの「うどんすき」など、なだ万こだわりのメニューとして、和モダンな店内でお召し上がりいただけます。

【料理内容<一例：イメージ>】（ ）カッコ内は消費税を含む



稲庭うどん（冷）
1,500円（1,650円）



坦々稲庭うどん（温）
1,800円（1,980円）



うどんすき
2,800円（3,080円）

お好みで選べるトッピングや、セットでご注文できる御飯もご用意しております。うどんにあわせてお楽しみください。



トッピング 小海老かき揚げ
300円 (330円)



トッピング きつね稲荷
400円 (440円)



ゆず香る焼き鯖の押寿司
350円 (385円)

【店舗イメージ】



館内エントランス



カウンター席



テーブル席

■店舗情報

店舗名：京都南座 なた万茶屋 (きょうとみなみざ なたまんぢやや)

開業日：2024年4月6日(土) リニューアルオープン

電話番号：075-525-8000

住所：〒605-0075

京都府京都市東山区四條大橋東詰 南座 2階西ロビー

席数：総席数 34席

テーブル席 14卓 28席、カウンター6席

営業時間：11:30~18:00 水曜定休

*状況に応じて営業時間が異なります。

最新情報はオフィシャルホームページをご確認ください。

アクセス：[電車](#) 京阪電鉄「祇園四条駅」6番出口よりすぐ

阪急電鉄「京都河原町駅」1番出口より徒歩約3分



京都・南座 外観

【本件に関するお問合せ先】

株式会社なた万 経営企画本部 ブランドコミュニケーション部 電話：03-5724-3360
アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話：03-5608-5126

【お客様からのお問合せ先】

株式会社なた万 お客様相談室 電話：0120-557-842
〔受付時間：月～金/9時30分～17時30分(休祝日を除く)〕