老舗はいつも新しい

天保元年（1830年）に初代灘屋萬助が
大阪に“なだ万”を開き
庖丁一筋の一徹さが鴎外、漱石を
そして数えきれぬ内外一流の
方々の身に余る大きな賛辞に報われ
いつしか花を結びました。

“老舗はいつも新しい”
そんな引き締めた心を大切に
四季折々の膳に真心を添え
繊細な感覚に育まれ
正統派日本料理の継承者として
誇りを込めて心に残る
“日本の料理”を幾久しく
お味わい下さい。

“An old store that has always been unique without losing its originality”

In 1830, Mr Mansuke Nadaya (Nadaman)
opened his restaurant in Osaka, Japan.
Concentrating earnestly on the culinary art,
Nadaman has gained a high reputation both
amongst the man on the street and many of
Japan's celebrities.

With a great sense of pride in its heritage,
Nadaman now presents dishes from one of
Japan's best cuisine, the Kaiseki-ryori.
We invite you to experience the true Nadaman
tradition of Japanese cooking which, we hope,
will live on for a long time.

歷久彌新的傳統老店

1830年，灘萬日本料理之創辦人灘屋萬助先生
於日本大阪開設他的第一間餐廳。

憑著對飲食藝術的摯誠專注，享負盛名的灘萬
一向於日本民眾及社會名流間獲得極高的評價。

時至今日，灘萬仍以其源遠流長的歷史自豪，
致力呈獻日本佳餚中的一大精髓 —— 懷石料理。

誠意邀請閣下細味灘萬的東瀛烹飪傳統，
並期望此精妙的藝術能長久地傳承下去。

鉄板焼ランチ
TEPPANYAKI SET LUNCH
特選鐵板午餐

HK$

チキンセット 420
Chicken Set
地雞套餐

グリーンサラダ	Green salad	青菜沙律
日本地鶏	Japanese chicken	日本地雞
野菜盛合せ	Assorted vegetables	雜錦野菜
フライドフライス又は焼きそば	Fried rice or fried noodles	炒飯或炒麵
香の物、味噌汁	Pickles and soya bean soup	麵豉湯及泡菜

シーフード・セット 450
Seafood
海鮮套餐

グリーンサラダ	Green salad	青菜沙律
本日のおすすめシーフード	Daily recommended seafood	是日海鮮
野菜盛り合わせ	Assorted vegetables	雜錦野菜
フライドフライス又は焼きそば	Fried rice or fried noodles	炒飯或炒麵
香の物、味噌汁	Pickles and soya bean soup	麵豉湯及泡菜

ビーフ・セット 450
Beef
牛肉套餐

グリーンサラダ	Green salad	青菜沙律
サーロイン又はフィレ	Sirloin or tenderloin steak	西冷牛扒或牛柳
野菜盛り合わせ	Assorted vegetables	雜錦野菜
フライドフライス又は焼きそば	Fried rice or fried noodles	炒飯或炒麵
香の物、味噌汁	Pickles and soya bean soup	麵豉湯及泡菜

鉄板焼きスペシャル 580
Teppanyaki Special
鐵板特選套餐

前菜盛合せ	Assorted Appetisers	前菜
鮭刺身	Salmon sashimi	三文魚刺身
帆立貝のバター焼き	Butter flavoured scallops	牛油煮帆立貝
グリーンサラダ	Green salad	青菜沙律
サーロイン又は牛肉薄焼き	Sirloin or sliced sirloin steak	西冷牛扒或牛肉薄燒
野菜盛り合わせ	Assorted vegetables	雜錦野菜
フライドフライス又は焼きそば	Fried rice or fried noodles	炒飯或炒麵
香の物、味噌汁	Pickles and soya bean soup	麵豉湯及泡菜

鉄板焼ランチ
TEPPANYAKI SET LUNCH
特選鐵板午餐

HK$

特撰ステーキランチ 750
Deluxe Beef
特選牛肉套餐

前菜盛合せ	Assorted Appetisers	前菜
グリーンサラダ	Green salad	青菜沙律
特撰牛ステーキ	Australian Wagyu beef	特選澳洲和牛
野菜盛り合わせ	Assorted vegetables	雜錦野菜
フライドフライス又は焼きそば	Fried rice or fried noodles	炒飯或炒麵
香の物、味噌汁	Pickles and soya bean soup	麵豉湯及泡菜

日本和牛ステーキランチ 1,000
Japanese Wagyu Beef
日本和牛套餐

前菜盛合せ	Assorted Appetisers	前菜
グリーンサラダ	Green salad	青菜沙律
和牛ステーキ	Japanese Wagyu beef	日本西冷和牛
野菜盛り合わせ	Assorted vegetables	雜錦野菜
フライドフライス又は焼きそば	Fried rice or fried noodles	炒飯或炒麵
香の物、味噌汁	Pickles and soya bean soup	麵豉湯及泡菜

サービス料を別途10%申し受けます　Prices are subject to a 10% service charge　加一服務費

肉類鉄板焼き
MEAT TAPPANYAKI
肉類鐵板燒

	HK$
牛肉薄焼 Sliced sirloin rolled with garlic and spring onions 薄燒牛肉	480
サーロイン Sirloin 西冷牛扒	480
フィレ Tenderloin 牛柳	480
特選牛肉サーロイン Deluxe sirloin 特選澳洲西冷牛扒	700/200g
日本和牛サーロイン Japanese Wagyu sirloin (A5) A5日本西冷牛扒	880/120g
日本和牛リブアイ Japanese Wagyu rib-eye (A5) A5日本肉眼牛扒	880/120g
フォアグラ Foie gras 鵝肝	380

海鮮鉄板焼き
SEAFOOD TAPPANYAKI
海鮮鐵板燒

	HK$
銀鱈 Silver cod 銀鱈魚	220
サーモン King salmon 三文魚	220
車海老 Tiger prawn 大蝦	220
帆立貝 Scallop 帆立貝	220
鰻 Eel 鰻魚	Market price 時價
伊勢海老 Live lobster 龍蝦	Market price 時價
鮑 Live abalone 鮑魚	Market price 時價

野菜鉄板焼き
VEGETABLE
蔬菜鐵板燒

	HK$
グリーンアスパラガス Green asparagus 鮮蘆筍	120
野菜盛り合わせ Assorted vegetables 雜錦蔬菜	150
木の子盛り合わせ Assorted mushrooms 雜錦鮮菇	150
日本南瓜 Japanese pumpkin 日本南瓜	100

フライドライス
FRIED RICE
炒飯

	HK$
フライドライス Fried rice with vegetables 雞蛋炒飯	75
ガーリックライス Garlic rice 蒜蓉炒飯	85
じゃこフライドライス Fried rice with dried Japanese sardine 白飯魚乾炒飯	85
雲丹フライドライス Fried rice with sea urchin 海膽炒飯	220

寿司
SUSHI
壽司

HK$

にぎり 雪 500
寿司盛り合わせ
Nigiri Yuki
Assorted Nigiri sushi
雜錦壽司 — 雪

にぎり 月 620
特選寿司盛り合わせ
Nigiri Tsuki
Deluxe assorted Nigiri sushi
特選雜錦壽司 — 月

特製ちらし セット 520
先付、吸物、特製ちらし、デザート
Chirashi Set
Appetiser, clear soup, a selection of sashimi
served on sushi rice in a lacquered box and dessert
特製雜錦刺身飯盒套餐
前菜、清湯、特製雜錦刺身飯及甜品

寿司コース 竹 600
先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート
Sushi Course - Take
Appetiser, clear soup, assorted Nigiri sushi and dessert
壽司套餐 — 竹
前菜、清湯、雜錦壽司及甜品

寿司コース 松 750
先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート
Sushi Course - Matsu
Appetiser, clear soup, assorted Nigiri sushi and dessert
壽司套餐 — 松
前菜、清湯、雜錦壽司及甜品

寿司
SUSHI
壽司

HK$

特製海鮮バラちらし（小） 400
Kaisen Chirashi (Sho)
Sea urchin and assorted seafood on sushi rice (small)
特製海膽雜錦刺身飯（小）

特製海鮮バラちらし（大） 700
Kaisen Chirashi (Dai)
Sea urchin and assorted seafood on sushi rice (large)
特製海膽雜錦刺身飯（大）

鉄火丼 480
Tekka Don
Sliced tuna on sushi rice
金槍魚壽司飯

ねぎとろ丼 700
Negitoro Don
Chopped prime tuna with scallion on sushi rice
免治金槍魚腩壽司飯

とろ丼 700
Toro Don
Prime tuna on sushi rice
金槍魚腩壽司飯

サービス料を別途10%申し受けます Prices are subject to a 10% service charge 加一服務費

にぎり寿司
SUSHI
壽司

			HK$
うに	Uni - Sea urchin	海膽	200
とろ / 炙りとろ	Toro - Prime tuna / Grilled prime tuna	金槍魚腩 / 燒金槍魚腩	160
まぐろ	Maguro - Tuna	金槍魚	65
鮑	Awabi - Abalone	鮑魚	135
赤貝	Akagai - Ark shell	赤貝	85
北寄貝	Hokkigai - Surf clam	北寄貝	85
鯵	Aji - Horse mackerel	池魚	70
平目	Hirame - Flounder	平目魚	70
帆立貝	Hotategai - Scallop	帆立貝	75
いくら	Ikura - Salmon roe	三文魚子	70
甘海老	Amaebi - Sweet shrimp	甜蝦	60
牡丹海老	Botanebi - Botan shrimp	牡丹蝦	90
穴子	Anago - Conger eel	海鰻	70
かんぱち	Kampachi - Yellowtail	油甘魚	60
しまあじ	Shimaaji - Yellowjack	縞鰺魚	70
鯛	Tai - Sea bream	鯛魚	55
鯖	Saba - Mackerel	鯖魚	55
うなぎ	Unagi - Eel	鰻魚	60
海老	Ebi - Shrimp	蝦	60
サーモン / 炙りサーモン	Sake - Salmon / Grilled salmon	三文魚 / 燒三文魚	45
玉子	Tamago - Egg	玉子	35

巻物
SUSHI ROLL
壽司卷

				HK$
とろ巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩卷	(Per roll 每條)	210
ねぎとろ巻	Negitoro - Chopped prime tuna with scallion	免治金槍魚腩蔥卷		210
加州巻	California	加州卷		115
ソフトシェルクラブ巻	Soft shell crab	軟殼蟹卷		135
海老天巻	Ebiten - Shrimp tempura	海蝦天婦羅卷		110
太巻	Futo maki - Thick roll	太卷	(Four pieces 4件)	110
うなぎ巻	Unagi - Eel	鰻魚卷		120
鮭皮巻	Sake kawa - Salmon skin	三文魚皮卷		80
鉄火巻	Tekka - Tuna	鐵火卷		90
干瓢巻	Kanpyo - Pickle	干瓢卷		60
梅しそ巻	Umeshiso - Plum and shiso	梅醬紫蘇葉卷		60
納豆巻	Natto - Fermented soya bean	納豆卷		60
胡瓜巻	Kappa - Cucumber	青瓜卷		60
新香巻	Oshinko - Yellow pickle	黃蘿蔔卷		60

手巻
HANDROLL
手巻

			HK$
とろ手巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩手巻	210
ねぎとろ手巻	Negitoro - Chopped prime tuna with scallion	金槍魚腩蔥手巻	210
うに手巻	Uni - Sea urchin	海膽手巻	220
いくら手巻	Ikura - Salmon roe	三文魚子手巻	135
加州手巻	California	加州手巻	110
うなぎ手巻	Unagi - Eel	鰻魚手巻	130
帆立貝手巻	Hotategai - Scallop	帆立貝手巻	110
海老天手巻	Ebiten - Shrimp tempura	炸蝦天婦羅手巻	110
まぐろ手巻	Maguro - Tuna	金槍魚手巻	90
かんぱち手巻	Kanpachi - Yellowtail	油甘魚手巻	90
鮭皮手巻	Sake kawa - Salmon skin	三文魚皮手巻	80

造り
SASHIMI
刺身

			HK$
刺身盛り合わせ	Assorted sashimi	雜錦刺身	580
特撰刺身盛り合わせ	Deluxe assorted sashimi	特選雜錦刺身	980
牡丹海老	Botanebi - Botan shrimp	牡丹蝦	(Per piece 每隻) 80
甘海老	Amaebi - Sweet shrimp	甜蝦	180
鮭	Sake - Salmon	三文魚	220
いか	Ika - Squid	烏賊	220
赤貝	Akagai - Live ark shell	赤貝	250
帆立	Hotate - Scallop	帆立貝	220
かんぱち	Kampachi - Yellowtail	油甘魚	220
うに	Uni - Sea urchin	海膽	400
つぶ貝	Tsubugai - Sea whelk	響螺	Market price 時價
まぐろ	Maguro - Tuna	金槍魚	320
しまあじ	Shimaaji - Yellowjack	縞鰺魚	320
鰺	Aji - Horse mackerel	池魚	300
平目	Hirame - Flounder	平目魚	320
平目うす造り	Hirame Usuzukuri - Thinly sliced flounder	平目魚薄切	550
とろ	Toro - Prime tuna	金槍魚腩	800
日本ミル貝	Mirugai - Japanese giant clam	日本象拔蚌	Market price 時價
ゆば	Yuba - Fresh tofu skin	鮮腐皮	120
こんにゃく	Konnyaku - Konjac	蒟蒻	120

酒菜
APPETISER
前菜

	HK$
おひたし **Ohitashi** Boiled vegetables with bonito sauce **凍浸青菜**	70
野菜焚き合せ **Yasai Takiawase** Simmered seasonal vegetables in Bonito soup **煮雜菜**	100
彩り揚げ出し豆腐 **Agedashi Tofu** Deep-fried bean curd with crab meat sauce **炸豆腐配蟹肉汁**	150
茶碗蒸し **Chawan Mushi** Steamed egg custard **日式燉蛋**	75
自家製唐墨 **Karasumi** Dried mullet roe **自家製乾魚子**	280
漬物盛り合わせ **Tsukemono Moriawase** Selection of pickled vegetables **雜錦泡菜**	100
酒菜三種盛 / 五種盛 **Shusai Sanshu / Goshumori** Three / Five seasonal delicacies **日式前菜三款 / 日式前菜五款**	165 / 275

スープ
SOUP
湯類

	HK$
本日のスープ **Daily soup** **是日精選**	70
吸物 **Suimono** Japanese clear fish soup **清湯**	100
木の子土瓶蒸し **Kinoko Dobinmushi** Mushroom soup served in a clay pot **雜錦鮮菇茶壺清湯**	120
海鮮土瓶蒸し **Kaisen Dobinmushi** Seafood soup served in a clay pot **海鮮茶壺清湯**	250
赤出し **Akadashi** Red soya bean soup **紅麵豉湯**	55
田舎味噌汁 **Inaka-misoshiru** Shinshu soya bean soup **白麵豉湯**	55

サラダ
SALAD
沙律

	HK$
なだ万サラダ Nadaman Salad 灘萬沙律	70
蟹子サラダ Crab roe salad with cucumber 蟹子沙律	110
海鮮サラタ Seafood salad 海鮮沙律	220
蟹トマト サラタ Crab meat and tomato salad 蟹肉番茄沙律	180
海草サラタ Seaweed salad 海草沙律	120
若布胡瓜酢 Wakame Kyurisu Seaweed and sliced cucumber with vinegar sauce 醋浸昆布青瓜	80
冷奴 Hiyayakko Cold bean curd 凍豆腐	80
冷やしトマト Hiyashi Tomato Chilled Japanese tomato 凍番茄	115

焼物
BROILED DISH
燒物

	HK$
日本産黒豚とんかっ Deep-fried Kagoshima pork cutlet 吉列日本豬扒	350
茄子しぎ焼 Nasu Shigiyaki Deep-fried eggplant with soya bean paste 麵豉醬燒茄子	150
銀鱈味噌漬 Gindara Misozuke Broiled silver cod marinated in white soya bean paste 燒銀鱈魚	350
牛肉香味焼 Gyuniku Komiyaki Pan-fried sliced beef with koumi soya sauce 牛肉香味燒	340
出汁巻 Dashimaki Japanese omelette 雞蛋卷	100
鶏竜田揚げ Tori Tatsuta-age Deep-fried chicken 炸雞塊	135
鶏照焼 Tori Teriyaki Grilled chicken with teriyaki sauce 照燒雞扒	280

焼物
BROILED DISH
燒物

	HK$
牛肉照焼 **Gyuniku Teriyaki** Grilled sirloin steak with teriyaki sauce **照燒牛扒**	450
うなぎ蒲焼 **Unagi Kabayaki** Broiled eel with sweet wine sauce **蒲燒鰻魚**	480
鮑塩釜焼 **Awabi Shiogama Yaki** Grilled abalone in sea salt **鹽燒鮑魚**	Market price 時價
きんき塩焼 **Kinki Shioyaki** Broiled rock fish with salt **鹽燒北海道喜知次**	Market price 時價

御飯物
RICE DISHE
飯

	HK$
焼肉重 **Yakinikuju** Charbroiled beef on rice served in a lacquer box **燒肉飯**	350
うな重 **Unaju** Broiled eel with sweet wine sauce on rice **鰻魚飯**	500
お茶漬け (梅、海苔又は鮭) **Ocha Zuke** Rice in bonito soup with plum, seaweed or grilled salmon **茶漬飯 (梅、海苔或三文魚)**	85
お茶漬け (明太子) **Mentai Chazuke** Rice in bonito soup with spicy cod roe **明太子茶漬飯**	110
雑炊 (野菜、梅、玉子、鳥) **Zousui** Japanese porridge with vegetables, plum, eggs or chicken **日本粥 (雜菜、梅、雞蛋或雞肉)**	130
おにぎり (おかか、梅、明太子、鮭又は昆布) **Onigiri** Rice ball with dried bonito, plum, spicy cod roe, salmon or seaweed **飯糰 (木魚絲、梅、明太子、三文魚或昆布)**	(Per piece 每件) 50

麺類
NOODLE
麺

	HK$
茶そば Green tea noodles 綠茶麵	100
稲庭うどん Inaniwa udon with egg and shrimp 稻庭烏冬	135
信州そば Soba with egg and shrimp 信州蕎麥麵	135
煮麺蟹身入り Hot fine noodles with crab meat and egg 蟹肉雞蛋湯幼麵	135
野菜うどん又はそば Vegetable with udon or soba in soup 野菜湯烏冬或蕎麥麵	135
天婦羅うどん又はそば Tempura with udon or soba in soup 天婦羅湯烏冬或蕎麥麵	220
生牛肉うどん又はそば Sliced raw beef with udon or soba in soup 生牛肉湯烏冬或蕎麥麵	250 Wagyu 和牛 480
牛肉うどん又はそば Pan-fried beef with udon or soba in soup 碎牛肉湯烏冬或蕎麥麵	220

デザート
DESSERT
甜品

	HK$
バニラアイスクリーム Vanilla ice cream 雲呢拿雪糕	65
抹茶アイスクリーム Green tea ice cream 綠茶雪糕	65
黒胡麻アイスクリーム Black sesame ice cream 黑芝麻雪糕	65
日本メロン Japanese musk melon 日本蜜瓜	250
季節の果物 (内容は係員におたずね下さい) Seasonal Japanese fruits 時令鮮果	Market price 時價