なだ万
Japanese Restaurant
NADA MAN

ディナー懐石
Dinner Kaiseki
晚市懷石料理

先付 Appetizer 前菜

くるみ豆腐　生雲丹　揚げ胡桃　厚焼玉子　銀杏松葉
銀鱈西京焼　新生姜甘酢　ミニトマト蜜煮　スパイシーツナロール
Walnut tofu with sea urchin and walnut, egg roll, ginkgo nut
Miso grilled cod fillet, pickled ginger, marinated tomato and spicy tuna roll
合桃豆腐配海膽　厚燒玉子蛋卷　銀杏
銀鱈西京燒　子薑　甜蕃茄仔　辣金槍魚壽司卷

造り Sashimi 刺身

鮮魚盛り合せ
Chef selection of sashimi platter
是日鮮魚刺身盛合

天ぷら Tempura 天婦羅

海老　茄子　椎茸　青味
Prawn, Jpanese eggplant, Shiitake mushroom, greens
海蝦　日本茄子　冬菇　青菜

煮物 Simmered 煮物

丸茄子オランダ煮　海老　スナップエンドウ　汲み湯葉あん
Japanese eggplant, prawn, snap pea and Yuba tofu sauce
日本茄子　海蝦　豌豆　腐竹芡汁

焼き物 Grilled 焼物

国産牛テンダーロイン照り焼き　マッシュポテト　彩り野菜
Japanese beef tenderloin teriyaki, mashed potato and seasonal vegetables
日本國產牛肉牛柳照燒　馬鈴薯蓉　時令素菜

食事 Rice 飯類

鮭と木ノ子の釜炊き御飯　香の物　赤出し
Steamed rice with salmon flakes and mushroom, pickles and soybean soup
三文魚野菇釜飯　漬物及麵豉湯
（イクラ醤油漬・marinated salmon roe・三文魚子醤油漬）
(追加HK70ドル A supplement of HK$70 另加HK$70)

デザート Dessert 甜品

本日のデザート
Homemade dessert
自家製甜品

每位 HK$720 per person

This menu cannot be used in conjunction with other promotional offers, discounts, SLC points redemption and any gift certificates.
此菜單並不適用於任何其他推廣優惠，信用卡折扣，會員積分兑換及其他現金禮券同時使用

季節の食材が仕入れ等の都合により、懐石料理の内容が変更になる場合がありますので予めご了承ください。
メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。
Please be advised that the contents of the Kaiseki menu may have changed following the availability of the seasonal ingredients.
Due to the complexity of our menu dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions. Please advise our staff of any preferences and allergies.
懷石料理的內容可能會因時令食材的供應而有所變化。
每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的職員聯絡

誠に勝手ながらサービス料 10% 加算させていただきます Subject to 10% service charge 另加一服務費