なだ万
Japanese Restaurant
NADA MAN

日本国産牛コース
Japanese Beef Course
日本牛肉餐

s 先付2点盛合せ
Appetiser
前菜盛合

s 季節のスープ
Chef special seasonal soup
是日特選湯

s 白身魚のカルパッチョサラダ
Sashimi carpaccio salad
意式刺身沙津

帆立貝、バター焼き
Hokkaido scallop with butter soy sauce
帆立貝

野菜盛り合せ
Assorted seasonal vegetables
雜錦野菜

日本国産牛サーロインまたは薄焼き
Japanese beef sirloin steak or slices of beef
日本牛肉西冷或薄燒

SE 季節のフライライス　香の物　味噌汁
Seasonal fried rice, pickles and soybean soup
季節特色炒飯　泡菜　麵豉湯

デザート
Dessert
甜品

HK$1,120

日本黒毛和牛コース
Japanese Wagyu Course
日本黑毛和牛餐

s 先付2点盛合せ
Appetiser
前菜盛合

s 季節のスープ
Chef special seasonal soup
是日特選湯

s 白身魚のカルパッチョサラダ
Sashimi carpaccio salad
意式刺身沙津

シェフ厳選本日の海鮮
Chef choice's daily seafood
時令日本海鮮

活け鮑ソテー
Sautéed live abalone
新鮮鮑魚

日本野菜盛り合せ
Assorted Japanese vegetables
雜錦日本野菜

日本黒毛和牛フィレまたはサーロイン
Japanese wagyu beef tenderloin or sirloin steak
日本黑毛和牛牛柳或西冷

SE 季節のフライライス　香の物　味噌汁
Seasonal fried rice, pickles and soybean soup
季節特色炒飯　泡菜　麵豉湯

デザート
Dessert
甜品

HK$1,880

シーフードコース
Seafood Course
海鮮餐

s 先付2点盛合せ
Appetiser
前菜盛合

s 季節のスープ
Chef special seasonal soup
是日特選湯

s 白身魚のカルパッチョサラダ
Sashimi carpaccio salad
意式刺身沙津

帆立貝、バター焼き
Hokkaido scallop with butter soy sauce
帆立貝

本日の日本産海鮮
Chef choice's daily seafood
時令日本海鮮

野菜盛り合せ
Assorted seasonal vegetables
雜錦野菜

活伊勢海老
Live lobster
活龍蝦

SE 季節のフライライス　香の物　味噌汁
Seasonal fried rice, pickles and soybean soup
季節特色炒飯　泡菜　麵豉湯

デザート
Dessert
甜品

HK$1,180

S 海鮮 Seafood シーフード　E 蛋 Egg 玉子　V 素菜 Vegetarian ベジタリアン　B 牛肉 Beef ビーフ

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。
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.
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

なだ万
Japanese Restaurant
NADA MAN

魚貝類
Seafood
海鮮類

	HK$
大海老 Fresh king prawn 大蝦	270
帆立貝 Hokkaido scallop 帆立貝帶子	230
銀鱈 Silver cod fillet 銀鱈魚	210
キングサーモン King salmon fillet 三文魚	210
シェフ厳選本日の海鮮 Chef choice's daily Japanese fish fillet 時令日本魚柳	market price 時價
鮑 Live abalone 活鮑魚	market price 時價
活伊勢海老 Live lobster 活龍蝦	market price 時價

鉄板焼ステーキ
Teppanyaki Steak
鐵板燒扒類

	HK$
特選日本黒毛和牛フイレステーキ Japanese wagyu beef fillet steak 特選日本黑毛和牛牛柳	1,580
日本黒毛和牛サーロイン又は薄焼き Japanese wagyu beef sirloin steak or slices of beef 日本黑毛和牛西冷扒或薄燒	1,320
日本国産牛サーロイン又は薄焼き Char-grilled Japanese beef sirloin steak or slices of beef 日本牛肉西冷扒或薄燒	780
U S 産　サーロインステーキ又はフィレステーキ US beef sirloin steak or tenderloin 美國特選牛肉西冷扒或牛柳扒	460
U S 産　牛肉薄焼き Sliced US beef sirloin rolled with garlic 美國特選牛肉薄燒	460
仔羊 Fresh lamb chop 新鮮羊架	300
日本産長州鶏 Fresh Japanese chicken fillet 新鮮日本長州雞扒	270
フォアグラブルーベリーソース掛け Teppanyaki duck liver with blueberry sauce 鐵板燒鴨肝配藍莓醬汁	360

野菜
Vegetables
素菜

	HK$
日本産　ガーリックチップス Japanese garlic chips 日本蒜片	130
日本野菜盛り合わせ Assortment of Japanese seasonal vegetables 雜錦日本野菜	230
アラカルト A La Carte 一品	each 各 100

椎茸	Shiitake mushroom	冬菇
さつま芋	Sweet potato	蕃薯
ししとう	Shishito pepper	青椒
アスパラ	Asparagus	蘆筍
カボチャ	Pumpkin	南瓜
キノコ	Mixed mushroom	雜錦鮮菇
玉ねぎ	Onion	洋葱

食事
Rice Dishes
飯類

SE 季節のフライライス Chef special seasonal fried rice 季節特色炒飯	200
V ガーリックライス Garlic fried rice 蒜蓉炒飯	90
E フライライス Fried rice with vegetables 雜菜雞蛋炒飯	90

S 海鮮 Seafood シーフード　**E** 蛋 Egg 玉子　**V** 素菜 Vegetarian ベジタリアン　**B** 牛肉 Beef ビーフ

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。
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.
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