



NISHIMURA RESTAURANT



LUNCH

BEST IN CLASS JAPANESE

Nishimura's expert Chefs bring an excellent Japanese gastronomic experience to Shangri-La Jakarta by serving traditional cuisine with the real art of Japanese cooking, fresh ingredients, tantalising food presentation and most importantly, a delicious taste.

Try the Kaiseki, a meticulously prepared and exquisitely served multi-course Japanese dinner. Kaiseki is a special dish that was originally presented to the royal noble classes back in the day.

Masters in fish cutting and choosing the finest fish, our Chefs delight diners with traditional sushi and sashimi, an undeniably perfect plate of fresh and original Japanese delicacies.





Chef's Signature Dish

シェフスペシャル 刺身.鮨贅沢 盛り合わせ
Deluxe Sashimi and Sushi Garden

Chef's Special Assorted Sashimi Selection and Sushi Deluxe Platter

1,900

ロブスターの紫蘇雲丹バターオーブン焼き
Lobster no Shiso Uni Butter Oven Yaki

*Oven-grilled Lobster with Shiso and Sea Urchin Butter Sauce
with a side of King Trumpet Mushrooms, Tomato and Asparagus*

1,290

日替りランチニュー Daily Set Meal 218

Including Appetiser, Rice, Miso Soup, Dessert, Coffee or Tea

焼物セットメニュー Lunch Set Menu

下記のお料理には、小鉢、サラダ、茶碗蒸し、
御飯、香の物、味噌汁、デザートが付いております。

Including Appetiser, Salad, Chawanmushi, Rice, Pickles, Miso Soup and Ice Cream

キングサーモン膳 / Salmon Zen Sautéed Salmon Steak with Butter Sauce	249
ビーフ照焼き膳 / Beef Teriyaki Zen Grilled Beef Steak with Teriyaki Sauce	229
チキン照焼き膳 / Chicken Teriyaki Zen Grilled Chicken with Teriyaki Sauce	179
サイコロステーキ膳 / Diced Beef Steak Zen Diced Beef Steak with Teppanyaki Sauce	229
秋刀魚塩焼き膳 / Sanma Shioyaki Zen* Salt-grilled Pacific Saury	169
銀鱈照焼き膳 / Gindara Teriyaki Zen Sautéed Black Cod with Teriyaki Sauce	349
鯖塩焼き膳 / Saba Shioyaki Zen Matawa Sake Kabuto Zen* Salt-grilled Mackerel or Grilled Salmon Head (with Teriyaki Sauce or Salt)	179
はまちかま焼き膳 / Hamachi Kama Zen* Grilled Yellowtail Cheek (with Teriyaki Sauce or Salt)	329
牛生姜焼き膳 / Gyu Shogayaki Zen Sautéed Sliced US Beef with Sweet Ginger Sauce	189
ビーフハンバーグ膳 / US Beef Hambagu Zen US Beef Hamburger Set	189
天婦羅盛合せ膳 / Tempura Moriawase Zen Assorted Tempura	182
ビーフカツ膳 / Beef Katsu Zen Japanese-style Fried Beef	239
チキンかつ膳 / Chicken Katsu Zen Deep-fried Chicken	179
大海老フライ膳 / Oebi Furai Zen Deep-fried Jumbo Prawn	199

* 焼き時間 15分から20分
Estimated cooking time for dishes marked with * is 15 – 20 minutes

釜焚きご飯セット
Kamadaki Gohan Set
Steamed Rice in Claypot Set

下記のお料理には、先付け、サラダ、
茶碗蒸し、香の物、味噌汁、デザートが付いております。
Including Appetiser, Salad, Chawanmushi, Pickles, Miso Soup and Dessert

鰻蒲焼釜焚きセット / Unagi Kabayaki Kamadaki Steamed Rice with Grilled Eel	299
海鮮釜焚きセット / Seafood Kamadaki Steamed Rice with Sliced Salmon, Scallop, Oyster and Prawn	259
牛肉釜焚きセット / Gyuniku Kamadaki Steamed Rice with Sliced Beef	190
鮭釜焚きセット / Shake Kamadaki Steamed Rice with Salmon	249



ミニすき焼き しゃぶしゃぶ鍋セット Mini Sukiyaki and Hot Pot Set

下記のお料理には、サラダ、茶碗蒸し、
御飯、香の物、デザートが付いております。
Including Salad, Chawanmushi, Rice, Pickles and Ice Cream

ミニすき焼鍋 290
Mini Sukiyaki with Sliced Beef

ミニしゃぶしゃぶ鍋 290
Mini Shabu-shabu with Sliced Beef

調理時間 15分から20分
Estimated cooking time is 15 to 20 minutes



お昼の懐石膳 Lunch Kaiseki Menu

和牛すき焼き陶板コース Wagyu Beef Tobanyaki	990
和牛朴葉焼き懐石 Wagyu Beef Hoba Grill Kaiseki	990
レディース懐石 Ladies' Kaiseki	690
蟹の釜めし御膳 Crab Meat Kamameshi Kaiseki	490

お昼の弁当 Lunch Bento Box

西村 松花堂御膳 / Nishimura Shokado Lunch Box Assorted Sashimi and Creamy Crab Croquette	690
牡丹 御膳 / Botan Lunch Box Salmon Tataki and Fried Tofu	490
楓 弁当 / Kaede Lunch Box Assorted Nigiri Sushi and Grilled Miso Seabass	590
弁当 / Sakura Lunch Box Assorted Sashimi, Prawn Tempura and Grilled Black Cod	459



刺身 寿司セットメニュー Sashimi & Sushi Set Menu

下記のお料理には、小鉢、サラダ、茶碗蒸し、
御飯、香の物、味噌汁、デザートが付いております。
Including Appetiser, Salad, Chawanmushi, Rice, Pickles, Miso Soup and Ice Cream

お刺身膳 / Sashimi Set Slices of Assorted Fresh Fish	229
花散らし寿司膳 / Hanachirashi Sushi Set Slices of Assorted Fresh Fish on Vinegar Rice	199
鮭親子膳 / Shake Oyako Set Salmon and Salmon Roe on Vinegar Rice	199
握り寿司膳 / Nigiri Sushi Set Nigiri Sushi Moriawase	229
鮪漬け丼膳 / Maguro Zuke Don Set Slices of Fresh Tuna on Rice	169



料金は1000ルピアで、10%のサービス料と一般的な政府税の対象となります。
Prices are in thousand Rupiah and subject to 10% service charge & prevailing government tax.

御飯物のメニュー Rice Bowl Set Menu

下記のお料理には先付け、お味噌汁とデザートが付いております。
Including Appetiser, Pickles, Miso Soup and Ice Cream

親子重 / Oyako-jyu Rice Bowl topped with Chicken and Egg	139
天重 / Ten-jyu Rice Bowl topped with Assorted Tempura	179
焼肉重 / Yakiniku-jyu Rice Bowl topped with Sliced Beef and Onion	190
鰻重 / Una-jyu Rice Bowl topped with Grilled Eel	990
牛すき焼き重 / Sukiyaki-jyu Rice Bowl topped with Sukiyaki	259
牛丼 / Gyu-jyu Rice Bowl topped with Sliced Beef	229

カレーライスメニュー Japanese Curry Rice Set Menu

下記のお料理には先付け、お味噌汁とデザートが付いております。
Including Appetiser, Salad, Pickles, Miso Soup and Ice Cream

カレーライス / Curry Rice Japanese-style Curry Rice	110
海老フライカレーライス / Ebi Furai Curry Rice Deep-fried Prawn with Curry and Rice	159
ビーフハンバーグカレーライス / US Beef Hambagu Curry Rice US Beef Hamburger with Curry and Rice	219
チキンかつカレー / Chicken Curry Rice Chicken Thigh Curry	179



お昼の鉄板焼メニュー Teppanyaki Lunch Set Menu

下記のお料理には、先付け、サラダ、茶碗蒸し、
焼き飯又は御飯、味噌汁、香の物、デザートが付いております。
Including Appetiser, Salad, Chawanmushi, Fried or Steamed Rice, Miso Soup,
Pickles and Ice Cream

レディーセット / Ladies' Set

319

焼き野菜、ミックス野菜炒め、スライスビーフの野菜巻き
Sautéed Mixed Vegetables and Sliced Beef

コンビネーションセット / Combination Set

419

焼き野菜、USビーフ、海老、帆立、サーモン、ミックス野菜炒め
US Beef Steak, Prawn, Scallop, Salmon and Sautéed Mixed Vegetables

ビーフセット / Beef Set

419

焼き野菜、USビーフ150g <One line>、ミックス野菜炒め
US Beef Steak 150g and Sautéed Mixed Vegetables

和牛ビーフセット / Wagyu Beef Set

1,200

前菜、スモークサーモン海老、帆立、牡蠣、フォアグラ、タラバ蟹、キノコホイル焼、
焼き野菜、サーロイン(150g)又はテンダーロイン(100g)、焼き飯又はご飯、香の物、デザート
Appetiser, Smoked Salmon, Prawn, Scallop, Oyster, King Crab, Foie Gras,
Mushroom Soup in Aluminium Foil, Grilled Vegetables, Beef Sirloin(150g) or Beef Tenderloin(100g),
Fried or Steamed Rice, Miso Soup, Pickles and Dessert

麺類のメニュー Noodles Set Menu

下記のお料理には、太巻き又はおにぎりが付いております。
Including Appetiser, Jumbo Roll or Rice Ball and Ice Cream

温又は冷
Hot & Cold

掛け蕎麦 掛けうどん / Soba or Udon Buckwheat or Udon Noodles in Soup	129
茶蕎麦 / Cha Soba Green Tea Buckwheat Noodles	139
稲庭うどん / Inaniwa Udon Thin Udon Noodles in Soup	139
天婦羅蕎麦 天婦羅うどん / Tempura Soba or Udon Buckwheat or Udon Noodles in Soup with Assorted Tempura	179
天婦羅稲庭うどん / Tempura Inaniwa Udon Thin Udon Noodles with Assorted Tempura	189
肉うどん / Niku Udon Thick Udon Noodles in Soup with Cooked Sliced Beef	179
鍋焼きうどん / Nabeyaki Udon Thick Udon Noodles with Egg and Prawn Tempura in Claypot	190
カレーうどん / Curry Udon Thick Udon Noodles Curry	179





デザート Dessert

デザート盛り
Deluxe Dessert Platter
168

チョコレートフォンドケーキ
Chocolate Fondant
68

バナナケーキ
Banana Cake
65

アイスクリーム各種
Ice Cream Scoop
58

マンゴプリン
Mango Pudding
68

小倉プリン
Red Bean Pudding
68

抹茶プリン
Green Tea Pudding
68

フルーツ盛り合わせ
Assorted Mixed Fruits
68

フルーツゼリー
Fruit Jelly
65

冷し白玉ぜんざい
Cold Red Beans with Rice Cake
69

きな粉餅
Mochi with Sweet Soy Bean Flour
69





SHANGRI-LA
JAKARTA