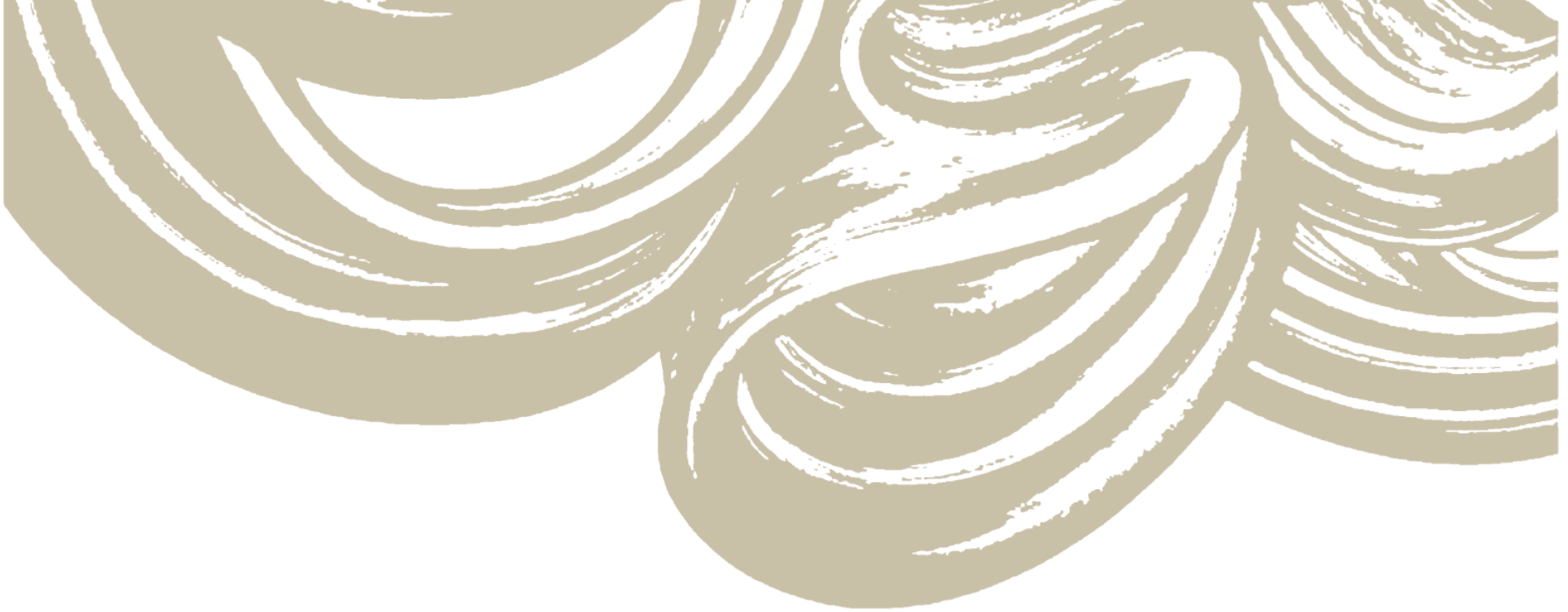


なだ万

Japanese Restaurant
NADAMAN



「Rooted in Nature (ルーテッド・イン・ネイチャー)」

シャングリ・ラ グループは常に質の良い食製品の提供に取り組んでまいりました。

Rooted in Nature は地球環境に配慮し、サステナビリティに貢献すべく、以下の5つのガイドラインを設け、基準を満たした製品をこのロゴと共に紹介しています。

1. 地元で生産された旬の野菜や果物の使用
2. 化学薬品や無農薬、地元で生産された製品
3. 放牧された肉や卵の使用
4. サスティナブル シーフードの使用
5. オーガニック、フェアトレード製品、スローフードアプローチ
(伝統的な食材、質のよい食品) 製品

ROOTED IN NATURE:

Sustainable Items on the Menu

Shangri-La has always been committed to the highest standards of food quality, hygiene and safety as well as environmental protection. Our Rooted in Nature program has five menu guidelines

1. Local and Seasonal
2. Chemical / Pesticide Free
3. Free-range
4. Sustainably sourced
5. Fairtrade or similar local certifications



ランチコース
Lunch Course

 『なだ万』 おまかせ懐石
“NADAMAN” Special Kaiseki

36,300

 鉄板焼ステーキと寿司コース

16,500

Beef Steak and Sushi Course

先付、煮物、蒸物、鉄板焼サーロイン(70g)、寿司盛り合わせ、吸物、デザート

Appetiser, Simmered dish, Steamed dish, Beef sirloin (70g), Assorted Sushi
Clear soup, Dessert

寿司懐石

13,420

Lunch Sushi Kaiseki

先付、造り盛り合わせ、小鉢丼、煮物、握り寿司7貫、赤出汁、デザート

Appetiser, Assorted Sashimi, Small rice bowl, Simmered dish, 7 pieces of Sushi
Miso soup, Dessert



ランチコース

Lunch Course



昼懐石

13,420

Lunch Kaiseki

先付、造り、煮物、酢物、焼物、食事、デザート

Appetiser, Sashimi, Simmered dish, Vinegared dish, Grilled dish, Rice, Pickles
Miso soup, Dessert



『旬』ランチコース

9,350

“SHUN” Lunch course

先付、造り、煮物、酢物、焼物、食事、デザート

Appetiser, Sashimi, Simmered dish, Vinegared dish, Grilled dish, Rice, Pickles
Miso soup Dessert



黒毛和牛ランチ

9,350

“WAGYU” Beef Lunch Course

前菜、スープ、本日の魚介、サラダ

黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (80g)、本日の炒飯、香物、赤出汁、デザート

Appetiser, Soup, Daily Seafood, Salad
Choice of Wagyu beef Tenderloin or Sirloin (80g), Fried rice, Pickles
Miso soup, Dessert



プレミアムランチ

13,420

Premium Beef Lunch Course

前菜、スープ、本日の魚介、サラダ、特選 黒毛和牛サーロイン(80g)

炒飯、香物、赤出汁、デザート

Appetizer, Soup, Today's Seafood, Salad
Premium Wagyu Beef Sirloin (80g)
Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert


表記料金は全て日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.



ランチ定食

Lunch Set Menu

 天重 4,950

Tenju Set

先付、サラダ、天重、香物、赤出汁

Appetiser, Salad, Assorted Seafood and Vegetable Tempura with Soy sauce on Rice
Pickles, Miso soup

 うな重 6,820

Unaju Set

先付、サラダ、うな重、香物、肝吸

Appetiser, Salad, Broiled eel with Sweet wine sauce on Rice, Pickles, Clear soup

 そば膳 6,820

Cold Soba Set

先付、本鮪づけ丼、天婦羅、そば（冷）、香物

Appetiser, Marinated red tuna on Sushi rice,
Buckwheat noodle with Pickles seafood and Vegetable Tempura

『魚河岸』寿司 7,920

”UOGASHI” Sushi Set

先付、サラダ、握り寿司 10 貫、赤出汁

Appetiser, Salad, 10 pieces of Sushi, Miso soup

 和牛すき焼御膳 7,920

Wagyu Beef Sukiyaki Set

先付、サラダ、和牛すき焼、御飯、香物、赤出汁

Appetiser, Salad, Wagyu beef Sukiyaki style with Rice, Pickles, Miso soup

表記料金は全て日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

単品メニュー

A la carte Menu

酒菜

Appetizer

酒菜盛り合せ 5,060

Assorted Appetizer

焼野菜盛り合せ 鉄板焼き 3,190

Teppanyaki Assorted Vegetables

青菜煮浸し 1,210

Boiled Green Vegetables

サラダ 1,210

Small Salad

大根と水菜のサラダ 1,210

Sliced White Radish and Potherb Mustard Salad

アスパラガスの塩ゆで 1,870

Boiled Green Asparagus

蟹とトマトのサラダ ガトー仕立 2,640

Crab and Tomato Salad

生雲丹プリンコンソメゼリー 2,970

Sea Urchin Pudding with Consommé Jelly

表記料金は全て日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.



お造り
Sashimi

お造り盛り合せ (3種) 6,050
Assorted Sashimi (3 kinds)

お造り盛り合せ (5種) 10,340
Assorted Sashimi (5 kinds)

お造り盛り合せ (8種) 11,220
Assorted Sashimi (8 kinds)

本鮪赤身 4,840
Red Tuna

本鮪中トロ 7,700
Medium Fatty Tuna (Chutoro)

本鮪大トロ 11,220
Fatty Tuna (Otoro)

黒鮑 (一杯 200g 程度) 時価 / Market price
Abalone (One abalone is approximately 200g)

伊勢海老 (一尾 350g 程度) 時価 / Market price
Spiny lobster (One spiny lobster is approximately 350g)



天婦羅
Tempura

 天婦羅盛り合せ
Assorted Tempura 6,380

 野菜の天婦羅
Vegetable Tempura 2,420

 海老の天婦羅 (5 本)
Prawn Tempura (5 pieces) 5,280

吸物
Soup

季節のスープ
Seasonal Soup 1,760

本日のお吸い物
Today's Clear Soup 2,310

茶碗蒸し
Steamed Egg Custard 1,650

フォアグラ茶碗蒸し トリュフ餡
Foie Gras Steamed Egg Custard with Thick Truffle Sauce 3,740

魚貝料理

Seafood

鮭ハラス塩焼

Grilled Salmon Belly

2,640

帆立貝 鉄板焼き

Teppanyaki Scallop

3,190

本日の魚 鉄板焼き

Teppanyaki Today's Fish

4,620

 きんき塩焼

Grilled Rock Fish

6,820

伊勢海老 (一尾 350g 程度)

時価 / Market price

*お好みの調理法をお選び下さい。

Spiny lobster (One spiny lobster is approximately 350g)

*Please choose your favourite cooking style

刺身

小鍋仕立て

Sashimi

Soup Style in Hot Pot

鉄板焼き

具足煮

Teppanyaki

Simmered with Egg Sauce

黒鮑 (一杯 200g 程度)

時価 / Market price

*お好みの調理法をお選び下さい。

Abalone (One abalone is approximately 200g)

*Please choose your favourite cooking style

刺身

鉄板焼き

Sashimi

Teppanyaki

表記料金は全て日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.



ステーキ
Steak

フィレ

Beef Tenderloin

Very tender and lean, with a smooth texture and a pure beef taste.

黒毛和牛フィレ 鉄板焼き (100g)

8,580

Teppanyaki Wagyu Beef Tenderloin (100g)

特選黒毛和牛フィレ 鉄板焼き (100g)

11,880

Teppanyaki Premium Wagyu Beef Tenderloin (100g)

サーロイン

Beef Sirloin

Juicy and rich in flavor, with a good balance of lean meat and marbling.

黒毛和牛サーロイン 鉄板焼き 又は 照り焼 (150g)

12,540

Wagyu Beef Sirloin Teppanyaki or Teriyaki (150g)

特選黒毛和牛サーロイン 鉄板焼き (100g)

10,560

Teppanyaki Premium Wagyu Beef Sirloin (100g)

 神戸牛サーロイン 鉄板焼き (100g)

17,600

Teppanyaki KOBE Beef Sirloin (100g)



肉料理

Meat

大山鶏の炭火焼

Charcoal-grilled Daisen Chicken with Skin or Skinless

3,300

鹿児島県産 六白黒豚の塩焼 又は 味噌焼

Pan-fried Kagoshima Roppaku Pork Loin with Salt or Miso Paste

3,960

黒毛和牛 季節野菜包み焼

Thinly Sliced Wagyu beef Rolled with Seasonal Vegetables

7,700

フォアグラ 黒毛和牛フィレ ペリゲーソース

Teppanyaki Foie Gras and Wagyu Beef Tenderloin with Perigueux Sauce

16,500

寿司

Sushi

炙り寿司

2貫

2 pieces of Torch-seared Aburi Sushi

3,080

炙り寿司盛り合わせ

5貫

5 pieces of Torch-seared Aburi Sushi

6,050

『月』寿司盛り合わせ

8貫

“Tsuki” 8 pieces of Assorted Sushi

9,680

『花』寿司盛り合わせ

9貫

“Hana” 9 pieces of Assorted Sushi

12,100

表記料金は全て日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.



握り寿司
Nigiri Sushi

一貫
One piece

白身
White Fish

1,320

鰯 又は 縞鰯
Yellowtail

1,100

本鮪赤身
Red tuna

1,650

本鮪中とろ
Medium Fatty Tuna (Chutoro)

1,980

本鮪大とろ
Fatty Tuna (Otoro)

2,200

平貝
Pacific Surf Clam

1,100

北寄貝
Northern Surf Clam

1,320

帆立貝
Scallop

1,320

赤貝
Red Clam

1,760



握り寿司
Nigiri Sushi

一貫
One piece

小肌
Gizzard Shad

880

鱈
Horse Mackerel

1,100

サーモン
Salmon

770

烏賊
Squid

990

雲丹
Sea Urchin

2,200

いくら
Salmon Roe

990

車海老
“KURUMA” Prawn

1,650

穴子
Sea Eel

990

玉子
Japanese Omelet

660

野菜
Vegetable

660



巻物

Roll Sushi

鉄火巻

Tuna Roll

1,870

とろ鉄火巻

Fatty Tuna Roll

3,520

ねぎとろ巻

Fatty Tuna and Scallion Roll

3,520

とろたく巻

Fatty Tuna and Pickles Roll

3,520

穴子巻

Sea Eel Roll

1,870

かっぱ巻

Cucumber Roll

990

山葵巻

Wasabi Roll

1,870

梅しそ巻

Sour plum roll

990

新香巻

Pickles Roll

990

かんぴょう巻

Gourd Roll

990

表記料金は全て日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.





お食事

Rice and Noodles

稲庭うどん (温、冷) 1,320
Inaniwa Udon Noodles (Hot or Cold)


そば (温、冷) 1,320
Buckwheat Noodles (Hot or Cold)

 お茶漬け (鮭 又は 梅 又は 海苔) 1,320
Rice with Green Tea (Salmon or Plum or Seaweed)

 雑炊 (野菜 又は 梅) 1,760
Japanese Porridge (Vegetables or Plum)

 蟹雑炊 2,310
Japanese Porridge with Crab

 夢ごこち釜炊き、おかず、香物、赤出汁 2,750
Steamed White Rice in Clay Pot, Side Dish, Pickles and Miso Soup

 雲丹の釜炊き飯、香物、赤出汁 6,380
Cooked Rice with Sea Urchin in Clay pot, Pickles and Miso Soup

 ミニ海鮮丼、香物、赤出汁 4,950
Assorted Sashimi on Sushi rice, Pickles and Miso Soup

 ガーリックフライドライス 鉄板焼き 1,650
Teppanyaki Garlic Fried Rice



デザート

Dessert

グラマラッカ

1,430

Gulamalacca

(Vanilla Ice Cream, Red Bean and Tapioca in Coconut Milk)

マンゴープリン

1,430

Mango Pudding

季節の果物 コアントローゼリー

1,430

Seasonal Fruits with Cointreau Jelly

抹茶あんみつ

1,430

Matcha Anmitsu

(Vanilla Ice Cream and Matcha-agar with Red Bean)

あずきのブリュレ

1,430

Red Bean Brûlée

フルーツ

Fruits

 果物の盛り合せ

2,750

Assorted Seasonal Fruits

 静岡県産マスクメロン

3,080

Mask Melon from Shizuoka Prefecture

表記料金は全て日本円税込価格で、別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.