

なだ万

Japanese Restaurant
NADAMAN

表記料金は全て日本円で消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。
All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen and subject to 15% service charge



「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





寿司ランチ
Sushi Lunch

寿司懷石

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

13,420

『魚河岸』

”UOGASHI” Sushi Set

先付、サラダ、握り寿司 10 貫、赤出汁

Appetiser, Salad, 10 pieces of Sushi and Miso soup

7,920

寿司ディナー

Sushi Dinner

『なだ万』特別おまかせ寿司

“NADAMAN” Special Sushi course

36,300

『綺羅星』

”KIRABOSHI” Sushi Course

先付、造り 3 種、酒肴、握り 7 貫、巻物、味噌汁、デザート

Appetiser, 3 kinds of sashimi, Japanese delicacy, 7 pieces of sushi, rolled sushi
Miso soup and Dessert

27,500



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

T 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



お造り
Sashimi

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

6,050

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

10,340

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

11,220

本鮪赤身
Red Tuna

4,840

本鮪中トロ
Medium Fatty Tuna (Chutoro)

7,700

本鮪大トロ
Fatty Tuna (Otoro)

11,220

黒鮑 (一杯 200g 程度)
Abalone (One abalone is approximately 200g)

時価 / Market price

伊勢海老 (一尾 350g 程度)
Spiny lobster (One spiny lobster is approximately 350g)

時価 / Market price



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

Sashimi

小鍋仕立て

Soup Style in Hot Pot

鉄板焼き

Teppanyaki

具足煮

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

Sashimi

鉄板焼き

Teppanyaki

表記料金は全て日本円で消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

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



ステーキ
Steak

フィレステーキ

Beef Tenderloin Steak

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)

サーロインステーキ

Beef Sirloin Steak

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 ペリグーソース

T 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

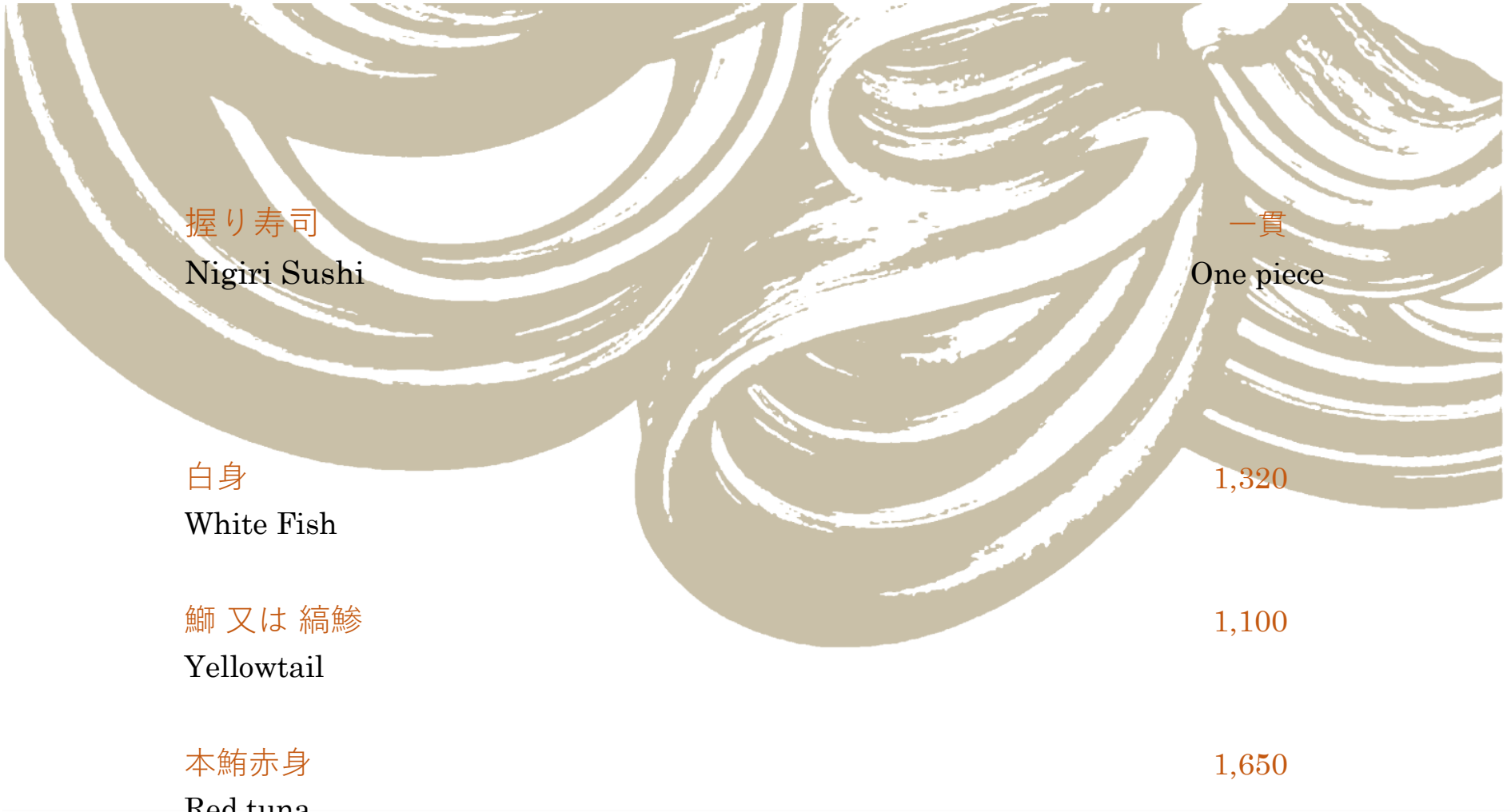
9 貫

“Hana” 9 pieces of Assorted Sushi

12,100

表記料金は全て日本円で消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

All prices are inclusive of prevailing tax in Japanese Yen 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

本鰯赤身
Red tuna

1,650

本鰯中とろ
Medium Fatty Tuna (Chutoro)

1,980

本鰯大とろ
Fatty Tuna (Otoro)

2,200

平貝
Pacific Surf Clam

1,100

北寄貝
Northern Surf Clam

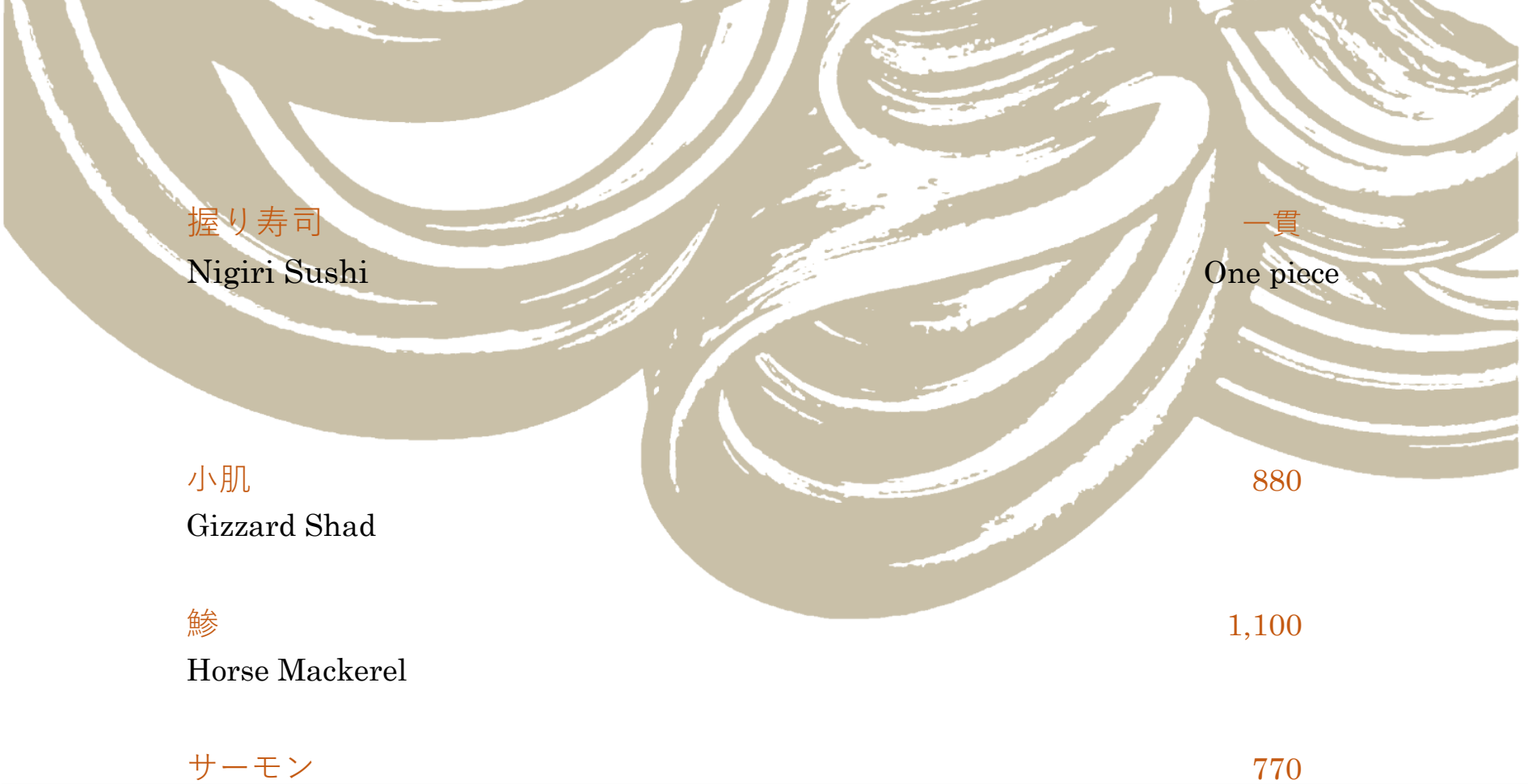
1,320

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

鰯
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

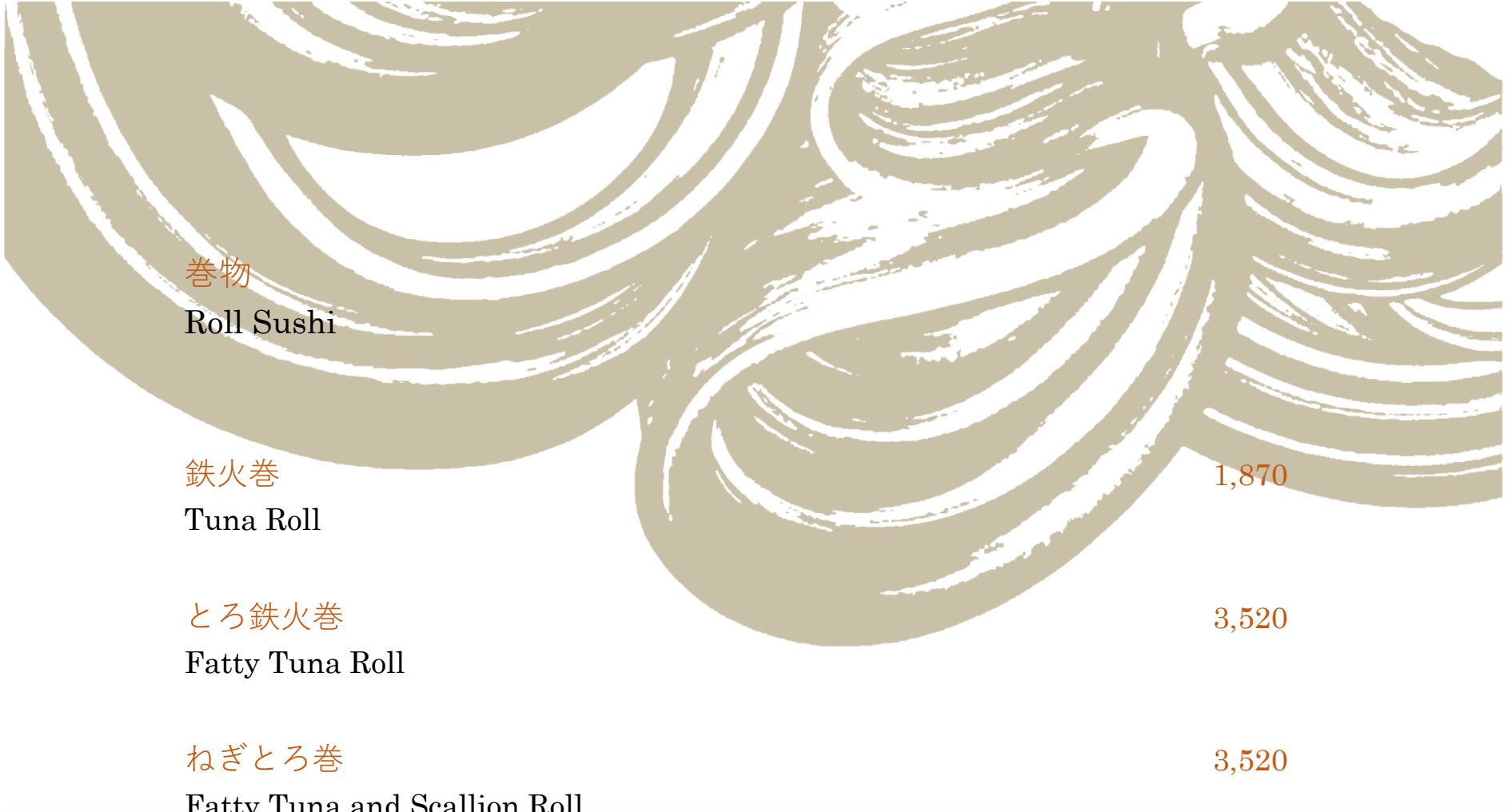
990

玉子
Japanese Omelet

660

野菜
Vegetable

660



巻物
Roll Sushi

鉄火巻 1,870
Tuna Roll

とろ鉄火巻 3,520
Fatty Tuna Roll

ねぎとろ巻 3,520
Fatty Tuna and Scallion Roll

とろたく巻 3,520
Fatty Tuna and Pickles Roll

穴子巻 1,870
Sea Eel Roll

かっぱ巻 990
Cucumber Roll

山葵巻 1,870
Wasabi Roll

梅しそ巻 990
Sour plum roll

新香巻 990
Pickles Roll

かんぴょう巻 990
Gourd Roll





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で消費税を含みます。別途サービス料 15%を申し受けます。

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