

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





鉄板焼きランチコース
Teppanyaki Lunch Course

 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

 黒毛和牛ランチ

11,550

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)

炒飯、香物、赤出汁、デザート

Appetizer, Soup, Today's Seafood, Salad

Choice of Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (80g)

Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

鉄板焼き 特別メニュー

T Teppanyaki Seasonal Special Delights

【神戸牛スペシャルコース】

KOBE Beef Special Course

カリフラワームース 生雲丹 コンソメジュレ

Cauliflower Mousse with Sea Urchin and Consommé Jelly

パテ・ドウ・カンパーニュ

Pâté de Campagne

蕪のクリームスープ

Turnip Cream Soup

季節の焼野菜

Assorted Grilled Seasonal Vegetables

サラダ

Salad

神戸牛サーロインステーキ 100g

KOBE Beef Sirloin Steak 100g

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

デザート

Dessert

41,800



Our culinary programme Rooted in Nature highlights locally and ethically sourced food offerings. Diners can identify Rooted in Nature menu items by spotting the logo 🌱 besides the dish description.

シャングリ・ラ ホテルズ & リゾーツでは、料理プログラム "Rooted in Nature"の一環として、持続可能で、倫理的に配慮された、地元の食材を使った料理を提供しています。

Rooted in Nature のメニューには、🌱のロゴが付いています。

鉄板焼き 特別メニュー

T Teppanyaki Seasonal Special Delights

【神戸牛セレクションコース】

KOBE Beef Selection Course

アーモンドのブラン・マンジェ

帆立貝 フェンネルマリネ オレンジ風味

Almond Blancmange, Marinated Scallops and Fennel, Orange Flavour

寒ブリのカルパッチョ

Carpaccio of Winter Yellowtail

海老のコンソメロワイヤルビスク

Shrimp Consommé Royale with Bisque

季節の焼野菜

Assorted Grilled Seasonal Vegetables

帆立貝 尾長鯛 香草パン粉焼き

Herb-Crusted Scallop and Red Seabream

サラダ

Salad

神戸牛赤身ステーキ 100g

Kobe Beef Lean Sirloin Steak 100g

ガーリックライス 赤出汁 香の物

Garlic Fried Rice, Miso Soup, and Japanese Pickles

デザート

Dessert

33,000

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



鉄板焼き ディナーコース
Teppanyaki Dinner Course

 ダイヤモンドコース

36,300

DIAMOND Course

前菜、スープ、魚介のカルパッチョ、フォアグラ、
伊勢海老 又は 黒鮑、サラダ、特選 黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (100g)、
ガーリックライス、香の物、赤出汁、フルーツ

Appetizer, Soup, Seafood Carpaccio, Foie Gras
Choice of Spiny Lobster or Abalone, Salad
Choice of Premium Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (100g)
Garlic Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Fruits

 プレミアムビーフと黒鮑コース

28,600

Premium Wagyu Beef and Abalone Course

前菜、季節のスープ、季節の焼野菜、黒鮑塩昆布ソース、
サラダ、特選 黒毛和牛フィレ 又は サーロイン (100g)、
ガーリックライス、香の物、赤出汁、デザート

Appetizer, Soup, Seasonal Vegetable
Abalone with Salted Kelp Butter Sauce, Salad
Choice of Premium Wagyu Beef Tenderloin or Sirloin (100g),
Garlic Fried Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert



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) 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 6,380
Assorted Tempura

 野菜の天婦羅 2,420
Vegetable Tempura

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

吸物
Soup

季節のスープ 1,760
Seasonal Soup

本日のお吸い物 2,310
Today's Clear Soup

茶碗蒸し 1,650
Steamed Egg Custard

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

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

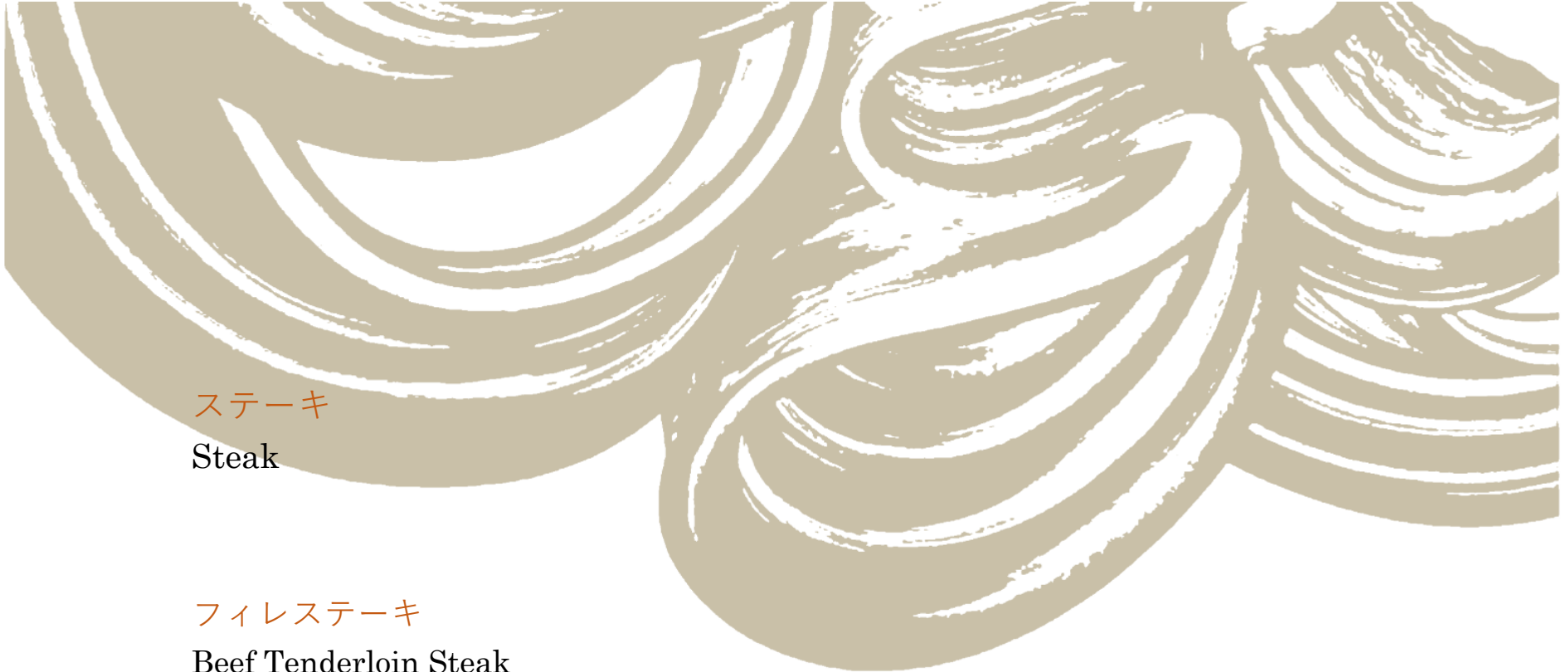
Sashimi

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 穴子 大根仕立て 和風トリュフソース

Foie Gras, Sea Eel and Radish with Truffle Sauce

4,950

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

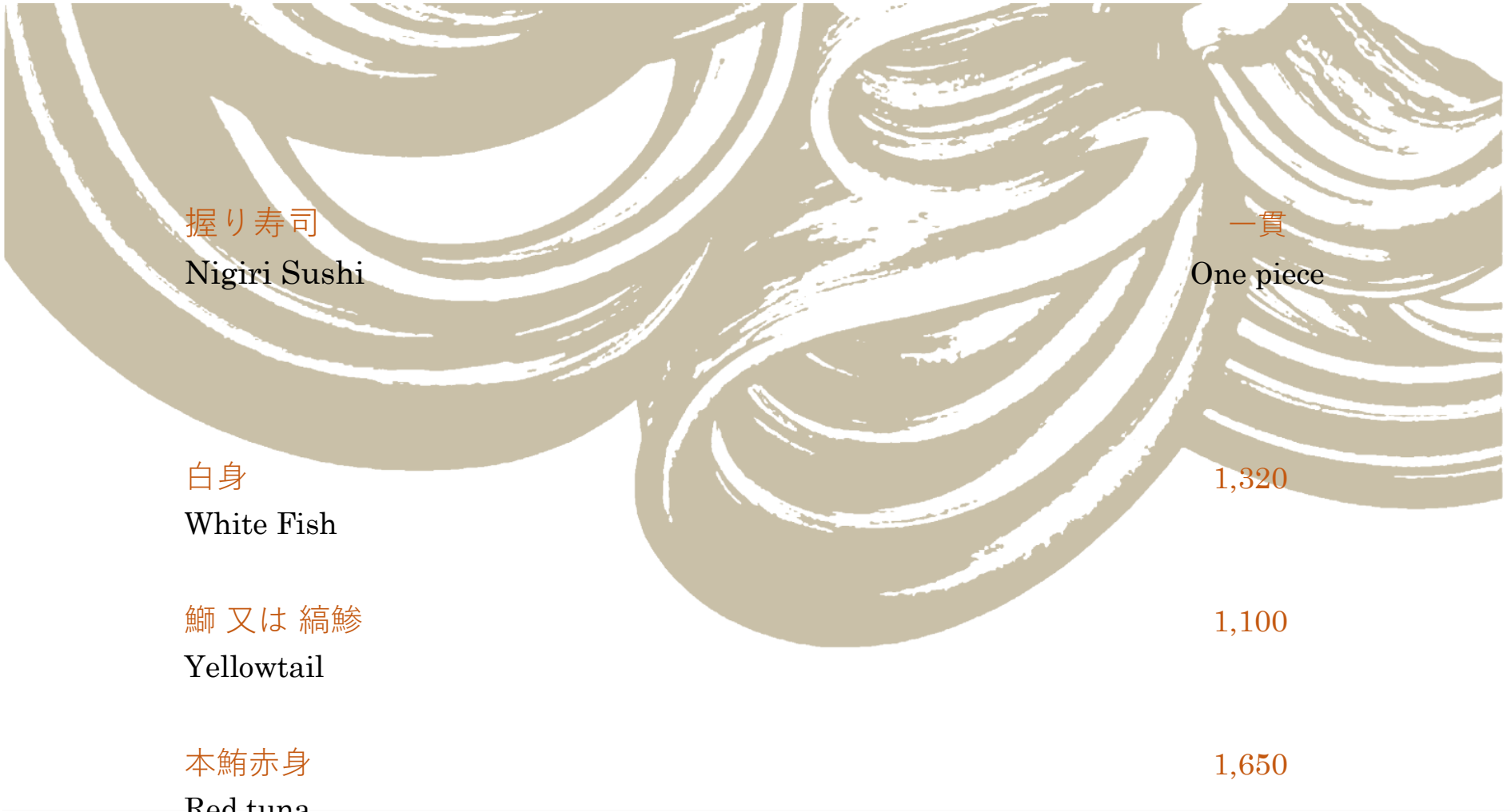
9 貫

“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

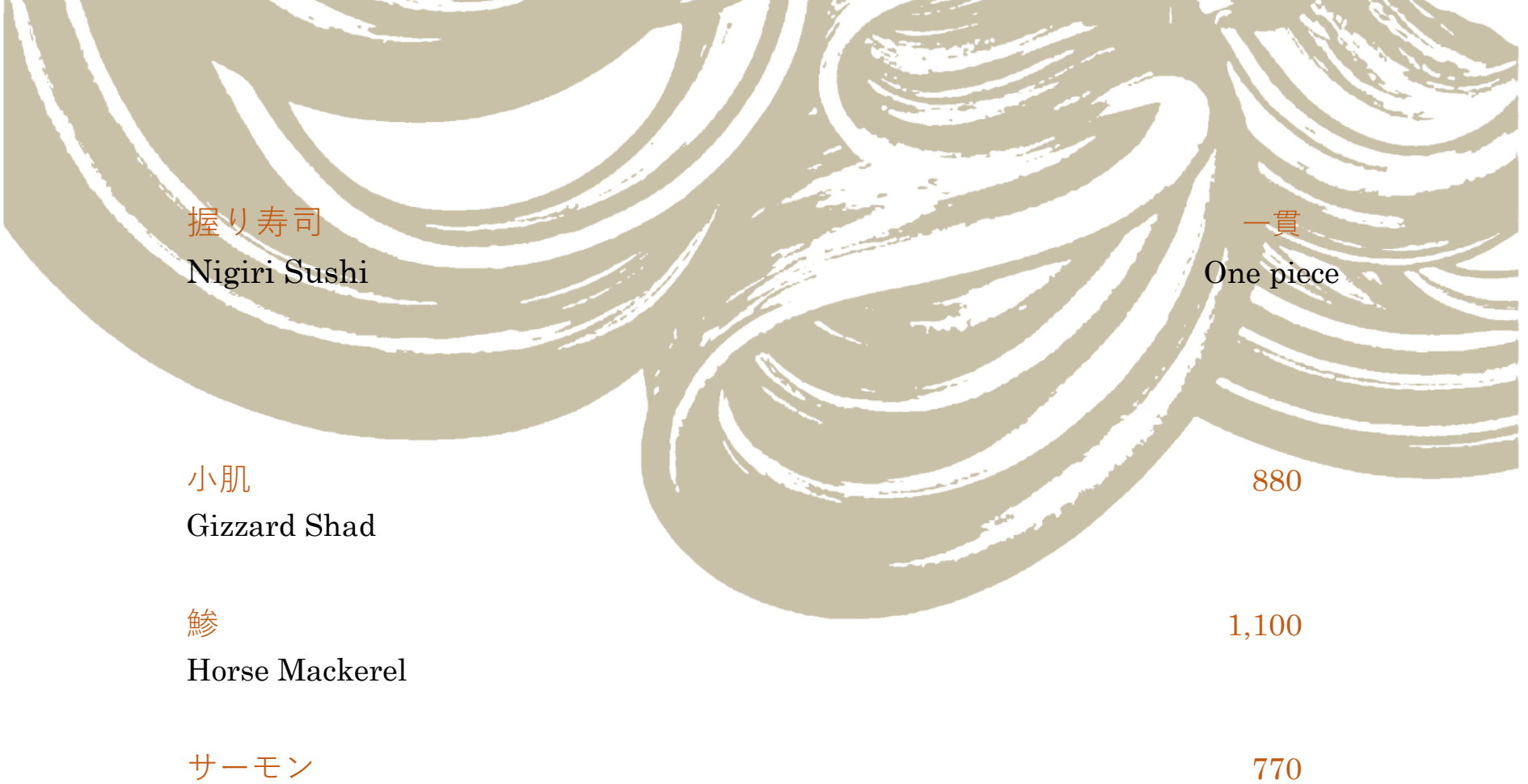
1,320

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

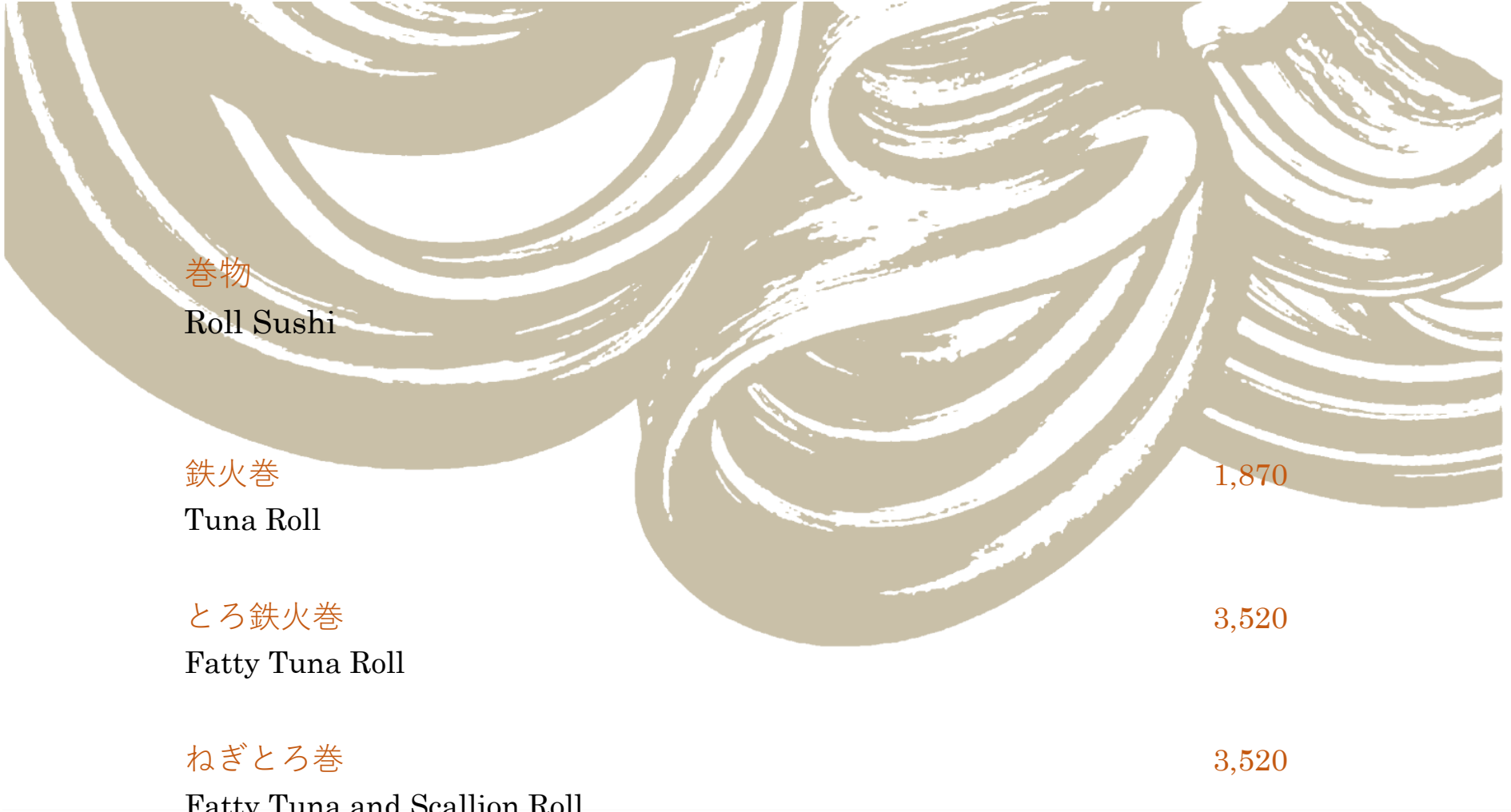
990

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