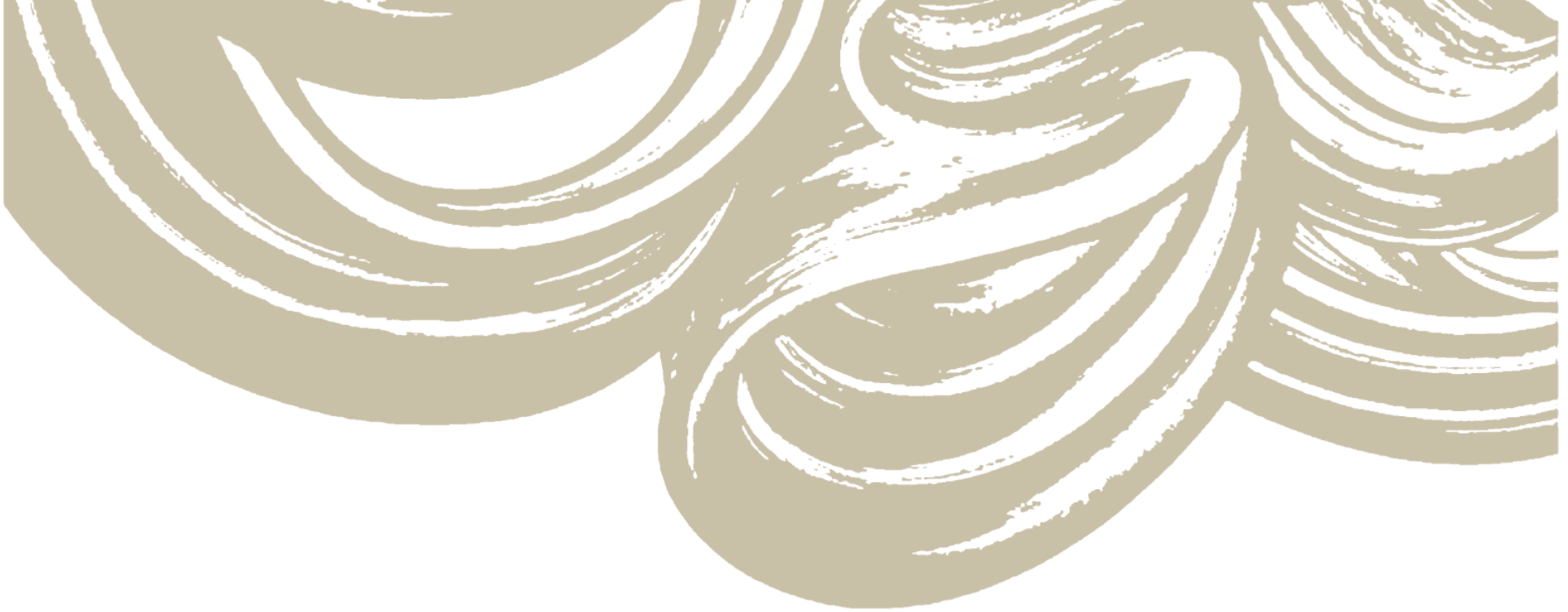


なだ万

*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

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)

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  
Teppanyaki Seasonal Special Delights

【神戸牛スペシャルコース】  
KOBE Beef Special Course

根セロリのムース  
Celery Root Mousse

新玉葱とポテトのスープ  
Spring Onion and Potato 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

鉄板焼き特別メニュー

**Teppanyaki Seasonal Special Delights**

【神戸牛セレクションコース】

**KOBE Beef Selection Course**

根セロリのムース

**Celery Root Mousse**

白魚と春野菜のフリット

**Fritto of Whitebait and Spring Vegetables**

和牛タリアータ バルサミコソース

**Wagyu Beef Tagliata with Balsamic Sauce**

新玉葱とポテトのスープ

**Spring Onion and Potato Soup**

季節の焼野菜

**Assorted Grilled Seasonal Vegetables**

桜鯛ソテー 山椒ソース

**Sautéed Sakura Sea Bream with Aromatic Japanese Pepper Sauce**

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.



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

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



## 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)

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.



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

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

T Teppanyaki Garlic Fried Rice

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.



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.