

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



ランチコース

Lunch Course



『神戸牛と国産松茸』特別懐石

“Kobe Beef and Japanese Matsutake” Special Kaiseki

41,800



鉄板焼ステーキと寿司コース

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

16,500

寿司懐石

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
Miso soup, Dessert

13,420

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

ランチコース

Lunch Course



昼懷石

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

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

神戸牛国産松茸と共に 錦秋のひととき

2025 年 10 月 1 日～10 月 31 日限定

Kobe Beef and Japanese Matsutake Autumn Special Course

Limited Offer: October 1 – 31, 2025

41,800

先付
Starter

和栗すり流し
Pureed Japanese Chestnut Soup

旬菜
Appetizer

京菊菜浸し 坂本菊 もって菊
Chrysanthemum Greens in Light Broth
干無花果黒胡麻和え 隠元豆 松の実
Dried Fig in Black Sesame Dressing
秋鯖寿司 子持ち鮎煮浸し 南瓜チーズ寄せ
Autumn Mackerel Sushi / Simmered Sweetfish
Pumpkin with Cheese
いちょう丸十 銀杏
Ginkgo Leaf-Shaped Sweet Potato / Ginkgo

吸物
Clear Soup

松茸土瓶蒸し 車海老 鰐 酢橘
Matsutake Mushroom Steamed in a Teapot Broth
with Prawn, Pike Conger, and Sudachi Citrus

造り
Sashimi

本鮪 紅葉鯛 青利烏賊
Bluefin Tuna, Sea Bream, Squid

煮物
Simmered Dish

神戸牛サーロイン巻き 松茸 花山椒 針柚子
Kobe Beef Sirloin Roll with Matsutake Mushroom
Japanese Pepper Blossoms and Shredded Yuzu Citrus

焼八寸
Grilled Dish

国産焼松茸 酢橘
Grilled Japanese Matsutake Mushroom with Sudachi Citrus
神戸牛すき焼き 葉山卵の黄味ソース
Kobe Beef Sukiyaki with Hayama Egg Yolk Sauce
太刀魚塩焼き 染め卸し
Salt-Grilled Beltfish with Soy-Seasoned Grated Daikon Radish

止肴
Steamed Dish

松茸玉地蒸し
Steamed Egg Custard with Matsutake Mushroom

食事
Meal

新米山形県夢ごこち 松茸釜炊き飯 京三つ葉
Yamagata “Yumegokochi” New Rice
Clay Pot Steamed Matsutake Mushroom Rice
赤出汁 香の物
Miso Soup / Japanese Pickles



デザート
Dessert

季節の果物盛り合わせ
Assorted Seasonal Fruits

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

ディナー懐石 Dinner Kaiseki

 『なだ万』おまかせ懐石 “NADAMAN” Special Kaiseki	36,300
 『葵』懐石 “AOI” Dinner Kaiseki	27,500

ディナーコース Dinner Course

 『喜』ディナーコース “YOROKOBI” Dinner course 前菜、造り、煮物、天婦羅、鉄板焼フィレ、寿司 4 貫、赤出し、デザート Appetiser, Sashimi, Simmered dish, Tempura, Beef tenderloin, 4 pieces of Sushi Miso soup, Dessert 神戸牛サーロインへのご変更承ります。 5,500 Kobe beef sirloin available as a premium upgrade	23,100
---	--------

 『五重奏』ディナーコース “QUINTET” Dinner course 先付、造り、フォアグラ茶碗蒸し、鉄板焼フィレ、寿司 4 貫、赤出し、デザート Appetiser, Sashimi, Foie gras steamed egg custard, Beef tenderloin, 4 pieces of Sushi Miso soup, Dessert 神戸牛サーロインへのご変更承ります。 5,500 Kobe beef sirloin available as a premium upgrade	18,480
--	--------