



鉄板焼 ランチ
Teppanyaki Lunch

お昼のステーキコース

Lunch Steak Course

日替わり前菜 本日のスープ お造り3種盛り
本日の魚介 本日のサラダ 黒毛和牛フィレ又はサーロイン 100g
本日の炒飯 デザート コーヒー

*Daily Appetiser, Soup, Seafood, Daily Salad,
Choice of "WAGYU" Beef Tenderloin or Sirloin 100g,
Fried Rice, Dessert and Coffee*

9 800

プレミアムランチ

Premium Beef Lunch

日替わり前菜 本日のスープ
本日の魚介 本日のサラダ
特選黒毛和牛 神戸 サーロイン 80g 本日の炒飯 デザート コーヒー

*Daily Appetiser, Soup, Seafood,
Daily Salad, Premium Beef KOBE Sirloin 80g,
Fried Rice, Dessert and Coffee*

9,800

黒毛和牛ランチ

"WAGYU" Beef Lunch

日替わり前菜 本日のスープ
本日の魚介 本日のサラダ
黒毛和牛フィレ又はサーロイン 80g 本日の炒飯 デザート コーヒー

*Daily Appetiser, Soup, Seafood, Daily Salad,
Choice of "WAGYU" Beef Tenderloin or Sirloin 80g,
Fried Rice, Dessert and Coffee*

6 800

⑤ Signature dish ⑥ Vegetarian dish

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

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



鉄板焼 デイナー

Teppanyaki Dinner

鉄板焼ディナーメニュー

ダイヤモンドコース

前菜、季節のスープ、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 サーロイン 又は フィレ、ガーリックライス、香の物、赤だし
フルーツ、コーヒー

29,700

プレミアムビーフと黒鮑コース

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 サーロイン 又は フィレ、ガーリックライス、香の物、赤だし
デザート、コーヒー

24,200

季節のシェフコース

前菜、本日のスープ、季節の焼野菜、魚介料理
サラダ、特選黒毛和牛 サーロイン 又は フィレ、ガーリックライス、香の物、赤だし
デザート、コーヒー

19,800

⑤ Signature dish ⑥ Vegetarian dish

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

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

Teppanyaki Dinner Menu

DIAMOND COURSE

Appetiser, soup, raw seafood, foie gras, choice of lobster or abalone, salad, choice of sirloin or tenderloin, garlic fried rice, pickles, miso soup
fruits and coffee

29,700

PREMIUM BEEF AND ABALONE COURSE

Appetiser, soup, seasonal vegetable, abalone with salted kelp butter sauce
salad, choice of sirloin or tenderloin, garlic fried rice,
pickles, miso soup, dessert and coffee

24,200

SEASONAL CHEFS COURSE

Appetiser, soup, seasonal vegetable, seasonal seafood
salad, choice of sirloin or tenderloin, garlic fried rice,
pickles, miso soup, dessert and coffee

19,800

⑤ Signature dish ⑥ Vegetarian dish

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

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

なだ万鉄板焼きディナーメニュー
Nadaman Tappanyaki Dinner Menu

👉 Chef's Signature A La Carte 👈

活車海老 スイートチリソース 3,850
Grilled Prawn with Sweet Chili Sauce

フォアグラ 穴子 大根仕立て 和風トリュフソース 3,850
Foie Gras, Sea Eel and Radish with Truffle Sauce

活伊勢海老 (一尾350g程度) お好みのソースで (半身) 6,930
(アメリケーヌソース、オランダーズソース 又は 野菜と西京味噌ソース)
Half Japanese Lobster (Please Choose Your Sauce, Americaine,
Hollandaise or Vegetable Miso Sauce)

活黒鮑 塩昆布ソース 9,350
Grilled Abalone with Kelp Butter Sauce

黒毛和牛フィレ 100g 7,150
Japanese prime Beef Tenderloin Steak

特選黒毛和牛フィレ 100g 8,800
Japanese prime Beef Tenderloin Steak

特選黒毛和牛サーロイン 100g 6,930
Japanese Beef Sirloin Steak

プレミアム黒毛和牛サーロイン 100g 9,900
Japanese Premium Beef Sirloin Steak

⑤ Signature dish ⑥ Vegetarian dish

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

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

一品料理
A La Carte

酒菜
A La Carte

- | | |
|--|-------|
| ⑤ アスパラ塩ゆで
Boiled green asparagus | 1,430 |
| ⑤ 生雲丹プリン コンソメゼリー
Sea urchin pudding with consommé jelly | 2,530 |

スープ
Soup

- | | |
|---------------------------|-------|
| ⑤ 季節のスープ
Seasonal soup | 1,320 |
| ⑤ オニオンスープ
Onion soup | 1,650 |

サラダ
Salad

- | | |
|---|-------|
| ⑤ ⑤ 季節の小さなサラダ
Seasonal salad | 990 |
| ⑤ ⑤ 大根と水菜のサラダ
Sliced white radish and mizuna salad | 990 |
| ⑤ ⑤ グリーンサラダ
Green vegetable salad | 1,320 |
| ⑤ カニとトマトのサラダ ガトー仕立
Crab meat and tomato salad | 2,200 |

⑤ Signature dish ⑤ Vegetarian dish

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

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

一品料理
A La Carte

お造り
Sashimi

お造り盛り合せ 9,350
Assorted sashimi

白身魚のお造り 又は、うす造り 4,290
White meat fish sashimi or paper thin sliced sashimi "Usuzukuri"

本鮪赤身 4,070
Red tuna

本鮪中トロ 6,380
Belly tuna (Chutoro)

本鮪トロ 9,350
Fatty belly tuna (Otoro)

魚介
Seafood

本日の魚 3,850
Daily Fish

鮭 2,750
Salmon

帆立 2,640
Scallop

車海老 3,850
Live prawn

活鮑(国産) 9,350
Japanese live abalone

活伊勢海老(国産) 100g 4,070
Japanese live lobster (目安)
(一尾350g程度)

*One lobster is approximately 350g

⑤ Signature dish ⑥ Vegetarian dish

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

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

一品料理 A La Carte

焼野菜 Vegetables

焼野菜盛り合せ 2,640
Teppanyaki assorted vegetables

单品 焼野菜 時価
Vegetable a la carte Market price

肉料理 Meat

大山(ダイセン)鶏 2,530
Teppanyaki chicken

六白黒豚 3,080
Teppanyaki Berkshire pork loin

黒毛和牛ヒレ 100g 7,150
Japanese prime beef tenderloin steak

黒毛和牛サーロイン 150g 10,450
Japanese prime beef sirloin steak

食事 Rice

ガーリックフライドライス 1,320
Garlic fried rice

野菜のフライドライス 1,430
Vegetable fried rice

夢ごこち釜炊き おかず、香の物、赤出し 2,090
Clay pot cooked white rice, pickles and miso soup

⑤ Signature dish ⑥ Vegetarian dish

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

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

デザート Dessert

- | | | |
|---|---|-------|
| ⑤ | グラマラッカ
Vanilla ice cream and tapioca with Gula Malacca | 1,430 |
| | マンゴープリン
Mango pudding | 1,430 |
| | 季節の果物 コアントローゼリー
Seasonal fruits with Cointreau jelly | 1,430 |
| | 抹茶のあんみつ
Macha no Anmitsu
Vanilla ice cream and macha-agar with red bean and syrup | 1,430 |
| | あずきのブリュレ
Red bean brûlée | 1,430 |
| ⑥ | 果物の盛り合せ
Assorted seasonal fruits | 2,750 |
| ⑥ | 静岡県産マスクメロン
Mask melon from Shizuoka prefecture | 3,080 |

⑤ Signature dish ⑥ Vegetarian dish

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

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