



ランチコース

Lunch Course

『なだ万』おまかせ懐石  
“NADAMAN” Special Kaiseki

36,300

鉄板焼ステーキと寿司コース

16,500

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

寿司懐石

13,420

Lunch Sushi Kaiseki

先付、造り盛り合わせ、小鉢井、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



ランチコース

Lunch Course

昼懐石

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



## 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

ディナー懐石  
Dinner Kaiseki

『なだ万』おまかせ懐石 36,300  
“NADAMAN” Special Kaiseki

『葵』懐石 27,500  
“AOI” Dinner Kaiseki

ディナーコース  
Dinner Course

『喜』ディナーコース 23,100  
“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

『五重奏』ディナーコース 18,480  
“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