



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





桜御膳

Sakura Gozen

11,000

先付
Appetiser

春野菜浸し
Boiled Spring Vegetables

旬菜
Seasonal
Dishes

汲み湯葉豆腐 ベっこう餡 生雲丹
Yuba Tofu with Sweet Soy Bekkou Sauce
and Fresh Sea Urchin

ミニちらし寿司 桜海老厚焼き玉子 和牛野菜包み焼
Small Chirashi Sushi, Sakura Shrimp Rolled Omelette
Wagyu Beef and Vegetable Wrap

造り
Sashimi

本日の鮮魚
Assorted Sashimi

煮物
Simmered
Dish

馬鈴薯饅頭 和牛テール かもじ葱
Potato Dumpling with Wagyu Tail and Shaved Scallions

天婦羅
Tempura

車海老 季節野菜
Japanese Tiger Prawn and Seasonal Vegetables

食事
Meal

しらす釜炊きご飯 赤出汁 香の物
Cooked Rice with Whitebait in Pot
Miso Soup and Japanese Pickles

デザート
Dessert

デコポン釜盛り マスクメロン 苺 コアントローゼリー
Musk Melon, Strawberry and Cointreau Jelly in the Dekopon Pot

※仕入れの状況により内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。
There may be changes in menu due to stock availability.



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。

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

 『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

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
“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

23,100

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
“QUINTET” Dinner course

18,480

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