



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



『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

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

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

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

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

 『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

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