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 スープ お造り3種盛り 本日の魚料理 サラダ 黒毛和牛フィレ又はサーロイン 100g 炒飯 赤出汁 香の物 デザート コートー

Daily Appetizer, Soup, 3kind of Sashimi, Teppanyaki seafood, Salad, Choice of "WAGYU" Beef Tenderloin or Sirloin 100g. Fried Rice with pickles and Miso soup, Dessert and Coffee

10,780

プレミアムランチ

Premium Beef Lunch

日替わり前菜 スープ 本日の魚料理 サラダ 特選黒毛和牛 サーロイン 80g 炒飯 赤出汁 香の物 デザート コーヒー

Daily Appetizer, Soup, Teppanyaki seafood, Salad, Premium "WAGYU" Beef Sirloin 80g, Fried Rice with pickles and Miso soup, Dessert and Coffee

10,780

<u>黒毛和牛ランチ</u> "WAGYU" Beef Lunch

日替わり前菜 スープ 本日の魚料理 サラダ 黒毛和牛フィレ又はサーロイン 80g 炒飯 赤出汁 香の物 デザート コーヒー

Daily Appetizer, Soup Teppanyaki White meat fish, Salad Choice of "WAGYU" Beef Tenderloin or Sirloin 80g, Fried Rice with Miso soup and pickles Dessert and Coffee

7.480

鉄板焼ディナー

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

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

なだ万鉄板焼きディナーメニュー

Nadaman Tappanyaki Dinner Menu

\sim Chef's Signature A La Carte \sim -

活車海老 スイートチリソース Grilled Prawn with Sweet Chili Sauce		3,850	
フォアグラ 穴子 大根仕立て 和風トリュフソース Foie Gras, Sea Eel and Radish with Truffle Sauce		3,850	
活伊勢海老(-尾350g程度)お好みのソースで (アメリケーヌソース、オランデーズソース 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)	(半身)	6,930	
活黒鮑 塩昆布ソース Grilled Abalone with Kelp Butter Sauce		9,350	
黒毛和牛フィレ Japanese prime Beef Tenderloin Steak	100g	7,150	
特選黒毛和牛フィレ Japanese prime Beef Tenderloin Steak	100g	8,800	
特選黒毛和牛サーロイン Japanese Beef Sirloin Steak	100g	6,930	
プレミアム黒毛和牛サーロイン Japanese Premium Beef Sirloin Steak	100g	9,900	

酒菜

	A La Carte	
V	アスパラ塩ゆで Boiled green asparagus	1,430
	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	
	季節のスープ Seasonal soup	1,320
	オニオンスープ Onion soup	1,650
	サラダ Salad	
V	季節の小さなサラダ Seasonal salad	990
V	大根と水菜のサラダ Sliced white radish and mizuna salad	990
V	グリーンサラダ Green vegetable salad	1,320
	カニとトマトのサラダ ガトー仕立 Crab meat and tomato salad	2,200

	お造り Sashimi	
<u>(S)</u>	お造り盛り合せ Assorted sashimi	9,350
	白身魚のお造り 又は、うす造り White meat fish sashimi or paper thin sliced sashimi "Usuzukuri"	4,290
	本鮪赤身 Red tuna	4,070
	本鮪中トロ Belly tuna (Chutoro)	6,380
	本鮪トロ Fatty belly tuna (Otoro)	9,350
	魚介 Seafood	
	本日 の 魚 Daily Fish	3,850
	鮭 Salmon	2,750
	帆立 Scallop	2,640
	車海老 Live prawn	3,850
	活鮑(国産) Japanese live abalone	9,350
	活伊勢海老(国産) Japanese live lobster (一尾350g程度) *One lobster is approximately 350g	100g 4,070 (目安)

焼野菜 Vegetables

V	玉葱	Onion	990
V	ニンニク	Garlic	990
V	南瓜	Pumpkin	990
V	茄子	Egg plant	1,320
V	蓮根	Lotus root	1,320
V	生椎茸	SHIITAKE mushroom	1,760
V	アスパラ	Asparagus	1,760
V	エリンギ茸	ERINGI mushroom	1,760
\bigcirc	焼野菜盛り合せ Teppanyaki asso	rted vegetables	2,640

	肉料理 Meat		
	大山(ダイセン)鶏 Teppanyaki chicken		2,530
	六白黒豚 Teppanyaki Berkshire pork loin		3,080
	フォアグラソテー Sauteed Foie Gras		3,690
<u>S</u>	黒毛和牛ヒレ Japanese prime beef tenderloin steak	100g	7,150
	黒毛和牛サーロイン Japanese prime beef sirloin steak	150g	10,450
	食事 Rice		
	ガーリックフライドライス Garlic fried rice		1,320
	野菜のフライドライス Vegetable fried rice		1,430
	夢ごこち釜炊き おかず、香の物、赤出し Clay pot cooked white rice, pickles and misc	soup	2,090