

なだ万ランチメニュー  
Lunch Menu

お昼のコース  
Lunch Course

お昼の懐石 10,780  
Lunch Kaiseki

先付、造り、煮物、酢物、焼物、食事、デザート  
Appetizer, Sashimi, Simmered dish, vinegared dish, grilled  
dish, rice, pickles and miso soup and dessert

ランチコース 『旬』 7,480  
Lunch course "Shun"

先付、造り、煮物、酢の物、焼物、食事、デザート  
Appetizer, Sashimi, Simmered dish, Vinegared dish, grilled  
dish with rice, pickles and miso soup and dessert

季節の彩り野菜ランチ 6,380  
Vegetable lunch course

先付、煮物、酢物、揚物、食事、デザート  
Appetizer, simmered dish, vinegared dish, deep-fried dish,  
rice, pickles and miso soup and dessert

鉄板焼ステーキと寿司コース 13,200  
Beef steak and sushi course

先付、蒸物、煮物、鉄板焼サーロイン、寿司盛り合せ、吸物、デザート  
Appetizer, Steamed dish, Simmered dish, beef sirloin steak, assorted sushi, clear soup and dessert

お昼の寿司懐石 10,780  
Lunch sushi kaiseki

先付、造り盛り合せ、小鉢丼、煮物、握り寿司7貫、赤出し、デザート  
Appetizer, assorted Sashimi, small rice bowl, simmered dish, 7 pieces of sushi, miso soup and dessert

黒毛和牛ランチ 7,480  
“WAGYU” beef lunch course

アミューズ、スープ、本日の魚介、黒毛和牛ヒレ又はサーロイン、サラダ、本日のチャーハン、香物、赤出し、デザート  
Amuse, soup, today's seafood, choice of “WAGYU” tenderloin or sirloin, salad, today's fried rice, pickles, miso soup and dessert

## 定食 Set Menu

天重 3,520  
Tenju set

先付、サラダ、天重、香物、赤出し  
Appetizer, salad, deep-fried assorted seafood and vegetables with soya sauce on rice, pickles and miso soup

天婦羅膳 4,290  
Tempura set

先付、サラダ、天婦羅、御飯、香物、赤出し  
Appetizer, salad, assorted seafood and vegetables tempura, rice, pickles and miso soup

うな重 5,280  
Unaju set

先付、サラダ、うな重、香物、肝吸  
Appetizer, salad, broiled eel with sweet wine sauce on rice, pickles and clear soup

和牛香味焼膳 5,280  
Sliced beef set

先付、サラダ、和牛香味焼、御飯、香物、赤出し  
Appetizer, salad, pan-fried sliced beef with koumi soya sauce, rice, pickles and miso soup

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.  
表示料金は消費税を含みます。別途サービス料15%を申し受けます。

寿司魚河岸 6,380  
Shshi "Uogashi"

先付、サラダ、握り寿司10貫、赤出し  
Appetiser, salad, 10 pieces of sushi and miso soup

稲庭うどん膳 5,280  
Inaniwa udon set

先付、蟹玉丼、かき揚げ、稲庭うどん（温）、香物  
Appetiser, crab omelet on rice, pickles,  
Mixture of seafood and vegetable tempura and  
Hot inaniwa udon noodle

そば膳 5,280  
Cold soba set

先付、鮪づけ丼、天婦羅、そば（冷）、香物  
Appetiser, marinated red tuna on sushi rice, pickles,  
Seafood and vegetable tempura and buckwheat noodle

和牛すき焼御膳 6,380  
Beef sukiyaki set

先付、サラダ、和牛すき焼、御飯、香物、赤出し  
Appetiser, salad, Japanese prime sirloin beef sukiyaki style with rice,  
pickles and miso soup

Prices are inclusive of prevailing tax and subject to 15% service charge.  
表示料金は消費税を含みます。別途サービス料15%を申し受けます。

## デザート

### Dessert

グラマラッカ 1,375  
Vanilla ice cream and tapioca with Gula Malacca

マンゴープリン 1,375  
Mango pudding

季節の果物 コアントローゼリー 1,375  
Seasonal fruits with Cointreau jelly

抹茶のあんみつ 1,375  
Macha no Anmitsu  
Vanilla ice cream and macha-agar with red bean  
and syrup

あずきのブリュレ 1,375  
Red bean brulee

果物の盛り合せ 2,750  
Assorted seasonal fruits

静岡県産マスクメロン 3,080  
Mask melon from Shizuoka prefecture