



なだ万

Japanese Restaurant
灘万餐厅 NADAMAN

老舗はいつも新しい

そんな引き締めた心を大切に四季折々の膳に真心を添え
繊細な感覚に育まれ正統派日本料理の継承者として誇りを
込めて心に残る日本料理を幾久しくお味わい下さい。

A Long-standing Restaurant is Always New

The long-standing NADAMAN restaurant group, which has
been frequented by royals and world leaders, will continue
to pursue the delicate balance between old-world charm and
modern food culture

老铺常新

作为正宗日本料理的传承者，滩万以真诚严谨的态度，
创新出蕴含四季精华的高级日本料理，感谢莅临品尝。

特別食のご要望は私共にご相談頂けましたら、ご依頼に添って献立をご用意致します。

For any special dietary requirements,
please advise our hotel staff and special menus can be prepared accordingly.

亲爱的客人，如有任何饮食的特殊要求，请通知我们，我们将竭诚为您服务！

おすすめランチ TABLE D'HÔTE 推荐午餐套餐

全てのセットランチには先付、茶碗むし、サラダ、御飯、香の物、お椀付き
All set comes with relish, salad, savory egg custard, rice, pickles, miso soup
午餐套餐包括开胃菜、蒸蛋羹、沙拉、米饭、咸菜、酱油

天婦羅ランチ | Tempura Set | 天妇罗套餐 150

海老、魚貝類、季節の野菜を素材の味を生かして揚げ油の香り良くヘルシーに
揚げました

Assortment of tempura with prawns, fish and vegetables

香脆的新鲜大虾、海鲜、蔬菜天妇罗

牛肉香味焼ランチ | Gyuniku Komi Yaki | 香味牛肉套餐 160

薄切り牛肉を香ばしい特製ソースで炒め沢山の焼き野菜と共に盛りつけました

Pan-fried slices beef with house sweet soy sauce

薄片牛肉与滩万特制酱油汁一同炒制而成

銀鱈の西京焼ランチ | Gindara no Saikyo Yaki | 酱腌银鳕鱼套餐 180

味噌の香りと深い味わいは西京味噌床にじっくりと寝かし遠火で焼き上げる事で
かもしだされます

Broiled marinate black cod with sweet soybean paste

滩万餐厅招牌菜。经过日式酱腌制烤银鳕鱼

刺身ランチ | Sashimi Lunch | 生鱼套餐 180

毎日入荷します新鮮な魚貝の造り盛り合せです

Freshness of assorted seafood sashimi

新鲜的什锦生鱼片套餐

おすすめランチ TABLE D'HÔTE 推荐午餐套餐

全てのセットランチには先付、茶碗むし、サラダ、御飯、香の物、お椀付き
All set comes with relish, salad, savory egg custard, rice, pickles, miso soup
午餐套餐包括开胃菜、蒸蛋羹、沙拉、米饭、咸菜、酱油

若鶏くわ焼ランチ | Tori Kuwayaki | 甜汁煎鸡肉套餐 120

鶏肉を甘辛のソースで炒り焼きする事でジューシー柔らかな鶏肉が口いっぱい広がります

Braised chicken with sweet soy sauce

用特制甜汁煎炸好的鸡腿肉

トンカツランチ | Tonkatsu | 炸猪排套餐 140

厳選されたロースカツをじっくりと揚げることでジューシーな肉とサクサクした触感を得られます

Deep-fried bread crumbs pork cutlet

把蘸有新鲜面包渣的猪排炸熟，配有特制汁

銀鱈の煮付けランチ | Gindara no Nitsuke | 煮银鳕鱼套餐 180

職人の技がきらめく煮物はじっくりと丁寧に調理されます、調理時間は15-20分ほど頂きます

Stewed black cod with traditional soy sauce needs 15-20 mins cooking time

特制酱油煮银鳕鱼，需要15到20分钟烹制

寿司ランチ | Sushi Lunch | 寿司套餐 180

江戸前の握り盛り合わせ、巻物そしてミニ海鮮丼のオールインワンセットです

Assorted sushi and rolls

超值什锦寿司套餐

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

重物 DISH SERVED WITH BOX LACQUER WARE 特制盖饭套餐

全ての重物には先付、茶碗むし、サラダ、香の物、お椀付き
All box meal comes with relish, salad, savory egg custard, miso soup and pickles
套餐包括开胃菜、蒸蛋羹、沙拉、咸菜、酱油

鰻重セット | Unajyu | 鰻鱼套餐 140

関東風に白焼きを蒸し上げて秘伝のタレでじっくりと付け焼しました

Broiled eel with sweet sauce cover on steamed rice

把抹汁烤好的鰻鱼盖在米饭上，味道极佳

天重セット | Tenjyu | 天妇罗盖饭套餐 120

海老、魚介、野菜の揚げたて天婦羅を特製天出汁にからめる事でカリッと仕上げました

Seasoned crispy assorted tempura cover on steamed rice

把大虾天妇罗、蔬菜和鱼蘸着特制天妇罗汁铺在米饭上，口感微甜

カツ重セット | Katsujyu | 猪排盖饭套餐 100

揚げ立てカツを卵で綴じアツアツをそのまま重に閉じ込めました

Pork cutlet with simmered beaten egg cover on steamed rice

把炸好猪排盖在米饭上，配蛋花，口感微甜

ちらし寿司 | Chirashi Zushi | 寿司盒饭套餐 180

色とりどりの寿司ネタを飾りつけました、それぞれが寿司で飯とまったりと合います

Variety of sashimi and vegetables cover on sushi vinegar rice

把什锦生鱼片、鱼子、鸡蛋盖在寿司饭上配生姜片

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

膳セットランチ NOODLES SET LUNCH 荞麦面、乌冬面午餐套餐

全てのご注文は先付が先にその後膳にてご注文のお料理が出されます

All set lunch served relish first then served main dish on the guest tray

套餐包括开胃菜

そば膳 | Soba Zen | 荞麦面套餐

200

本格派のだしで天ぷらそばを温又は冷のチョイス、併せてミニ海鮮丼のセットで膳にてお出し致します

Buckwheat noodles serve in hot or chilled comes with assorted tempura and mini bowl of sashimi seafood topping on rice

可以任选热或冷面、配小碗海鲜盖饭

鍋焼うどん膳 | Nabeyaki Udon Set | 锅烧乌冬面套餐

180

具たくさんの鍋焼うどん、御飯、香の物が付き膳にてお出し致します

Udon noodles with prawn tempura, chicken and vegetables, boiled egg served in earthenware pot, comes with rice and pickles

锅烧什锦乌冬面、米饭、咸菜

牛しゃぶうどん膳 | Gyu Shabu Udon Zen | 牛肉乌冬面套餐

140

牛薄切り肉をのせた熱々のスタミナうどん、御飯、香の物が付き膳にてお出し致します

Udon noodles with slices of beef on top, comes with rice and pickles

乌冬面配薄片牛肉、米饭、咸菜

お子様ランチ | Children Lunch Box | 儿童午餐套餐

R 35

6歳以下のお子様用特製ランチを2種類ご用意いたしました

R: レギュラー D: デラックス

2 kinds of special lunch box for children under 7 years old

R: Regular D: Delux

餐厅为6岁以下儿童准备特别儿童午餐套餐

R: 标准 D: 豪华

D 65

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

ランチコース LUNCH COURSE 午餐套餐

和風ステーキ | Wafu Steak Course | 日式牛扒

480

旬菜、造り、煮物、サラダ、和風ステーキ、食事(ご飯、香の物、お椀)、デザートコース

Japanese style prime beef steak course with appetizer, assorted sashimi, stewed dish, salad, main dish with rice, pickles, miso soup, and dessert

开胃菜、生鱼片、煮物、沙拉、日式牛扒、米饭、咸菜、酱油、甜品

牛網焼き | Amiyaki Course | 网烧牛肉

480

旬菜、造り、煮物、サラダ、牛肉網焼、お食事(ご飯、香の物、お椀)、デザートコース

Grilled slices of prime beef course with appetizer, assorted sashimi, stewed dish, salad, main dish with rice, pickles, miso soup, and dessert

开胃菜、生鱼片、煮物、沙拉、网烧牛肉、米饭、咸菜、酱油、甜品

寿司懐石 | Sushi Kaiseki | 寿司怀石

480

旬菜、一の寿司、煮物、二の寿司、焼物、三の寿司、止椀、デザートコース

Sushi Kaiseki course with appetizer, first sushi, stewed dish, second sushi, grilled dish, third sushi with miso soup and dessert

开胃菜、一道寿司、煮物、二道寿司、烤物、三道寿司、汤、甜品

昼の懐石 | Hiru no Kaiseki | 午餐怀石料理

380

四季折々の旬の食材にてお気軽に調理長特製の昼懐石をご堪能いただけます

Hiru no Kaiseki lunch course with appetizer, assorted sashimi, stewed dish, vinegared dish, grilled dish, rice, pickles, miso soup and dessert

厨师长特别推荐的午间时令怀石料理

よろこび | Yorokobi Course | 喜套餐

380

旬菜、寿司盛り合せ、天婦羅盛り合せ、サラダ、牛肉料理、食事(ご飯、香の物、お椀)、デザートの代表的な日本の味のコースです

Yorokobi lunch course with appetizer, assorted sushi, assorted tempura, salad, beef dish, rice, pickles, miso soup and dessert

开胃菜、寿司、天妇罗、沙拉、牛肉、米饭、酱油、咸菜、甜品

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

鉄板セットランチ TEPPAN SET LUNCH 铁板午餐套餐

全てのセットにはAmuse、スープ、サラダ、鉄板メイン料理、御飯、香の物、お椀、デザート付
Set lunch comes with relish, soup, salad, steamed rice, pickles, miso soup and dessert
套餐包括开胃菜、汤、沙拉、铁板主菜、米饭、酱汤、咸菜、甜品

シーフードコース | Seafood Set | 海鲜套餐 280

厳選された素材の魚貝類をメインにした新鮮さが売り物の鉄板料理
Carefully selected freshness of seafood prepare at teppan griddle in front of you
新鮮的铁板海鲜套餐

ヘルシーコース | Chicken Set | 鸡肉套餐 280

鶏肉をヘルシーに鉄板焼で仕上げたさっぱりとした味わい料理です
Prepare filet of chicken with healthy touch in taste by teppan chef
铁板鸡肉套餐

特選牛コース | Beef Steak Set | 特选牛肉套餐 380

特選牛をメインにした鉄板焼をご堪能いただけます
You can enjoy with selected beef steak at teppan
您可以享受美味特选牛肉

特選牛と魚貝のコース | Beef Steak and Seafood Set | 特选牛肉，海鲜套餐 480

季節の魚貝類と特選牛がメインの素材に拘った鉄板料理です
A combination of chef's selection of seafood and beef steak at teppan
新鲜的海鲜和特选牛肉的顶级套餐

鉄板スペシャルセット | Chef's Special Set Lunch | 特选套餐 680

造り又は寿司のチョイス、伊勢海老、特選牛のお昼の鉄板贅沢コース
Teppan course lunch, a choice of sashimi or sushi, teppan lobster and prime beef steak
特別推荐，生鱼片或寿司、龙虾、特选牛肉大全套餐

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

鉄板焼アラカルト TEPPAN A LA CARTE DISH 铁板烧零点

特選牛サーロイン | Prime Beef Steak | 铁板特选西冷牛排 100g 480

特選牛ヒレ | Prime Beef Tenderloin Steak | 铁板特选牛柳 100g 480

鉄板チキン | Teppan Special Chicken | 铁板鸡肉 280

鉄板豚ロース | Teppan Pork Loin | 铁板猪肉 280

鉄板伊勢海老 | Teppan Live Whole Lobster | 铁板龙虾 100g 180

鉄板ミニ鮑 | Teppan Mini Abalone | 铁板小鲍鱼 130

車海老と大海老の鉄板焼 | Teppan Prawns | 铁板斑花虾、大虾 160

鉄板帆立 | Teppan Scallops | 铁板扇贝 120

鉄板銀鱈フィレ | Teppan Black Cod Fillet | 铁板银鳕鱼 150

ガーリックライス | Garlic Fried Rice | 蒜香炒饭 40

玉子、野菜炒飯 | Vegetable and Egg Fried Rice | 鸡蛋、蔬菜炒饭 40

鉄板焼野菜盛り合せ | Teppan Assorted Vegetables | 铁板什锦蔬菜 60

鉄板野菜各1種 | Teppan Vegetables | 铁板蔬菜任选一种 40

茄子、モヤシ、玉葱、南瓜、ズッキーニ
Choice of eggplant, bean sprout, onion, pumpkin or zucchini
茄子、豆芽、洋葱、南瓜、西葫芦

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

生雲丹プリン | Namauni Purin | 海胆布丁 120

生雲丹の香りと滑らかで濃厚なプリンに口当りのの良いコンソメゼリーがからみつきます

Chef's creation of Japanese style sea urchin pudding with consommé jelly

厨师长创作海胆奶油布丁配特制汁

プリプリ海老とアボカドサラダ | Ebi to Avocado Salad | 虾、油梨沙拉 60

ぷりぷりの海老とアボカドを特製ドレッシングで和えた感触をお楽しみください

Salad with juicy shrimps and avocado dressed with house mustard sauce

新鲜的大虾和油梨沙拉配黄芥茉沙拉酱

鮭はらすパリパリ | Sake Harasu Yaki | 烤三文鱼腹 60

鮭の腹身の部分を薄塩味で皮をパリパリに香ばしくじっくりと焼き上げました

Broiled salmon belly with sprinkle salt finished crunchy

盐烤三文鱼腹，外焦里嫩

すくい豆腐 | Sukui Tofu | 冷豆腐 40

豆腐の本来の美味しさを味わって頂けます

Traditional home-made scooped tofu

冷豆腐配特制汁、各种小料

白魚唐揚げ | Shirauo Kara Age | 炸银鱼 40

カリット揚がった白魚に薄味で塩と粉山椒で仕上げ味しました

Deep-fried ice fish lightly seasoned salt and sansho Japanese pepper

口感香脆，山椒风味

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

豚肉ねぎ塩カルビ | Butaniku Negi Shio Karubi | 酱腌雪花猪肉 80

豚トロ肉を特製のタレで漬け焼きにして自家製ソースを添えました

Grilled pork-rib with house sauce served with lettuce and spicy soybean paste

特制盐葱酱腌烤雪花猪肉

薩摩あげ | Satsuma Age | 特制炸鱼饼 40

懐かしい日本の味

Home-made deep-fried minced fish paste cakes

本店自制传统鹿儿岛风味炸鱼饼

甘海老コロッケ | Amaebi Croquette | 炸甜虾奶油饼 80

自家製の甘海老クリームコロッケです

Home-made white cream croquette with sweet prawn

炸甜虾奶油薯饼

アスパラ塩茹で | Asupara Shio Yude | 煮芦笋配甜酱 60

歯ごたえ良く塩茹でしたグリーンアスパラガスを特別ソースにてお召し上がりください

Boiled green asparagus with salt served with Kinzanji dipping miso sauce

盐煮芦笋配日本和歌山风味金山寺酱

大根と水菜パリパリサラダ | Daikon Mizuna Salad | 白萝卜、水菜沙拉 40

大根と水菜のスライスのパリパリ感をお楽しみください

Crispy salad with radish and mizuna (potheerb mustard)

特制爽脆白萝卜、水菜沙拉配特制汁

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

牛テイルと大根の柔らか煮 | Gyu Tail to Daikon | 炖牛尾、白萝卜 180

相性の良い牛テイルと大根を時間をかけ手間をかける事で旨みが凝縮しました

Simmered ox tail and radish with sweet soy sauce

特色蒸炖牛尾配萝卜

蟹と帆立のリゾットおやき | Kani to Hotate no Risotto | 蟹肉、扇贝意式煎饭 120

お焼き風のなだ万オリジナルリゾットです

Chef's creation of risotto with crab meat and scallops

蟹肉、扇贝、奶酪意大利式煎饭

肉じゃがラザニア | Nikujyaga Lasagna | 烤土豆牛肉意式千层饼 80

なだ万の肉じゃがから作る創作ラザニアです

Chef's creation of lasagna with beef and potato

烤焗土豆牛肉意大利式千层饼

青竹豆腐生雲丹 | Aotake Tofu, Namauni | 青竹豆腐配海胆 80

青竹に自家製豆腐を寄せて雲丹とべっ甲餡がのりました

Home-made tofu with sea urchin and amber sauce on topping

本店自制豆腐配海胆

アスパラ豆腐と蟹身 | Asupara Tofu, Kanimi | 白芦笋豆腐配蟹肉 60

ホワイトアスパラガスの豆腐に蟹身を盛り付けたオリジナル料理です

Home-made white asparagus tofu with crab meat on topping

秘制白芦笋牛奶豆腐配蟹肉

全ての料金は人民幣で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

蟹とトマトのサラダ ガトー仕立て | Kani, Tomato Salad | 蟹肉、西红柿沙拉 80

ガトー つまりケーキに見立てたなだ万オリジナルサラダ

Gateau shaped crab meat with tomato salad

蟹肉、西红柿沙拉配特制汁

ゴーヤチャンプル | Goya Champuru | 炒翡翠 60

豚ばら肉、豆腐、ゴーヤで作る沖縄の代表的な健康料理です

Traditional Okinawa cuisine, stir-fried bitter melon, pork belly, tofu and eggs

日本沖縄地区特色的健康料理。炒猪肉、豆腐、鸡蛋、苦瓜

おでん盛り合せ | Oden Moriawase | 煮什锦 80

出汁が決めてのなだ万おでん、ロールキャベツ、牛スジ、薩摩揚げ、半熟玉子、昆布、大根

Nadaman original oden, stewed 6 kinds of fish cakes, vegetables and others

灘万特制上汤什锦好炖

蟹とチーズグラタン | Kani to Cheese Gratin | 奶酪焗蟹肉配面包 120

チーズの香りと蟹の甘味がグラタンを引き立てています。スライスしたバケット付き

Chef's creation of gratin with crab meat and cheese

意式奶酪焗蟹肉装配面包

5種類のナムル盛り合せ | Namuru 5 Shu Mori | 5种韩式拌菜 80

なだ万の自家製ナムル、胡瓜、ぜんまい、大根人参、法蓮草を5種盛り合わせました

Assorted 5 kinds of Korean style boiled vegetables

韩式拌菜5种

全ての料金は人民幣で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

お浸し Boiled greens with dashi sauce 鲜汁泡菜	20	いか塩辛 Preserved squid with salt 腌鱿鱼	50
枝豆 boiled green soybeans 煮毛豆	20	明太子 Spicy cod roe 辣鳕鱼子	50
もずく酢 Seaweed (strands) wit vinegar sauce 醋拌海草	20	月見納豆 Fermented soybeans with egg yolk 鸡蛋纳豆	30
わかめ胡瓜酢 Seaweed and cucumber with vinegar sauce 醋拌海菜和黄瓜	20	湯豆腐 Tofu cube served in hot with dipping sauce and condiments 汤豆腐	80
土瓶蒸し Clear soup in an earthen tea pot 蒸土瓶海鲜汤	100	鰻蒲焼き Broiled eel with house teri sauce 烤鳗鱼	120
茶碗蒸し Savory egg custard 蒸蛋羹	48	銀鱈西京焼き Broiled black cod with miso flavor 酱腌银鳕鱼	140
季節の野菜炊き合わせ Simmered seasonal vegetables 煮时菜	80	牛肉香味焼 Stir fried slices of beef 香味牛肉	140

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

造り SASHIMI DISH 生鱼片

伊勢海老姿造り Ise Ebi Sugata Tsukuri 活龙虾 100g Live lobster sashimi on it shell, (Lobster miso soup included)	180
特選造り盛り合せ Tokusen Tsukuri Moriwase 特选什锦生鱼片 Assortment of deluxe sashimi	480
造り5種盛り合せ Tsukuri Moriwase 什锦生鱼片 Assortment of sashimi with 5 kinds of seafood	280
鮪中トロ Maguro Chu Toro 金枪鱼腹 Tuna belly sashimi	480
鮪赤身 Maguro Akami 金枪鱼 Red meat of tuna sashimi	240
サーモン Salmon 三文鱼 Norway salmon sashimi	120
勘八 Kampachi 黄狮鱼 Amberjack sashimi	120
平目 Hirame 比目鱼 Flounder sashimi	180
平目薄造り Hirame Usu Zukuri 薄切比目鱼 Paper thin slices of flounder sashimi served with ponzu sauce	180
赤貝 Akagai 赤贝 Live ark shell sashimi	180
うに Uni 海胆 Sea urchin	140

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

寿司 SUSHI DISH 寿司

Vinegared rice topped with raw fish, or rolled in seaweed with various ingredients

特選寿司盛り合せ | Tokusen Sushi Moriawase 380

豪华特选什锦寿司

Assortment of deluxe nigiri sushi and rolls

寿司盛り合せ | Sushi Moriawase 280

什锦寿司

Assortment of nigiri sushi and rolls

ちらし寿司 | Chirashi Zushi 280

寿司盒饭

Variety of sashimi and vegetables topped on vinegared rice

海鮮太巻き | Kaisen Futomaki 160

什锦海鲜寿司卷

Big roll with seafood

太巻き | Futomaki 100

粗卷寿司

Big roll / standard

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币, 加收15%服务费

寿司アラカルト A LA CARTE SUSHI 寿司零点

Vinegared rice topped with slice of raw fish

鯛 | Sea Bream | 加吉鱼 30

Tai

鰭 | Flounder | 比目鱼 35

Hirame

勘八 | Amberjack | 黄狮鱼 35

Kampachi

穴子 | Conger Eel | 星鳎 35

Anago

鰻 | Broiled Eel | 鳎鱼 35

Unagi

明太子 | Spicy Cod Roe | 辣鳕鱼子 25

Mentaiko

蝦蛄 | Squilla | 皮皮虾 20

Shako

甘海老 | Sweet Prawn | 甜虾 20

Amaebi

牡丹海老 | Large Sweet Prawn | 牡丹虾 60

Botanebi

海老 | Boiled Prawn | 虾 15

Ebi

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币, 加收15%服务费

寿司アラカルト A LA CARTE SUSHI 寿司零点

Vinegared rice topped with slice of raw fish

ずわい蟹 Crab Leg 蟹肉 Zuwaigani	35
蛸 Octopus 章鱼 Tako	15
烏賊 Cuttlefish 墨鱼 Ika	20
帆立 Scallops 扇贝 Hotate	30
平貝 Razor Shell 带子 Tairagai	30
みる貝 Giant Clam 象拔蚌 Mirugai	40
赤貝 Ark Shell 赤贝 Akagai	40
煮あわび Stewed Abalone 煮鲍鱼 Niawabi	65
サーモン Norwai Salmon 三文鱼 Salmon	20

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

寿司アラカルト A LA CARTE SUSHI 寿司零点

Vinegared rice topped with slice of raw fish

鮪赤身 Tuna 金枪鱼 Maguro	40
赤身ツケ Seasoned Tuna 酱油腌金枪鱼 Akami Zuke	40
中とろ Belly Part Tuna 金枪鱼腹 Chu Toro	75
大とろ Marble Fat Tuna 特级金枪鱼腹 Oh Toro	100
雲丹 Sea Urchine 海胆 Uni	50
いくら Salmon Roe 三文鱼子 Ikura	40
とびこ Flying Fish Roe 飞鱼子 Tobiko	20
メ鯖 Marinated Mackerel 醋鯖鱼 Shimesaba	15
玉子 Sliced Omelette 鸡蛋 Tamago	10

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

スペシャルロール SPECIAL ROLLED SUSHI 特色寿司卷

Vinegared rice rolled in seaweed with various ingredients



カリフォルニアロール | California Roll | 加州寿司卷

一番人気のロール寿司、蟹身、アボカド、レタス、揚げジャガイモ、マヨネーズ、トビコ

The most popular roll with crab meat, avocado, lettuce, fried potato, mayonnaise and fish roe

最受欢迎的寿司卷，蟹肉、油梨、生菜、炸土豆丝、沙拉酱、飞鱼子

60 45

鰻玉ロール | Unatama Roll | 鰻鱼、鸡蛋寿司卷配蛋黄酱

海苔を裏巻きにして鰻蒲焼、厚焼き玉子にマヨネーズのオリジナルロールです

Nadaman original roll with broiled eel, baked eggs and mayonnaise

创作烤鰻鱼、鸡蛋反卷寿司配沙拉酱

60

ソフトシェルクラブロール | Soft Shell Crab Roll | 软壳蟹寿司卷 60

ソフトシェルクラブを唐揚げにして巻き寿司です。

食感と蟹の味わいをお楽しみください

Deep-fried soft shell crab rolled with avocado and mayonnaise

口感独特，炸好的软壳蟹寿司卷

スパイシーツナロール | Spicy Tuna Roll | 辣金枪鱼寿司卷

辛党向けにマグロの赤身を自家製特辛ソースに漬けてアボカド、揚げじゃが、マヨネーズで巻きました

Hot lover roll with spicy tuna, avocado, fried potato mayonnaise and fish roe

金枪鱼、油梨、炸土豆丝、沙拉酱寿司卷配特制辣酱

60 45

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

巻き寿司 ROLLED SUSHI 寿司卷

Vinegared rice rolled in seaweed with various ingredie



大とろ巻き | Oh Toro Roll | 特级金枪鱼腹卷

Ohtoro Maki

120 100

中とろ巻き | Chu Toro Roll | 金枪鱼腹卷

Chutoro Maki

95 80

ネギトロ巻き | "Minced Toro with Scallion Roll | 金枪鱼腹小葱卷

Negitoro Maki

95 80

鉄火巻き | Tuna Roll | 金枪鱼卷

Tekka Maki

60 50

鰻胡瓜巻き | Eel and Cucumber Roll | 鰻鱼黄瓜卷

Unakyu Maki

60 45

雲丹手巻き | Sea Urchine Hand Roll | 海胆手卷

Uni Temaki

65

いくら手巻き | Salmon Roe Hand Roll | 三文鱼子手卷

Ikura Temaki

55

かっぱ巻き | Cucumber Roll | 黄瓜卷

Kappa Maki

20

お新香巻き | Pickled Radish Roll | 腌黄萝卜卷

Oshinko Maki

20

梅しそ巻き | Sour Plum Paste Roll | 梅子苏子卷

Umeshiso Maki

20

納豆巻き | Natto Roll | 纳豆卷

Natto Maki

20

かんぴょう巻き | Tuna | 干瓢卷

Kampyo Maki

20

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

卷天婦羅寿司 TEMPURA DISH 天妇罗

Batter fried seafood and vegetables

天婦羅盛り合せ | Tempura Moriawase | 什锦天妇罗 180
Assortment of prawns and vegetables tempura

海老天婦羅 | Ebi Tempura | 大虾天妇罗 120
Prawns tempura

野菜天婦羅 | Vegetable Tempura | 蔬菜天妇罗 100
Assorted vegetables tempura

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

なだ万特製お勧め料理 NADAMAN SIGNATURE DISH 滩万餐厅招牌菜

生雲丹プリンのコンソメゼリー添え | 海胆奶油布丁 120
Chef's creation of Japanese style sea urchin pudding with consommé jelly

フォアグラ茶碗蒸しのふかひれ餡かけ | 鹅肝蒸蛋羹配鱼翅汁 120
Nadaman's speciality of savory egg custard with shark's fin glaze

蟹身とトマトのサラダ ガトー仕立て | 蟹肉、西红柿沙拉配特制汁 80
Gateau style crab meat with organic tomato

伊勢海老とふかひれの小鍋 | 龙虾、鱼翅小火锅 200
Mini pot with lobster and shark's fin

薬膳バラ散らし寿司 | 蔬菜寿司盖饭 160
Slices of medicinal vegetables cover on bowl of sushi rice

鉄板焼料理、フォアグラと大根旨煮のソテーに照焼きソース 180
铁板炒鹅肝、萝卜配特制汁
Teppan kitchen prepared sauté of foie gras and radish with teriyaki sauce

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

ベジタリアンコース VEGETARIAN COURSE 素食套餐

先付 作り替り 焼物 合肴 酢の物 食事 デザート	季節の青菜煮浸し・季節の葛寄せ豆腐 パリパリ大根サラダ、山葵ドレッシング 豆腐のステーキ、あしらい 季節の野菜天婦羅り合せ 柑橘和え・グレープフルーツ、アボカド、湯葉、松の実 季節野菜の釜炊き御飯又は野菜寿司5種盛りのチョイス。 香の物、お椀付き 季節の果物盛り合わせ	400
---	---	-----

Relish Salad Grilled Tempura Vinegary Rice Meal Dessert	Seasonal boiled greens with nori flakes • Seasonal arrowroot starch Crispy radish salad with wasabi house dressing Pan-fried Tofu steak with Teriyaki sauce gannished fried vegetables Assorted 5 kinds vegetable tempura Citron, avocado, yuba and pine seeds dressed with house dressing A choice of mixed steamed rice with vegetables or 5 kinds assorted vegetable sushi served with pickles and vegetarian miso soup Assortment of seasonal fruits	400
---	--	-----

开胃菜 沙拉 烤物 天妇罗 醋拌菜 主食 甜品	鲜汁泡菜、特制时令豆腐 萝卜沙拉配芥菜汁 日式煎豆腐配蔬菜 蔬菜天妇罗 西柚、油梨、豆腐皮、松仁 时菜焖锅饭或蔬菜寿司、咸菜、酱汤 什锦水果	400
---	--	-----

全ての料金は人民幣で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

デザート DESSERT 甜品

バニラアイスクリーム 香草冰激凌 Vannilla Icecream	30
抹茶アイスクリーム 绿茶冰激凌 Greentea Ice Cream	35
季節のシャーベット 时令水果冰霜 Solbet with Seasonal Flavor	30
季節のフルーツ、ゼリーかけ 时令水果配果冻 Assorted Seasonal Fruits with Flavored Jellow	60
フルーツ盛り合せ 什锦水果 Assorted Seasonal Fruits	65
グラマラッカ 椰汁西米露配香草冰激凌、黑糖蜜 House Special Gula Melaka	60

全ての料金は人民幣で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费



なだ万

Japanese Restaurant
灘万餐厅 NADAMAN

老舗はいつも新しい

そんな引き締めた心を大切に四季折々の膳に真心を添え
繊細な感覚に育まれ正統派日本料理の継承者として誇りを
込めて心に残る日本料理を幾久しくお味わい下さい。

A Long-standing Restaurant is Always New

The long-standing NADAMAN restaurant group, which has
been frequented by royals and world leaders, will continue
to pursue the delicate balance between old-world charm and
modern food culture

老铺常新

作为正宗日本料理的传承者，滩万以真诚严谨的态度，
创新出蕴含四季精华的高级日本料理，感谢莅临品尝。

特別食のご要望は私共にご相談頂けましたら、ご依頼に添って献立をご用意致します。

For any special dietary requirements,
please advise our hotel staff and special menus can be prepared accordingly.

亲爱的客人，如有任何饮食的特殊要求，请通知我们，我们将竭诚为您服务！

夜の特選コース料理 DINNER COURSE 晚间特选套餐

寿司コース | Sushi Course | 寿司套餐

580

コースの中で寿司を3回分けにしてお出し致します
旬菜、一の寿司、煮物、二の寿司、焼物、三の寿司、お椀、デザート

Course of sushi lover, assortment of sushi served 3 times in a course

开胃菜、一道寿司、煮物、二道寿司、烤物、三道寿司、酱汁、甜品

よろこびコース | Yorokobi Course | 喜套餐

580

代表的な日本の味を組み合わせコースで、和食に不慣れな方にも食べ易い料理
旬菜、寿司、天婦羅盛り合せ、肉料理、釜炊き御飯、香の物、お椀、デザート

Chef's recommendation of Japanese taste, composed appetizer, sushi,
tempura, beef dish with rice set and dessert

开胃菜、寿司、天妇罗、牛肉、焖锅饭、咸菜、酱汁、甜品

天婦羅コース | Tempura Course | 天妇罗套餐

480

サクサクの衣をまとった厳選された魚介類と野菜の天婦羅を主菜のコース料理
旬菜、造り、煮物、サラダ、天婦羅、御飯、香の物、お椀、デザート

Assortment of prawns, fish, vegetables tempura is the main dish of course
comes with appetizer, sashimi, stewed dish, salad, rice set and dessert

开胃菜、生鱼片、煮物、沙拉、天妇罗、米饭、咸菜、酱汁、甜品

鰻蒲焼コース | Unagi Kabayaki Course | 烤鳗鱼套餐

480

関東風に白焼きを蒸し上げて秘伝のタレでじっくりと焼き上げた鰻が主菜のコース料理
旬菜、造り、煮物、サラダ、蒲焼、御飯、香の物、お椀、デザート

Tokyo style broiled eel is the main dish of course, comes with appetizer,
sashimi, stewed dish, salad, rice set and dessert

开胃菜、生鱼片、煮物、沙拉、烤鳗鱼、米饭、咸菜、酱汁、甜品

懐石料理 KAISEKI DINNER 怀石料理晚间套餐

それぞれの懐石コースは月替りの献立になっております、詳しくは係りの者にお伺い願います
Traditional style dinner course menu items will change monthly base. Please ask server for more details.
请咨询服务员当月更新内容

おまかせ懐石 | Omakase | 推荐怀石料理套餐 1200

最高級の素材と旬を生かした季節感あふれる調理長の自信作をご堪能いただけます

Chef's special dinner course, the finest and seasonal ingredients of authentic dinner course prepared by chef Karasawa

使用最高級、时令材料的厨师长特别推荐顶级怀石料理

葵懐石 | Aoi Kaiseki Course | 葵 怀石套餐 800

おもてなしの心"馳走"はお客様の為に走り回って準備をするの意、素材の味わいを活かした旬を感じていただける懐石料理、

Chef's recommendation of traditional dinner course prepare by chef Karasawa with seasonal and fine ingredients

厨师长精心准备的怀石料理

桐懐石 | Kiri Kaiseki Course | 桐 怀石套餐 600

時季折々の厳選された旬の食材を繊細で上質な味に仕上げました懐石料理

Traditional dinner course prepare by chef Karasawa with seasonal ingredients by his fine sensibility

特选怀石料理套餐

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

懐石料理 KAISEKI DINNER 怀石料理晚间套餐

それぞれの懐石コースは月替りの献立になっております、詳しくは係りの者にお伺い願います
Traditional style dinner course menu items will change monthly base. Please ask server for more details.
请咨询服务员当月更新内容

寿司懐石 | Sushi Kaiseki Course | 寿司怀石套餐 680

懐石料理と主菜の江戸前寿司の両方を堪能できます贅沢なコース料理です

Assorted sushi is the main dish of 8 courses dinner

开胃菜、生鱼片、煮物、醋拌菜、烤物、什锦寿司、酱汤、甜品

天婦羅懐石 | Tempura Kaiseki Course | 天妇罗怀石套餐 580

コース料理の合い間に揚げ立て天婦羅を2回出でて熱々天婦羅を楽しめるコース料理です
旬菜、造り、一の天、煮物、酢の物、二の天、御飯、香の物、止椀、デザート

8 courses of tempura dinner, assorted tempura served two times in a course
enjoy of your fresh and crunchy tempura

开胃菜、生鱼片、一道天妇罗、煮物、醋拌菜、二道天妇罗、米饭、咸菜、酱汤、甜品

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

鉄板ディナーコース TEPPAN DINNER COURSE 铁板晚餐套餐

シーフードディナー | Seafood Dinner Course | 铁板海鲜套餐 580

Amuse、旬菜、今日のスープ、温菜、サラダ、海鮮鉄板焼き、ガーリックライス又は御飯、香の物、お椀、デザート

Teppan Seafood dinner course, start with relish, appetizer, soup of the day, simmered dish, salad, teppan prepared white meat fish filet, a choice of garlic rice or steamed rice, pickles, miso soup and dessert

开胃菜、什锦小菜、汤、煮物、沙拉、铁板海鲜、蒜香炒饭或米饭、咸菜、酱油、甜品

特選牛ディナー | Tokusengyu Dinner Course | 铁板特选牛肉套餐 780

Amuse、旬菜、今日のスープ、温菜、サラダ、鉄板焼きステーキでサーロイン又はフィレのチョイス、ガーリックライス又は御飯、香の物、お椀、デザート

Teppan prime beef steak dinner course, start with relish, appetizer, soup of the day, simmered dish, salad, a choice of sirloin or tenderloin steak, a choice of garlic rice or steamed rice, pickles, miso soup and dessert

开胃菜、什锦小菜、汤、煮物、沙拉、铁板澳洲特选牛排或牛柳、蒜香炒饭或米饭、咸菜、酱油、甜品

ヘルシーディナー | Chicken Dinner Course | 铁板鸡肉套餐 480

Amuse、旬菜、今日のスープ、温菜、サラダ、鶏肉鉄板焼きと野菜、ガーリックライス又は御飯香の物、お椀、デザート

Teppan chicken dinner course, start with relish, appetizer, soup of the day, simmered dish, salad, fillet of chicken with vegetables, a choice of garlic rice or steamed rice, pickles, miso soup and dessert

开胃菜、什锦小菜、汤、煮物、沙拉、铁板鸡肉、铁板蔬菜、蒜香炒饭或米饭、咸菜、酱油、甜品

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

鉄板ディナーコース TEPPAN DINNER COURSE 铁板晚餐套餐

特選牛と魚貝ディナー | Steak and Seafood Dinner | 特选牛肉、海鲜套餐 880

Amuse、旬菜、今日のスープ、海鮮鉄板焼、サラダ、鉄板焼ステーキでサーロイン又はフィレステーキのチョイス、ガーリックライス又は御飯、香の物、お椀、デザート

A combination of teppan fish and steak dinner, start with relish, appetizer, soup of the day, teppan prepared white meat fish filet, salad, a choice of sirloin or tenderloin beef steak, a choice of garlic rice or steamed rice pickles, miso soup and dessert

开胃菜、什锦小菜、汤、铁板海鲜、沙拉、铁板澳洲特选西冷或牛柳、蒜香炒饭或米饭、咸菜、酱油、甜品

伊勢海老と魚貝ディナー | Lobster and Seafood Dinner | 龙虾、海鲜套餐 980

Amuse、旬菜、今日のスープ、海鮮鉄板焼、サラダ、伊勢海老の鉄板焼、ガーリックライス又は食事セット（御飯、赤だし、香の物）のチョイス、デザート

A combination of teppan fish and lobster dinner, start with relish, appetizer, soup of the day, teppan prepared white meat fish filet, salad, teppan lobster, a choice of garlic rice or steamed rice, pickles, miso soup and dessert

开胃菜、什锦小菜、汤、铁板海鲜、沙拉、铁板龙虾、蒜香炒饭或米饭、咸菜、酱油、甜品

スペシャルディナー | Special Dinner | 特別推荐套餐 1200

Amuse、造り又は寿司のチョイス、今日のスープ、伊勢海老の鉄板焼、サラダ、サーロイン又はフィレフィレステーキのチョイス、ガーリックライス又は御飯、香の物、お椀、デザート

A combination of teppan lobster and steak dinner, start with relish, a choice of sashimi or sushi for appetizer, soup of the day, a choice of sirloin or tenderloin prime beef steak, a choice of garlic rice or steamed rice pickles, miso soup and dessert

开胃菜、生鱼片或寿司、汤、铁板龙虾、沙拉、铁板澳洲特选西冷或牛柳、蒜香炒饭或米饭、咸菜、酱油、甜品

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

鉄板焼アラカルト TEPPAN A LA CARTE DISH 铁板烧零点

特選牛サーロイン | Prime Beef Steak | 铁板特选西冷牛排 100g 480

特選牛ヒレ | Prime Beef Tenderloin Steak | 铁板特选牛柳 100g 480

鉄板チキン | Teppan Special Chicken | 铁板鸡肉 280

鉄板豚ロース | Teppan Pork Loin | 铁板猪肉 280

鉄板伊勢海老 | Teppan Live Whole Lobster | 铁板龙虾 100g 180

鉄板ミニ鮑 | Teppan Mini Abalone | 铁板鲍鱼 130

車海老と大海老の鉄板焼 | Teppan Prawns | 铁板斑花虾、大虾 160

鉄板帆立 | Teppan Scallops | 铁板扇贝 120

鉄板銀鱈フィレ | Teppan Black Cod Fillet | 铁板银鱈鱼 150

ガーリックライス | Garlic Fried Rice | 蒜香炒饭 40

玉子、野菜炒飯 | Vegetable and Egg Fried Rice | 鸡蛋、蔬菜炒饭 40

鉄板焼野菜盛り合せ | Teppan Assorted Vegetables | 铁板什锦蔬菜 60

鉄板野菜各1種 | Teppan Vegetables | 铁板蔬菜任选一种 40

茄子、モヤシ、玉葱、南瓜、ズッキーニ

Choice of eggplant, bean sprout, onion, pumpkin or zucchini

茄子、豆芽、洋葱、南瓜、西葫芦

全ての料金は人民幣で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

夜の特選コース料理 DINNER COURSE 晚间推荐套餐

それぞれの懐石コースは月替りの献立になっております、詳しくは係りの者にお伺い願います
Traditional style dinner course menu items will change monthly base. Please ask server for more details.
请咨询服务员当月更新内容

特選牛すき焼き | Tokusengyu Sukiyaki | 烧特选牛肉火锅套餐 880

オーストラリア産特選霜降り和牛サーロインと厳選された野菜を艶良く割り下で調理いたします旬菜、造り、酢の物、すき焼、御飯、香の物、お椀、デザート

Sukiyaki is the main dish of course dinner, thin slices of Australian Wagyu marble beef with seasonal variety of vegetables cooked with sweet soy sauce at your table.

开胃菜、生鱼片、醋拌菜、烧澳洲霜降牛肉火锅配什锦时蔬、米饭、咸菜、酱汤、甜品

特選牛しゃぶしゃぶ | Wagyu Shabu Shabu | 涮特选牛肉火锅套餐 880

オーストラリア産特選霜降り和牛サーロインと厳選された野菜を昆布だしの紙鍋でお楽しみ下さい旬菜、造り、酢の物、しゃぶしゃぶ、食事(稻庭うどん又は御飯と香の物)、デザート

Shabu shabu is the main dish of course dinner, thin slices of Australian Wagyu marble beef with seasonal variety of vegetables cooked with paper hot pot at your table served with 2 kinds dipping sauce of sesame and vinegared soysauce with lime juice.

用特色纸火锅的澳洲特选牛肉配蔬菜涮火锅

开胃菜、生鱼片、醋拌菜、涮澳洲霜降牛肉纸火锅配什锦时蔬、稻庭乌冬面或米饭配咸菜、甜品

特選すき焼き又は特選しゃぶしゃぶの単品 880

A La Carte Order of Shabu Shabu or Sukiyaki

单点烧特选牛肉火锅 或 涮特选牛肉火锅

全ての料金は人民幣で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

生雲丹プリン | Namauni Purin | 海胆布丁 120

生雲丹の香りと滑らかで濃厚なプリンに口当りのの良いコンソメゼリーがからみつきます

Chef's creation of Japanese style sea urchin pudding with consommé jelly

厨师长创作海胆布丁配特制汁

プリプリ海老とアボカドサラダ | Ebi to Avocado Salad | 大虾、油梨沙拉 60

ぷりぷりの海老とアボカドを特製ドレッシングで和えた感触をお楽しみください

Salad with juicy shrimps and avocado dressed with house mustard sauce

新鲜の大虾和油梨沙拉配黄芥茉沙拉酱

鮭はらすパリパリ | Sake Harasu Yaki | 烤三文鱼腹 60

鮭の腹身の部分を薄塩味で皮をパリパリに香ばしくじっくりと焼き上げました

Broiled salmon belly with sprinkle salt finished crunchy

盐烤三文鱼腹，外焦里嫩

すくい豆腐 | Sukui Tofu | 冷豆腐 40

豆腐の本来の美味しさを味わって頂けます

Traditional way home-made scooped tofu

冷豆腐配特制汁、各种小料

白魚唐揚げ | Shirauo Kara Age | 炸银鱼 40

カリット揚がった白魚に薄味で塩と粉山椒で仕上げ味しました

Deep-fried ice fish lightly seasoned salt and sansho Japanese pepper

口感香脆，山椒风味

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

豚肉ねぎ塩カルビ | Butaniku Negi Shio Karubi | 酱腌雪花猪肉 80

豚トロ肉を特製のタレで漬け焼きにして自家製ソースを添えました

Grilled pork-rib with house sauce served with lettuce and spicy soybean paste

特制盐葱酱腌烤雪花猪肉

薩摩あげ | Satuma Age | 特制炸鱼饼 40

懐かしい日本の味

Home-made deep-fried minced fish paste cakes

本店自制传统鹿儿岛风味炸鱼饼

甘海老コロッケ | Amaebi Croquette | 炸甜虾奶油饼 80

自家製の甘海老クリームコロッケです

Home-made white cream croquette with sweet prawn

炸甜虾奶油薯饼

アスパラ塩茹 | Asupara Shio Yude | 煮芦笋配甜酱 60

歯ごたえ良く塩茹でしたグリーンアスパラガスを特別ソースにてお召し上がりください

Boiled green asparagus with salt served with Kinzanji dipping miso sauce

盐煮芦笋配日本和歌山风味金山寺酱

大根と水菜パリパリサラダ | Daikon Mizuna Salad | 白萝卜、水菜沙拉 40

大根と水菜のスライスのパリパリ感をお楽しみください

Crispy salad with radish and mizuna (potheb mustard)

特制爽脆白萝卜、水菜沙拉配特制汁

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

牛テイルと大根の柔らか煮 | Gyu Tail to Daikon | 炖牛尾、萝卜 180

相性の良い牛テイルと大根を時間をかけ手間をかける事で旨みが凝縮しました

Simmered ox tail and radish with sweet soy sauce

特色蒸炖牛尾配萝卜

蟹と帆立のリゾットおやき | Kani to Hotate no Risotto | 蟹肉、扇贝意式煎饭 120

お焼き風のなだ万オリジナルリゾットおやきです

Chef's creation of risotto with crab meat and scallops

蟹肉、扇贝、奶酪意大利式煎饭

肉じゃがラザーニャ | Nikujyaga Lasagna | 烤土豆牛肉意式千层饼 80

なだ万の肉じゃがから作る創作ラザニアです

Chef's creation of lasagna with beef and potato

烤焗土豆牛肉意大利式千层饼

青竹豆腐生雲丹 | Aotake Tofu, Namauni | 自制豆腐配海胆 80

青竹に自家製豆腐を寄せて雲丹とべっ甲餡がのりました

Home-made tofu with sea urchin and amber sauce on topping

本店自制豆腐配海胆

アスパラ豆腐と蟹身 | Asupara Tofu, Kanimi | 白芦笋豆腐配蟹肉 60

ホワイトアスパラガスの豆腐に蟹身を盛り付けたオリジナル料理です

Home-made white asparagus tofu with crab meat on topping

秘制白芦笋牛奶豆腐配蟹肉

全ての料金は人民幣元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

蟹とトマトのガトー仕立て | Kani, Tomato Salad | 蟹肉、西红柿沙拉 80

ガトー つまりケーキに見立てたなだ万オリジナルサラダ

Gateau shaped crab meat with tomato sald

蟹肉、西红柿沙拉配特制汁

ゴーヤチャンプル | Goya Champuru | 炒翡翠 60

豚ばら肉、豆腐、ゴーヤで作る沖縄の代表的な健康料理です

Traditional Okinawa cuisine, stir-fried bitter melon, pork belly, tofu and eggs

日本沖縄地区特色的健康料理。炒猪肉、豆腐、鸡蛋、苦瓜

おでん盛り合せ | Oden Moriwase | 煮什锦 80

出汁が決めてのなだ万おでん、ロールキャベツ、牛スジ、薩摩揚げ、半熟玉子、昆布、大根

Nadaman original oden, stewed 6 kinds of fish cakes, vegetables and others

滩万特制上汤什锦好炖

蟹とチーズグラタン | Kani to Cheese Gratin | 奶酪焗蟹肉配面包 120

チーズの香りと蟹の甘味がグラタンを引き立てています。スライスしたバケット付き

Chef's creation of gratin with crab meat and cheese served with backet

意式奶酪焗蟹肉配面包

5種類のナムル盛り合せ | Namuru 5 Shu Mori | 5种韩式拌菜 80

なだ万の自家製ナムル、胡瓜、ぜんまい、大根人参、法蓮草を5種盛り合わせました

Assorted 5 kinds of Korean style boiled vegetables

韩式拌菜5种

全ての料金は人民幣元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます

All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

アラカルト料理 A LA CARTE DISH 零点

お浸し Boiled greens with dashi sauce 鲜汁泡菜	20	いか塩辛 Preserved squid with salt 腌鱿鱼	50
枝豆 boiled green soybeans 煮毛豆	20	明太子 Spicy cod roe 辣鳕鱼子	50
もずく酢 Seaweed (strands) wit vinegar sauce 醋拌海草	20	月見納豆 Fermented soybeans with egg yolk 鸡蛋纳豆	30
わかめ胡瓜酢 Seaweed and cucumber with vinegar sauce 醋拌海菜和黄瓜	20	湯豆腐 Tofu cube served in hot with dipping sauce and condiments 汤豆腐	80
土瓶蒸し Clear soup in an earthen tea pot 蒸土瓶海鲜汤	100	鰻蒲焼き Broiled eel with house teri sauce 烤鳗鱼	120
茶碗蒸し Savory egg custard 蒸蛋羹	48	銀鱈西京焼き Broiled black cod with miso flavor 酱腌银鳕鱼	140
季節の野菜炊き合わせ Simmered seasonal vegetables 煮时菜	80	牛肉香味焼 Stir fried slices of beef 香味牛肉	140

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

造り SASHIMI DISH 生鱼片

伊勢海老姿造り Ise Ebi Sugata Tukuri 龙虾 100g Live lobster sashimi on it shell, it can be provide miso soup with part of lobster head	180
特選造り盛り合せ Tokusen Tsukuri Moriwase 特选什锦生鱼片 Assortment of deluxe sashimi	480
造り5種盛り合せ Tsukuri Moriwase 什锦生鱼片 Assortment of sashimi with 5 kinds of seafood	280
鮪中トロ Maguro Chu Toro 金枪鱼腹 Belly part of tuna sashimi	480
鮪赤身 Maguro Akami 金枪鱼 Red meat of tuna sashimi	240
サーモン Salmon 三文鱼 Norway salmon sashimi	120
勘八 Kampachi 黄狮鱼 Amberjack sashimi	120
本日の白身魚 Hirame 白身鱼 White meat fish sashimi	180
本日の白身魚薄造り Shiromi Usu Zukuri 薄切白身鱼 Paper thin slices of white meat fish sashimi served with ponzu sauce	180
赤貝 Akagai 赤贝 Live ark shell sashimi	180
うに Uni 海胆 Sea urchin	140

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させて頂きます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

寿司 SUSHI DISH 寿司

Vinegared rice topped with raw fish, or rolled in seaweed with various ingredients

特選寿司盛り合せ | Tokusen Sushi Moriawase | 豪华特选什锦寿司 380

Assortment of deluxe nigiri sushi and rolls

寿司盛り合せ | Sushi Moriawase | 什锦寿司 280

Assortment of nigiri sushi and rolls

ちらし寿司 | Chirashi Zushi | 寿司盒饭 280

Variety of sashimi and vegetables topped on vinegared rice

海鮮太巻き | Kaisen Futomaki | 什锦海鲜寿司卷 320

Big roll with seafood

太巻き | Futomaki | 粗卷寿司 100

Big roll / standard

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币, 加收15%服务费

寿司アラカルト A LA CARTE SUSHI 寿司零点

Vinegared rice topped with slice of raw fish

鯛 | Sea Bream | 加吉鱼 30

Tai

鱚 | Flounder | 比目鱼 35

Hirame

勘八 | Amberjack | 黄狮鱼 35

Kampachi

穴子 | Conger Eel | 星鳎 35

Anago

鰻 | Broiled Eel | 鳎鱼 35

Unagi

明太子 | Spicy Cod Roe | 辣鳕鱼子 25

Mentaiko

蝦蛄 | Squilla | 皮皮虾 20

Shako

甘海老 | Sweet Prawn | 甜虾 20

Amaebi

牡丹海老 | Large Sweet Prawn | 牡丹虾 60

Botanebi

海老 | Boiled Prawn | 虾 15

Ebi

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币, 加收15%服务费

寿司アラカルト A LA CARTE SUSHI 寿司零点

Vinegared rice topped with slice of raw fish

ずわい蟹 Crab Leg 蟹肉 Zuwaigani	35
蛸 Octopus 章鱼 Tako	15
烏賊 Cuttlefish 墨鱼 Ika	20
帆立 Scallops 扇贝 Hotate	30
平貝 Razor Shell 带子 Tairagai	35
みる貝 Giant Clam 象拔蚌 Mirugai	40
赤貝 Ark Shell 赤贝 Akagai	40
煮あわび Stewed Abalone 煮鲍鱼 Niawabi	65
サーモン Norwai Salmon 三文鱼 Salmon	20

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

寿司アラカルト A LA CARTE SUSHI 寿司零点

Vinegared rice topped with slice of raw fish

鮪赤身 Tuna 金枪鱼 Maguro	40
赤身ツケ Seasoned Tuna 酱油腌金枪鱼 Akami Zuke	40
中とろ Belly Part Tuna 金枪鱼腹 Chu Toro	75
大とろ Marble Fat Tuna 特级金枪鱼腹 Oh Toro	100
雲丹 Sea Urchine 海胆 Uni	50
いくら Salmon Roe 三文鱼子 Ikura	40
とびこ Flying Fish Roe 飞鱼子 Tobiko	20
鰯 Marinated Mackerel 醋鲭鱼 Shimesaba	15
玉子 Sliced Omelette 鸡蛋 Tamago	10

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

スペシャルロール SPECIAL ROLLED SUSHI 特色寿司卷

Vinegared rice rolled in seaweed with various ingredients



カリフォルニアロール | California Roll | 加州寿司卷

一番人気のロール寿司、蟹身、アボカド、レタス、揚げジャガイモ、マヨネーズ、トビコ

The most popular roll with crab meat, avocado, lettuce, fried potato, mayonnaise and fish roe

最受欢迎的寿司卷，蟹肉、油梨、生菜、炸土豆丝、沙拉酱、飞鱼子

60 45

鰻玉ロール | Unatama Roll | 鰻鱼、鸡蛋寿司卷配蛋黄酱

海苔を裏巻きにして鰻蒲焼、厚焼き玉子にマヨネーズのオリジナルロールです

Nadaman original roll with broiled eel, baked eggs and mayonnaise

创作烤鰻鱼、鸡蛋反卷寿司配沙拉酱

60

ソフトシェルクラブロール | Soft Shell Crab Roll |

软壳蟹寿司卷

ソフトシェルクラブを唐揚げにして巻き寿司です。食感と蟹の味わいをお楽しみください

Deep-fried soft shell crab rolled with avocado and mayonnaise

口感独特，炸好的软壳蟹寿司卷

60

スパイシーツナロール | Spicy Tuna Roll | 辣金枪鱼寿司卷

辛党向けにマグロの赤身を自家製特辛ソースに漬けてアボカド、揚げじゃが、マヨネーズで巻きました

Hot lover roll with spicy tuna, avocado, fried potato mayonnaise and fish roe

金枪鱼、油梨、炸土豆丝、沙拉酱寿司卷配特制辣酱

60 45

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

巻き寿司 ROLLED SUSHI 寿司卷

Vinegared rice rolled in seaweed with various ingredients



大とろ巻き | Oh Toro Roll | 特级金枪鱼腹卷

Ohtoro Maki

120 100

中とろ巻き | Chu Toro Roll | 金枪鱼腹卷

Chutoro Maki

95 80

ネギトロ巻き | Toro with Scallion Roll | 金枪鱼腹小葱卷

Negitoro Maki

95 80

鉄火巻き | Tuna Roll | 金枪鱼卷

Tekka Maki

60 50

鰻胡瓜巻き | Eel and Cucumber Roll | 鰻鱼黄瓜卷

Unakyu Maki

60 45

雲丹手巻き | Sea Urchine Roll | 海胆手卷

Uni Temaki

65

いくら手巻き | Salmon Roe Hand Roll | 三文鱼子手卷

Ikura Temaki

55

かっぱ巻き | Cucumber Hand Roll | 黄瓜卷

Kappa Maki

20

お新香巻き | Pickled Radish Roll | 腌黄萝卜卷

Oshinko Maki

20

梅しそ巻き | Sour Plum Paste Roll | 梅子芥子卷

Umeshiso Maki

20

納豆巻き | Natto Roll | 纳豆卷

Natto Maki

20

かんぴょう巻き | Seasond Gourd Roll | 干瓢卷

Kampyo Maki

20

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

天婦羅 TEMPURA DISH 天妇罗

Batter fried seafood and vegetables

天婦羅盛り合せ | Tempura Moriawase | 什锦天妇罗 180
Assortment of prawns and vegetables tempura

海老天婦羅 | Ebi Tempura | 大虾天妇罗 120
Prawns tempura

野菜天婦羅 | Vegetable Tempura | 蔬菜天妇罗 100
Assorted vegetables tempura

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

食事 RICE AND NOODLES 主食

お茶漬け各種・海苔、鮭、梅 | 茶泡饭 40
Chazuke, rice with tea poured over it topping on nori, salmon flake or plum
您可以任选一种: 紫菜、三文鱼、梅子

雑炊各種・野菜、玉子、鶏 | 日式粥 50
Zosui, Japanese style porridge with vegetables, beaten egg or chicken
您可以任选一种: 蔬菜、鸡蛋、鸡肉

御飯セット・御飯、香の物、お椀 | 米饭、咸菜、酱汤 50
A combination set of steamed rice, pickles and miso soup

香の物盛り合せ | Assorted Pickles | 什锦咸菜 80

蕎麦、温または冷 | 热或冷荞麦面 50
Buckwheat noodles served in hot broth or chilled with dipping sauce

うどん、温又は冷 | 热或冷乌冬面 50
Udon wheat noodles served in hot broth or chilled with dipping sauce

全ての料金は人民币で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

重物 DISH SERVED WITH BOX LACQUER WARE 特制盖饭套餐

全ての重物に香の物、お椀付き
It comes with miso soup and pickles
套餐包括咸菜、酱汤

鰻重 | Unajyu | 鰻鱼盖饭 170

関東風に白焼きを蒸し上げて秘伝のタレでじっくりと付け焼きました

Broiled eel with sweet sauce cover on steamed rice

把抹汁烤好的鰻鱼盖在米饭上，味道极佳

天重 | Tenjyu | 天妇罗盖饭 150

海老、魚介、野菜の揚げたて天婦羅を特製天出汁にからめる事でカリット仕上げました

Seasoned crispy assorted tempura cover on steamed rice

把大虾天妇罗、蔬菜和鱼蘸着特制天妇罗汁铺在米饭上，口感微甜

カツ重 | Katsujyu | 猪排盖饭 120

揚げ立てカツを卵で綴じアツアツをそのまま重に閉じ込みました

Simmered pork cutlet with beaten egg cover on steamed rice

把炸好猪排盖在米饭上，配蛋花，口感微甜

鍋焼うどん | Nabeyaki Udon | 锅烧乌冬面 120

具たくさんの鍋焼うどんです

Udon noodles with prawn tempura, chicken and vegetables,
boiled egg served in earthenware pot

锅烧什锦乌冬面

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

なだ万特製お勧め料理 NADAMAN SIGNATURE DISH 滩万餐厅招牌菜

生雲丹プリンのコンソメゼリー添え | 海胆奶油布丁 120
Chef's creation of Japanese style sea urchin pudding with consommé jelly

フォアグラ茶碗蒸しのふかひれ餡かけ | 鹅肝蒸蛋羹配鱼翅汁 120
Nadaman's speciality of savory egg custard with shark's fin glaze

蟹身と有機トマトのガトー仕立て | 蟹肉、西红柿沙拉配特制汁 80
Gateau style crab meat with organic tomato

伊勢海老とふかひれの小鍋 | 龙虾、鱼翅小火锅 200
Mini pot with lobster and shark's fin

薬膳バラ散らし寿司 | 蔬菜寿司盖饭 160
Slices of medicinal vegetables cover on bowl of sushi rice

鉄板焼料理、フォアグラと大根旨煮のソテーに照焼きソース 180
铁板炒鹅肝、白萝卜配特制汁
Teppan kitchen prepared sauté of foie gras and radish with teriyaki sauce

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

ベジタリアンコース VEGETARIAN COURSE 素食套餐

先付 作り替り 焼物 合肴 酢の物 食事 デザート	季節の青菜煮浸し・季節の葛寄せ豆腐 パリパリ大根サラダ、山葵ドレッシング 豆腐のステーキ、あしらい 季節の野菜天婦羅り合せ 柑橘和え・グレープフルーツ、アボカド、湯葉、松の実 季節野菜の釜炊き御飯又は野菜寿司5種盛りのチョイス。 香の物、お椀付き 季節の果物盛り合わせ	400
---	---	-----

Relish Salad Grilled Tempura Vinegary Rice meal Dessert	Seasonal boiled greens with nori flakes Seasonal arrowroot starch Crispy radish salad with wasabi house dressing Pan-fried Tofu steak with Teriyaki sauce garnished fried vegetables Assorted 5 kinds vegetable tempura Citron, avocado, yuba and pine seeds dressed with house dressing A choice of mixed steamed rice with vegetables or 5 kinds assorted vegetable sushi served with pickles and vegetarian miso soup Assortment of seasonal fruits	400
---	--	-----

开胃菜 沙拉 烤物 天妇罗 醋拌菜 主食 甜品	鲜汁泡菜、特制时令豆腐 萝卜沙拉配芥菜汁 日式煎豆腐配蔬菜 蔬菜天妇罗 西柚、油梨、豆腐皮、松仁 时菜焖锅饭或蔬菜寿司、咸菜、酱汤 什锦水果	400
---	--	-----

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

デザート DESSERT 甜品

バニラアイスクリーム 香草冰激凌 Vanilla Icecream	30
抹茶アイスクリーム 绿茶冰激凌 Greentea Ice Cream	35
季節のシャーベット 时令水果冰霜 Solbet with Seasonal Flavor	30
季節のフルーツ、ゼリーかけ 时令水果配果冻 Assorted Seasonal Fruits with Flavored Jellow	60
フルーツ盛り合せ 什锦水果 Assorted Seasonal Fruits	65
グラマラッカ 椰汁西米露配香草冰激凌、黑糖蜜 House Special Gula Melaka	60

全ての料金は人民币元で表示されて有り15%のサーチャージを加算させていただきます
All prices are in RMB and subject to 15% service charge 请付人民币，加收15%服务费

