

老舗はいつも新しい

天保元年（1830年）に初代灘屋萬助が
大阪に“なだ万”を開き
庖丁一筋の一徹さが鳴外、漱石を
そして数えきれぬ内外一流の
方々の身に余る大きな賛辞に報われ
いつしか花を結びました。

“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
“日本の料理”を幾久しく
お味わい下さい。

“An old store that has always been unique without losing its originality”

In 1830, Mr Mansuke Nadaya (Nadaman)
opened his restaurant in Osaka, Japan.
Concentrating earnestly on the culinary art,
Nadaman has gained a high reputation both
amongst the man on the street and many of
Japan's celebrities.

With a great sense of pride in its heritage,
Nadaman now presents dishes from one of
Japan's best cuisine, the Kaiseki-ryori.
We invite you to experience the true Nadaman
tradition of Japanese cooking which, we hope,
will live on for a long time.

歷久彌新的傳統老店

1830年，灘萬日本料理之創辦人灘屋萬助先生
於日本大阪開設他的第一間餐廳。

憑著對飲食藝術的摯誠專注，享負盛名的灘萬
一向於日本民眾及社會名流間獲得極高的評價。

時至今日，灘萬仍以其源遠流長的歷史自豪，
致力呈獻日本佳餚中的一大精髓——懷石料理。

誠意邀請閣下細味灘萬的東瀛烹飪傳統，
並期望此精妙的藝術能長久地傳承下去。

シェフコース

TEPPANYAKI SET DINNER

特選鐵板晚餐

HK\$ 1,380		
先付 三種盛り	First appetiser Daily appetiser	餐前小菜 小菜三款
前菜 特選牛肉刺身 又は 造り三点盛り 又は 特選牛肉炙り寿司 フォアグラ寿司	Second appetiser Deluxe beef sashimi or assorted sashimi or seared beef sushi and goose liver sushi	前菜 特選牛肉刺身 或 刺身三款 或 特選牛肉壽司 鵝肝壽司
貝 帆立貝のバター焼き	Shellfish Butter flavoured scallop	貝類 牛油風味帆立貝
魚 銀鱈のバター風味	Fish Butter flavoured silver cod	魚類 牛油風味銀鱈魚
サラダ 有機栽培トマトのサラダ	Salad Organic Japanese tomato salad	沙律 日本有機蕃茄沙律
肉 佐賀牛肉サーロイン	Beef Saga beef sirloin	牛肉 佐賀牛西冷扒
野菜 野菜盛り合わせ	Vegetables Seasonal vegetables	蔬菜 雜錦野菜
御飯 フライドライス、 香の物、味噌汁 又は ガーリックライス、 香の物、味噌汁	Rice Fried rice, soya bean soup and pickles or garlic rice, soya bean soup and pickles	飯類 雞蛋炒飯、麵豉湯 及泡菜 或 蒜蓉炒飯、麵豉湯 及泡菜
デザート フルーツゼリーと アイスクリーム	Dessert Seasonal fruit jelly with ice cream	甜品 時令鮮果啫喱配 雪糕

鉄板焼ディナー

TEPPANYAKI SET DINNER

特選鐵板套餐

舞

Mai — Beef

舞

先付
車海老又は帆立貝
スープ
グリーンサラダ
サーロイン又はフィレ
焼野菜
フライドライス、味噌汁、香の物

デザート

Daily appetiser
Prawn or scallop
Daily soup
Green salad
Sirloin or tenderloin steak
Assorted vegetables
Fried rice, soya bean soup
and pickles
Dessert

前菜
大蝦或帆立貝
是日餐湯
青菜沙律
西冷牛扒或牛柳
雜錦野菜
炒飯、麵豉湯及泡菜

甜品

HK\$

800

琴

Koto — Seafood

琴

先付
車海老又は帆立貝
銀鱈のムニエル
スープ
グリーンサラダ
伊勢海老
焼野菜
フライドライス、味噌汁、香の物

デザート

Daily appetiser
Prawn or scallop
Silver cod fish meuniere
Daily soup
Green salad
Lobster
Assorted vegetables
Fried rice, soya bean soup
and pickles
Dessert

前菜
大蝦或帆立貝
銀鱈魚
是日餐湯
青菜沙律
龍蝦
雜錦野菜
炒飯、麵豉湯及泡菜

甜品

820

鼓

Tsuzumi — Special

鼓

先付
造り
帆立貝
フォアグラ
スープ
グリーンサラダ
特選牛肉サーロイン
焼野菜
フライドライス、味噌汁、香の物

デザート

Daily appetiser
Assorted sashimi
Scallop
Goose liver
Daily soup
Green salad
Deluxe sirloin steak
Assorted vegetables
Fried rice, soya bean soup
and pickles
Dessert

前菜
刺身
帆立貝
鵝肝
是日餐湯
青菜沙律
特選澳洲西冷牛扒
雜錦野菜
炒飯、麵豉湯及泡菜

甜品

980

ベジタリアン

Vegetarian

素食套餐

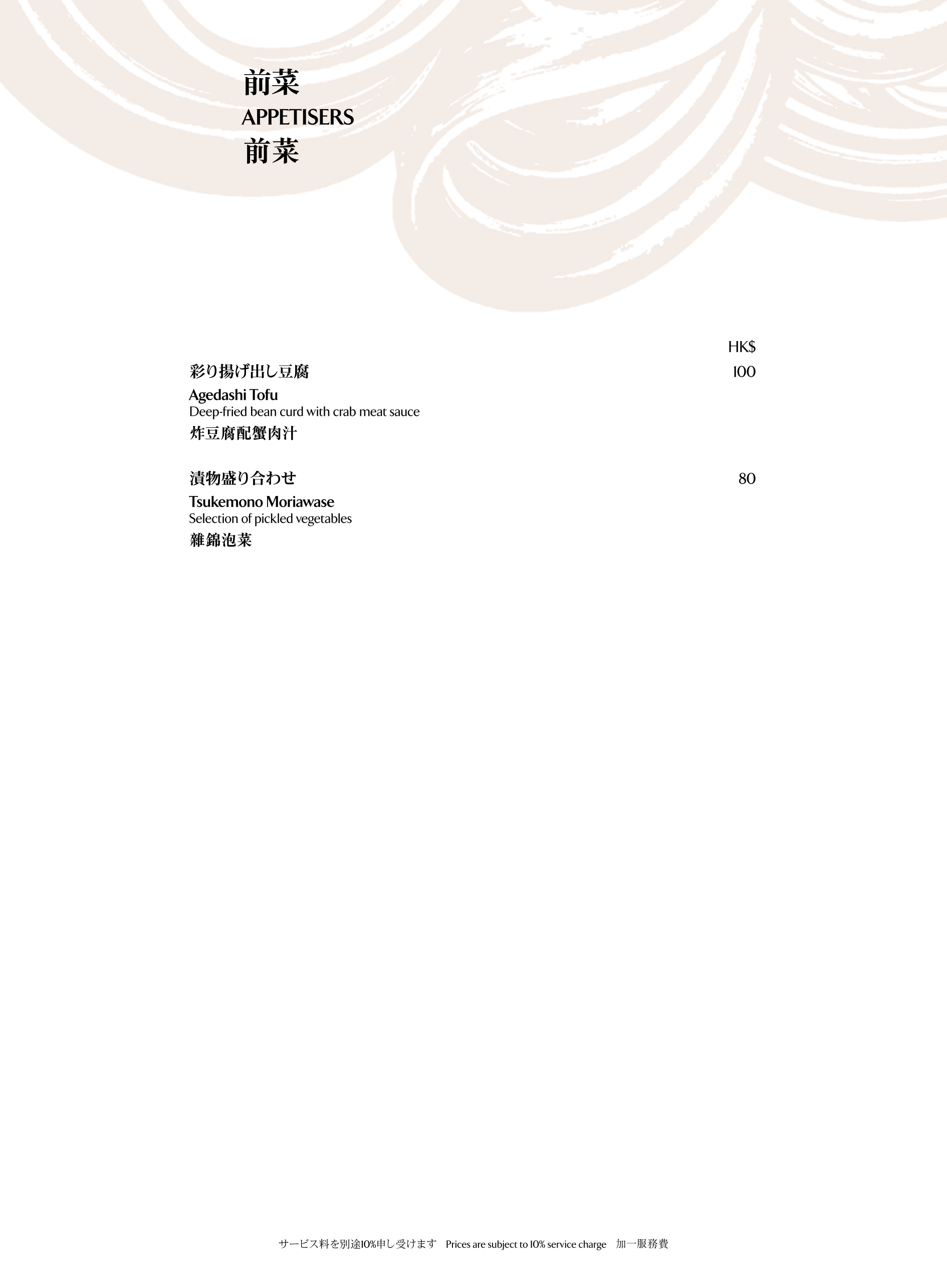
480

前菜

APPETISERS

前菜

	HK\$
フォアグラ Goose liver 鵝肝	300
日本和牛刺身 Japanese Wagyu beef sashimi 日本牛肉刺身	700
おひたし Ohitashi Boiled vegetables with bonito sauce 凍浸青菜	65
海老あご唐揚げ Ebiago karaage Deep-fried shrimp heads 炸蝦頭	60
酒菜三種盛り / 五種盛り Zensai Sanshumori / Goshumori Three / Five assorted appetisers 日式酒菜三款 / 日式酒菜五款	100 / 150
自家製唐墨 Karasumi Dried mullet roe 自家製乾魚子	250
茶碗蒸し Chawan Mushi Steamed egg custard 日本燉蛋	70



前菜

APPETISERS

前菜

彩り揚げ出し豆腐

Agedashi Tofu

Deep-fried bean curd with crab meat sauce

炸豆腐配蟹肉汁

HK\$

100

漬物盛り合わせ

Tsukemono Moriawase

Selection of pickled vegetables

雜錦泡菜

80

スープ SOUPS 湯類

	HK\$
本日のスープ Daily soup 是日精選	70
お吸物 Japanese clear fish soup 日本燉蛋	90
木の子土瓶蒸し Kinoko Dobinmushi Mushroom soup served in a clay pot 雜錦鮮菇茶壺清湯	100

サラダ SALADS 沙律

	HK\$
なだ万サラダ Nadaman salad 灘萬沙律	65
グリーンサラダ Green salad 青菜沙律	60
蟹子サラダ Crab meat salad with cucumber and flying fish roe 蟹子沙律	100



御飯 RICE 飯類

	HK\$
フライドライス Fried rice with vegetables 雞蛋炒飯	70
ガーリックライス Garlic rice 蒜蓉炒飯	75
じゃこフライドライス Fried rice with dried Japanese sardine 白飯魚乾炒飯	80

牛肉鉄板焼き

BEEF

牛肉鐵板燒

	HK\$
牛肉薄焼 Sliced sirloin rolled with garlic and spring onions 薄焼牛肉	350
サーロイン Sirloin 西冷牛扒	380
フィレ Tenderloin 牛柳	380
牛肉フォアグラ巻 Sliced sirloin rolled with goose liver 牛肉鵝肝卷	450
特選牛肉サーロイン Deluxe sirloin 特選澳洲西冷牛扒	680/200g
日本和牛サーロイン Japanese Wagyu sirloin (A5) 日本西冷牛扒	720/100g
日本和牛リブアイ Japanese Wagyu rib-eye (A5) 日本肉眼牛扒	720/100g

海鮮鉄板焼き

SEAFOOD

海鮮鐵板燒

	HK\$
銀鱈	160
Silver cod	
銀鱈魚	
サーモン	170
King salmon	
三文魚	
車海老	180
Tiger prawn	
大蝦	
帆立貝	200
Scallop	
帆立貝	
鰻	Market price 時價
Eel	
鰻魚	
伊勢海老	Market price 時價
Live lobster	
龍蝦	
鮑	Market price 時價
Live abalone	
鮑魚	

野菜鉄板焼き
VEGETABLES
雜菜鐵板燒

	HK\$
グリーンアスパラガス Green asparagus 鮮露筍	70
野菜盛り合わせ Assorted vegetables 雜錦蔬菜	100
木の子盛り合わせ Assorted mushrooms 雜錦鮮菇	130
日本南瓜 Japanese pumpkin 日本南瓜	90

寿司 SUSHI 壽司

にぎり 雪

寿司盛り合わせ

Nigiri Yuki

Assorted Nigiri sushi

雑錦寿司 — 雪

HK\$

450

にぎり 月

特選寿司盛り合わせ

Nigiri Tsuki

Deluxe assorted Nigiri sushi

特選雑錦寿司 — 月

580

特製ちらし

先付、吸物、特製ちらし

Chirashi

Appetiser, clear soup and a selection of sashimi
served on sushi rice in a lacquered box

特製雑錦刺身寿司飯盒

前菜、清湯及特製雑錦刺身寿司飯

480

寿司コース 竹

先付、吸物、寿司盛り合わせ

Sushi Course - Take

Appetiser, clear soup and assorted Nigiri sushi

寿司套餐 — 竹

前菜、清湯及雑錦寿司

470

寿司コース 松

先付、吸物、寿司盛り合わせ、デザート

Sushi Course - Matsu

Appetiser, clear soup, assorted Nigiri sushi and dessert

寿司套餐 — 松

前菜、清湯、雑錦寿司及甜品

640

寿司
SUSHI
壽司

	HK\$
特製海鮮バラちらし (小) Kaisen Chirashi (Sho) Sea urchin and assorted seafood on sushi rice (small) 特製海膽撈魚生壽司飯 (小)	350
特製海鮮バラちらし (大) Kaisen Chirashi (Dai) Sea urchin and assorted seafood on sushi rice (large) 特製海膽撈魚生壽司飯 (大)	680
鉄火丼 Tekka Don Sliced tuna on sushi rice 金槍魚壽司飯	400
ねぎとろ丼 Negitoro Don Chopped prime tuna with scallion on sushi rice 免治金槍魚腩壽司飯	680
とろ丼 Toro Don Prime tuna on sushi rice 金槍魚腩壽司飯	680

にぎり寿司

SUSHI

壽司

			HK\$
うに	Uni - Sea urchin	海膽	150
とろ / 炙りとろ	Toro - Prime tuna / Grilled prime tuna	金槍魚腩 / 燒金槍魚腩	140
まぐろ	Maguro - Tuna	金槍魚	50
鮑	Awabi - Abalone	鮑魚	110
赤貝	Akagai - Ark shell	赤貝	75
北寄貝	Hokkigai - Surf clam	北寄貝	75
ミル貝	Mirugai - Giant clam	象拔蚌	80
鰯	Aji - Horse mackerel	池魚	65
平目	Hirame - Flounder	平目魚	65
帆立貝	Hotategai - Scallop	帆立貝	70
いくら	Ikura - Salmon roe	三文魚子	60
甘海老	Amaebi - Sweet shrimp	甜蝦	50
牡丹海老	Botanebi - Botan shrimp	牡丹蝦	70
穴子	Anago - Conger eel	海鰻	60
かんぱち	Kampachi - Yellowtail	油甘魚	50
しまあじ	Shimaaji - Yellowjack	縞鰯魚	65
さより	Sayori - Japanese needlefish	針魚	70
鯛	Tai - Sea bream	鯛魚	50
鯖	Saba - Mackerel	鯖魚	50
うなぎ	Unagi - Eel	鰻魚	55
海老	Ebi - Shrimp	蝦	45
サーモン / 炙りサーモン	Sake - Salmon / Grilled salmon	三文魚 / 燒三文魚	40
玉子	Tamago - Egg	玉子	30

卷物

SUSHI ROLLS

壽司卷

			HK\$
とろ巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩卷 (Per roll 每條)	200
ねぎとろ巻	Negitoro - Chopped prime tuna with scallion	免治金槍魚腩蔥卷	200
加州巻	California	加州巻	110
ソフトシェル クラブ巻	Soft shell crab	軟殼蟹卷	130
海老天巻	Ebiten - Shrimp tempura	海蝦天婦羅卷	100
太巻	Futo maki - Thick roll	太巻 (Four pieces 4件)	100
うなぎ巻	Unagi - Eel	鰻魚卷	120
鮭皮巻	Sake kawa - Salmon skin	三文魚皮卷	80
鉄火巻	Tekka - Tuna	鐵火卷	90
干瓢巻	Kanpyo - Pickle	干瓢卷	50
梅しそ巻	Umeshiso - Plum and shiso	梅醬紫蘇葉卷	50
納豆巻	Natto - Fermented soya bean	納豆卷	50
胡瓜巻	Kappa - Cucumber	青瓜卷	50
新香巻	Oshinko - Yellow pickle	黃蘿蔔卷	50

手卷 HANDROLLS 手卷

とろ手巻	Toro - Prime tuna	金槍魚腩手巻	HK\$ 200
ねぎとろ手巻	Negitoro - Chopped prime tuna with scallion	金槍魚腩蔥手巻	200
うに手巻	Uni - Sea urchin	海膽手巻	200
いくら手巻	Ikura - Salmon roe	三文魚子手巻	120
加州手巻	California	加州手巻	100
うなぎ手巻	Unagi - Eel	鰻魚手巻	120
帆立貝手巻	Hotategai - Scallop	帆立貝手巻	100
海老天手巻	Ebiten - Shrimp tempura	炸蝦天婦羅手巻	100
まぐろ手巻	Maguro - Tuna	金槍魚手巻	85
かんぱち手巻	Kanpachi - Yellowtail	油甘魚手巻	80
鮭皮手巻	Sake kawa - Salmon skin	三文魚皮手巻	70

造り SASHIMI 刺身

			HK\$
刺身盛り合わせ	Assorted sashimi	雜錦刺身	450
特撰刺身盛り合わせ	Deluxe assorted sashimi	特選雜錦刺身	800
牡丹海老	Botanebi - Botan shrimp	牡丹蝦 (Per piece 每隻)	70
甘海老	Amaebi - Sweet shrimp	甜蝦	160
鮭	Sake - Salmon	三文魚	180
いか	Ika - Squid	烏賊	180
赤貝	Akagai - Live ark shell	赤貝	200
帆立	Hotate - Scallop	帆立貝	180
かんぱち	Kampachi - Yellowtail	油甘魚	200
うに	Uni - Sea urchin	海膽	350
つぶ貝	Tsubugai - Sea whelk	響螺 Market price	時價
まぐろ	Maguro - Tuna	金槍魚	280
しまあじ	Shimaaji - Yellowjack	縞鰯魚	280
鰯	Aji - Horse mackerel	池魚	260
平目	Hirame - Flounder	平目魚	300
天然鯛うす造り	Tai Usuzukuri - Thinly sliced sea bream	天然鯛魚薄切	340
平目うす造り	Hirame Usuzukuri - Thinly sliced flounder	平目魚薄切	480
とろ	Toro - Prime tuna	金槍魚腩	700
日本ミル貝	Mirugai - Japanese giant clam	日本象拔蚌 Market price	時價
特撰和牛	Wagyu - Japanese beef	特選和牛	700

酒菜

APPETISERS

酒菜

	HK\$
おひたし Ohitashi Boiled vegetables with bonito sauce 凍浸青菜	65
海老あご唐揚げ Ebiago Karaage Deep-fried shrimp heads 炸蝦頭	60
野菜焚き合せ Yasai Takiawase Simmered seasonal vegetables in Bonito soup 煮雜菜	90
彩り揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu Deep-fried bean curd with crab meat sauce 炸豆腐配蟹肉汁	100
茶碗蒸し Chawan Mushi Steamed egg custard 日本燉蛋	70
若布胡瓜酢 Wakame Kyurisu Seaweed and sliced cucumber with vinegar sauce 醋浸昆布青瓜	75
自家製唐墨 Karasumi Dried mullet roe 自家製乾魚子	250
なだ万サラダ Nadaman Salad Nadaman salad with home-made dressing 灘萬沙律	65

酒菜 APPETISERS 酒菜

	HK\$
漬物盛り合わせ Tsukemono Moriawase Selection of pickled vegetables 雜錦泡菜	80
酒菜三種盛 / 五種盛 Shusai Sanshu / Goshumori Three / Five seasonal delicacies 日式酒菜三款 / 日式酒菜五款	100 / 150
蟹子サラダ Kaniko Salad Crab roe salad 蟹子沙律	100
冷奴 Hiyayakko Cold soya bean curd 凍豆腐	70
冷やしトマト Hiyashi Tomato Chilled Japanese tomato 凍蕃茄	100

焼物

BROILED DISHES

焼物

	HK\$
日本産黒豚とんかつ Deep-fried Kagoshima pork cutlet 吉列日本猪扒	320
茄子しぎ焼 Nasu Shigiyaki Deep-fried eggplant with soya bean paste 麵豉醬焼茄子	130
茄子牛肉香味焼 Nasu Gyuniku Komiyaki Pan-fried beef with special sauce served on eggplant 茄子配牛肉香味焼	240
銀鱈味噌漬 Gindara Misozuke Broiled silver cod marinated in white soya bean paste 焼銀鱈魚	300
牛肉香味焼 Gyuniku Komiyaki Pan-fried sliced beef with koumi soya sauce 牛肉香味焼	250
出汁巻 Dashimaki Japanese omelette 雞蛋卷	100
鶏竜田揚げ Tori Tatsuta-age Deep-fried chicken 炸雞塊	130
鶏照焼 Tori Teriyaki Grilled chicken with teriyaki sauce 照焼雞扒	220

焼物

BROILED DISHES

焼物

	HK\$
牛肉照焼 Gyuniku Teriyaki Grilled sirloin steak with teriyaki sauce 照焼牛扒	330
うなぎ蒲焼 Unagi Kabayaki Broiled eel with sweet wine sauce 蒲焼鰻魚	400
鮑塩釜焼 Awabi Shiogama Yaki Grilled abalone in sea salt 鹽焼鮑魚	Market price 時價
きんき塩焼 Kinki Shioyaki Broiled rock fish with salt 鹽焼北海道喜知次	Market price 時價

御飯物

RICE DISHES

飯類

	HK\$
焼肉重 Yakinikuju Charbroiled beef on rice served in a lacquer box 焼肉飯	320
うな重 Unaju Broiled eel with sweet wine sauce on rice 鰻魚飯	450
お茶漬け (梅、海苔又は鮭) Ocha Zuke Rice in bonito soup with plum, seaweed or grilled salmon 茶漬飯 (梅、海苔或三文魚)	80
お茶漬け (明太子) Mentai Chazuke Rice in bonito soup with spicy cod roe 明太子茶漬飯	110
雑炊 (野菜、梅、玉子、鳥) Zousui Japanese porridge with vegetables, plum, eggs or chicken 日本粥 (雑菜、梅、雞蛋或雞肉)	110
おにぎり (おかか、梅、明太子、鮭又は昆布) Onigiri Rice ball with dried bonito, plum, spicy cod roe, salmon or seaweed 飯糰 (木魚絲、梅、明太子、三文魚或昆布)	(Per piece 每件) 50
赤出し Akadashi Red soya bean soup 紅麵豉湯	70
田舎味噌汁 Inaka-misoshiru Shinshu soya bean soup 白麵豉湯	70

御飯物
RICE DISHES
飯類

吸物

Suimono

Fish broth consomme

清湯

HK\$

90

木の子土瓶蒸し

Dobinmushi

Mushroom soup

雜錦鮮菇茶壺清湯

100

麵類 NOODLES 麵類

	HK\$
茶そば Green tea noodles 綠茶麵	100
稲庭うどん Inaniwa udon with egg and shrimp 稻庭烏冬	110
信州そば Soba with egg and shrimp 信州蕎麥麵	110
煮麵蟹身入り Hot fine noodles with crab meat and egg 蟹肉雞蛋湯幼麵	120
野菜うどん又はそば Vegetable with udon or soba in soup 野菜湯烏冬或蕎麥麵	120
天婦羅うどん又はそば Tempura with udon or soba in soup 天婦羅湯烏冬或蕎麥麵	190
生牛肉うどん又はそば Sliced raw beef with udon or soba in soup 生牛肉湯烏冬或蕎麥麵	210
牛肉うどん又はそば Pan-fried beef with udon or soba in soup 碎牛肉湯烏冬或蕎麥麵	190

デザート DESSERTS 甜品

	HK\$
バニラアイスクリーム Vanilla ice cream 雲呢拿雪糕	65
抹茶アイスクリーム Green tea ice cream 綠茶雪糕	65
黒胡麻アイスクリーム Black sesame ice cream 黑芝麻雪糕	65
日本メロン Japanese musk melon 日本蜜瓜	230
季節の果物 (内容は係員におたずね下さい) Seasonal Japanese fruits 時令鮮果	Market price 時價

