

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。

セットディナー

SPECIAL SET DINNERS

特選晚餐

		HK\$
松花堂		450
先付、お造り、松花堂弁当、吸物、デザート		
Shokado		
Appetiser, sashimi, Shokado dinner box, clear soup and dessert		
松花堂		
前菜、刺身、松花堂飯盒、清湯及甜品		
歡		560
先付、お造り、天婦羅、サラダ、牛肉照焼、御飯、味噌汁、香の物、デザート		
Yorokobi		
Appetiser, sashimi, tempura, salad, sirloin steak with teriyaki sauce, rice, soya bean soup, pickles and dessert		
歡		
前菜、刺身、天婦羅、灘萬沙律、照焼牛肉、白飯、麵豉湯、泡菜及甜品		
雅		650
Miyabi		
雅		
先付	First appetiser	餐前小菜
本日のお浸し	Daily appetiser	凍浸青菜
前菜	Second appetiser	前菜
刺身 又は 寿司	Choice of sashimi or sushi	刺身 或 壽司
蒸物	Steamed dish	蒸物
茶碗蒸し	Steamed egg custard	日本燉蛋
サラダ	Salad	沙律
なだ万サラダ	Choice of Nadaman salad	灘萬沙律
又は 蟹子サラダ	or crab roe salad	或 蟹子沙律
主菜	Main course	主菜
特選牛肉照焼	Choice of sirloin steak	特選牛肉照焼
	with terriyaki sauce	
又は 特選牛肉網焼き	or grilled sliced sirloin beef	或 特選牛肉網焼
又は 天婦羅盛り合わせ	or assorted tempura	或 雜錦天婦羅
食事	Rice	飯類
御飯、香の物、味噌汁	Rice, pickles and soya bean soup	白飯、麵豉湯及泡菜
又は 稲庭うどん	or Inaniwa udon	或 稻庭烏冬
デザート	Dessert	甜品
アイスクリーム	Ice cream	雪糕

懷石料理

KAISEKI

懷石料理

(ラストオーダー 9:30pm last order 9:30pm 最後點餐時間 9:30pm)

	HK\$
桐 Kiri Kaiseki Traditional Nadaman Kaiseki 桐懷石	980
ステーキ懷石 先付、吸物、お造り、煮物、サラダ、特選牛肉ステーキ、御飯、味噌汁、 香の物、デザート	880
Steak Kaiseki Appetiser, clear soup, sashimi, simmered dish, salad, sirloin, rice, soya bean soup, pickles and dessert	Wagyu 和牛 1,250
牛扒懷石 前菜、清湯、刺身、煮物、沙律、特選西冷牛扒、白飯、麵豉湯、泡菜及甜品	
特選牛肉しゃぶしゃぶ懷石 先付、お造り、特選牛肉、野菜盛り合わせ、うどん、デザート	880
Beef Shabu Shabu Kaiseki Appetiser, sashimi, sliced beef, assorted vegetables, udon and dessert	Wagyu 和牛 1,320
特選牛肉火鍋懷石 前菜、刺身、特選牛肉、雜錦蔬菜、烏冬及甜品	
天婦羅懷石 先付、お造り、煮物、サラダ、天婦羅、御飯、味噌汁、香の物、デザート	880
Tempura Kaiseki Appetiser, sashimi, simmered dish, salad, tempura, rice, soya bean soup, pickles, and dessert	
天婦羅懷石 前菜、刺身、煮物、沙律、天婦羅、白飯、麵豉湯、泡菜及甜品	
寿司懷石 先付、お造り、一の寿司、吸物、煮物、二の寿司、デザート	940
Sushi Kaiseki Traditonal starter, sashimi, appetiser sushi, clear soup, simmered dish, deluxe sushi and dessert	
壽司懷石 前菜、刺身、壽司前菜、清湯、煮物、特選壽司及甜品	
調理長おまかせ Choricho Omakase Chef's recommended Kaiseki 廚師特選懷石	1,680

和風肉料理

BEEF

和風肉料理

	HK\$
牛肉照焼コース 先付、造り、なだ万サラダ、牛肉照焼、御飯、香の物、味噌汁	480
Beef Teriyaki Course Appetiser, sashimi, salad, grilled sirloin steak with teriyaki sauce, rice, pickles and soya bean soup	
牛肉照焼套餐 前菜、刺身、灘萬沙律、照焼牛肉、白飯、泡菜及麵豉湯	
特選牛しゃぶしゃぶ (ラストオーダー 9:30pm) 先付、特選牛肉、野菜盛り合わせ、うどん	720
Beef Shabu Shabu (last order 9:30 pm) Appetiser, sliced Australian Wagyu sirloin steak with assorted vegetables and udon cooked in a hot pot with seaweed soup	Wagyu 和牛 1,050
特選牛肉火鍋 (最後點餐時間為 9:30pm) 前菜、特選澳洲牛肉、雜錦野菜及烏冬	
特選牛すきやき (ラストオーダー 9:30pm) 先付、特選牛肉、野菜盛り合わせ、御飯、香の物、味噌汁	720
Beef Sukiyaki (last order 9:30 pm) Appetiser, sliced Australian Wagyu beef tenderloin with assorted vegetables cooked in an iron pot with sukiyaki sauce, rice, pickles and soya bean soup	Wagyu 和牛 1,050
特選牛肉壽喜焼 (最後點餐時間為 9:30pm) 前菜、特選澳洲牛肉、雜錦野菜、白飯、泡菜及麵豉湯	
日本和牛照焼 (A5) Wagyu Teriyaki Grilled Japanese Wagyu sirloin steak with teriyaki sauce 日本和牛照焼	720/100g
日本和牛薄焼 (A5) Wagyu Usuyaki Sliced Japanese Wagyu sirloin rolled with garlic and spring onions 日本和牛薄焼	720/100g
日本和牛炭火焼 (A5) Wagyu Sumibiyaki Charcoal-grilled diced Japanese Wagyu beef sirloin 日本和牛炭火焼	720/100g

天婦羅
TEMPURA
天婦羅

	HK\$
天婦羅コース 先付、お造り、サラダ、天婦羅 (2回)、御飯、香の物、味噌汁	480
Tempura Course Appetiser, sashimi, salad, tempura (two servings), rice, pickles and soya bean soup	
天婦羅套餐 前菜、刺身、沙律、天婦羅 (兩份)、白飯、泡菜及麵豉湯	
天婦羅盛り合わせ Tempura Moriawase Assorted seafood and vegetables 雜錦天婦羅	280
海老天婦羅 Ebi Tempura Shrimp 海蝦天婦羅	220
野菜天婦羅盛り合わせ Yasai Tempura Assorted vegetables 雜錦野菜天婦羅	180

— 自選天婦羅 A LA CARTE —			
活車海老 60 Local live prawn 海蝦	海老かき揚げ 90 Prawn and vegetable cake 炸蝦餅	南瓜 25 Pumpkin 南瓜	
帆立貝 60 Scallop 帆立貝	野菜かき揚げ 60 Vegetable cake 炸雜菜餅	蓮根 25 Lotus root 蓮藕	
キス 60 Whitting 沙鯰	ししとう 25 Japanese baby green pepper 青椒	薩摩芋 25 Sweet potato 番薯	
いか 75 Squid 烏賊	なす 25 Eggplant 茄子		
アスパラガス 50 Green asparagus 露筍	椎茸 25 Shiitake mushroom 冬菇		

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	55
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	縞鰹魚	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

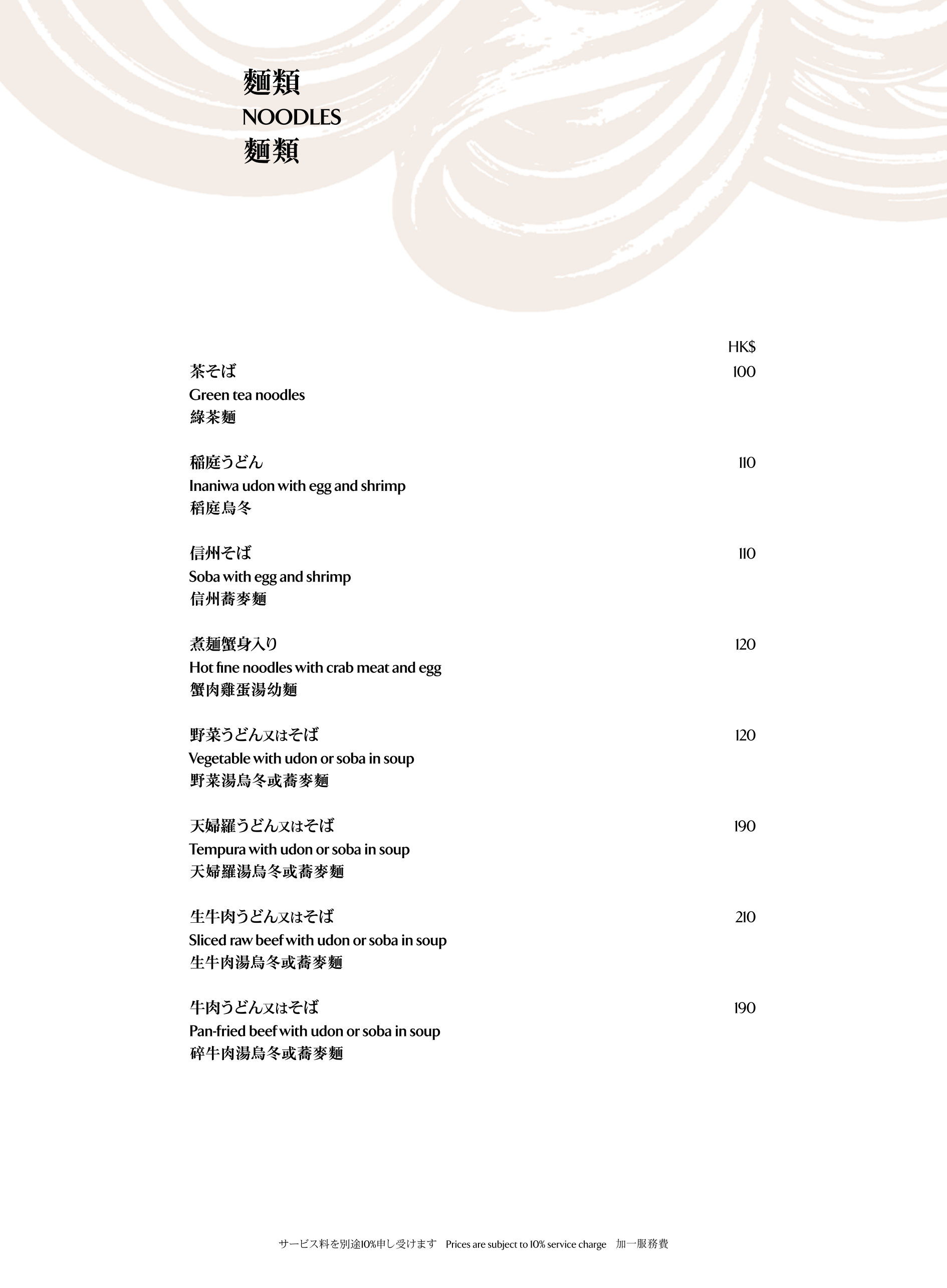
木の子土瓶蒸し

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

ベジタリアン VEGETARIAN 素食

	HK\$
ベジタリアンディナー懐石 (ラストオーダー 9:30pm) 先付、吸物、造り替り、煮物、焼物、食事、デザート	580
Vegetarian Dinner Kaiseki (last order 9:30pm) Appetiser, soup, sushi, simmered dish, broiled dish, rice and dessert	
素食懷石 (最後點餐時間為 9:30pm) 前菜、清湯、野菜壽司、煮物、焼物、飯類及甜品	

前菜 APPETISERS 前菜

冷やし完熟トマト Hiyashi Tomato Cold Japanese tomato 凍蕃茄	100
若布胡瓜酢 Wakame Kyurisu Seaweed and sliced cucumber with vinegar sauce 醋浸昆布青瓜	75
季節のお浸し Ohitashi Boiled seasonal vegetables 凍浸青菜	65
もずく酢 Mozukusu Fine seaweed in vinegar 醋浸海草	100
なだ万サラダ Nadaman Salad Tossed greens with home-made dressing 灘萬沙律	65
冷奴 Hiyayakko Cold soya bean curd 凍豆腐	70

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

主菜 MAIN DISHES 主菜

	HK\$
豆腐ステーキ Tofu Steak Tofu steak with special sauce 煎豆腐配鮮菇汁	150
日本野菜の天婦羅 Yasai Tempura Assorted vegetable tempura 雜錦野菜天婦羅	180
鉄板焼野菜 Teppanyaki Yasai Assorted teppanyaki vegetables 鐵板焼野菜	100
茄子しぎ焼 Nasu Shigiyaki Deep-fried eggplant with soya bean paste 麵豉醬焼茄子	130
木の子盛合せ Kinoko Moriawase Assorted teppanyaki mushrooms 鐵板焼雜錦鮮菇	130

ベジタリアン
VEGETARIAN
素食

副菜 SIDE DISHES 副菜

	HK\$
野菜炊合せ Yasai Takiawase Simmered seasonal vegetable 煮雜菜	90
野菜茶碗蒸し Yasai Chawanmushi Steamed egg custard with vegetable 野菜燉蛋	70
揚げ出し豆腐 Agedashi Tofu Deep-fried bean curd with thick sauce 炸豆腐	80
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
漬物盛合せ Tsukemono Moriawase Assorted pickles 雜錦泡菜	80

ベジタリアン VEGETARIAN 素食

食事 RICE AND NOODLES 飯麵類

	HK\$
五目御飯釜炊き Gomoku Gohan Rice and vegetables cooked in a pot 雜錦野菜煲仔飯	(For 2/3 persons 二至三人用) 240
野菜うどん Yasai Udon Udon with vegetables 野菜烏冬	120
稲荷寿司 Inari Sushi Sushi rice wrapped with fried soya bean 腐皮壽司	(Two pieces 兩件) 60
野菜寿司盛合せ Yasai Sushi Moriawase Assorted vegetable sushi 雜錦野菜壽司	150

デザート DESSERTS 甜品

白玉ぜんざい Shiratama Zenzai Sweetened red bean with starch dumpling 日式紅豆甜湯	65
季節の果物コアントローゼリーかけ Kisetsuno Kudamono Koantorozerikake Seasonal fruits in orange liqueur jelly 雜果香橙啫喱	70