

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。

お薦めランチコース

CHEF'S RECOMMENDATIONS

廚師推介

	HK\$
ミニ懷石 (ラストオーダー 1:30 pm) 四季の食材を月替わりでお楽しみください Mini Kaiseki (last order 1:30 pm) A traditional Japanese meal with appetiser, soup, sashimi, simmered dish, broiled dish, rice dish and dessert 迷你懷石 (最後點餐時間為 1:30 pm) 前菜、清湯、刺身、煮物、焼物、飯類及甜品	530
松花堂 先付、お造り、松花堂弁当、吸物、デザート Shokado Appetiser, sashimi, Shokado lunch box, clear soup and dessert 松花堂 前菜、刺身、松花堂飯盒、清湯及甜品	450
天婦羅コース 先付、お造り、なだ万サラダ、天婦羅 (2回)、御飯、香の物、味噌汁 Tempura Course Appetiser, sashimi, Nadaman salad, tempura (two servings), rice, pickles and soya bean soup 天婦羅套餐 前菜、刺身、灘萬沙律、炸天婦羅 (兩份)、白飯、泡菜及麵豉湯	420
牛肉照焼コース 先付、お造り、なだ万サラダ、牛肉照焼、御飯、香の物、味噌汁 Beef Teriyaki Course Appetiser, sashimi, Nadaman salad, sirloin steak with teriyaki sauce, rice, pickles and soya bean soup 照焼牛肉套餐 前菜、刺身、灘萬沙律、照焼牛肉、白飯、泡菜及麵豉湯	420
花 小鉢、お造り、天婦羅、銀鱈西京焼、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁、デザート Hana Appetiser, sashimi, tempura, broiled silver cod, steamed egg custard, rice, pickles, soya bean soup and dessert 花 前菜、刺身、天婦羅、銀鱈西京焼、日本燉蛋、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品	390

お薦めランチコース

CHEF'S RECOMMENDATIONS

廚師推介

にぎわい

小鉢、銀鱈西京焼、稲庭うどん、カリフォルニアロール、茶碗蒸し、デザート

Nigiwai

Appetiser, broiled silver cod, Inaniwa udon, California roll, steamed egg custard and dessert

賑

前菜、銀鱈西京焼、稲庭烏冬、加州卷、日本燉蛋及甜品

歓

小鉢、お造り、天婦羅、なだ万サラダ、牛肉照焼、御飯、香の物、味噌汁、デザート

Yorokobi

Appetiser, assorted sashimi, assorted tempura, Nadaman salad, sirloin steak with terriyaki sauce, rice, pickles, soya bean soup and dessert

歡

前菜、刺身、天婦羅、灘萬沙律、照焼牛肉、白飯、泡菜、麵豉湯及甜品

HK\$

400

500

定食

SET LUNCH

定食

牛肉香味焼

小鉢、ミニサラダ、牛肉香味焼、御飯、香の物、味噌汁

Gyuniku Komiyaki

Appetiser, mixed salad, pan-fried sliced beef with Koumi soya sauce, rice, pickles and soya bean soup

牛肉香味焼

前菜、沙律、牛肉香味焼、白飯、泡菜及麵豉湯

HK\$

280

天重

小鉢、ミニサラダ、天重、香の物、味噌汁

Tenju

Appetiser, mixed salad, assorted seafood and vegetable tempura on rice in a lacquered box, soya bean soup and pickles

天婦羅飯盒

前菜、沙律、天婦羅飯盒、泡菜及麵豉湯

260

天婦羅

小鉢、ミニサラダ、茶碗蒸し、天婦羅、御飯、香の物、味噌汁

Tempura

Appetiser, mixed salad, steamed egg custard, assorted seafood and vegetable tempura, rice, pickles and soya bean soup

天婦羅

前菜、沙律、日本燉蛋、天婦羅、白飯、泡菜及麵豉湯

280

うな重

小鉢、ミニサラダ、うな重、香の物、吸物

Unaju

Appetiser, mixed salad, broiled eel with sweet wine sauce on rice in a lacquered box, pickles and clear soup

鰻魚飯

前菜、沙律、蒲燒鰻魚飯盒、泡菜及清湯

420

日本産黒豚とんかつ

小鉢、茶碗蒸し、日本産黒豚とんかつ、御飯、香の物、味噌汁

Tonkatsu

Appetiser, steamed egg custard, deep-fried Kagoshima pork cutlet, rice, pickles and soya bean soup

吉列日本猪扒

前菜、日本燉蛋、吉列日本猪扒、白飯、泡菜及麵豉湯

380

定食

SET LUNCH

定食

蟹玉丼と稲庭うどん

小鉢、蟹玉丼、稲庭うどん

Kanitama Don and Inaniwa Udon

Appetiser, crab omelette on steamed rice and Inaniwa udon

蟹肉蛋飯拼稲庭烏冬

前菜、蟹肉蛋飯及稲庭烏冬

HK\$

240

海鮮丼と海老天婦羅そば

小鉢、海鮮丼、海老天そば

Kaisen Don and Ebi Tempura Soba

Appetiser, assorted seafood rice and cold soba with shrimp tempura

雑錦魚生飯配炸蝦天婦羅蕎麥冷麵

前菜、雑錦魚生飯、炸蝦天婦羅配蕎麥冷麵

260

刺身定食

小鉢、造り盛り合わせ(五種)、煮物、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁

Sashimi Teishoku

Appetiser, assorted sashimi, simmered dish, steamed egg custard, rice, soya bean soup and pickles

刺身定食

前菜、雑錦刺身、煮物、日本燉蛋、白飯、泡菜及麵豉湯

360

豚ロース生姜焼定食

小鉢、豚ロース生姜焼、茶碗蒸し、御飯、香の物、味噌汁

Buta Shogayaki Teishoku

Appetiser, sauteed pork loin with ginger sauce, steamed egg custard, rice, soya bean soup and pickles

日本猪肉生薑焼定食

前菜、日本猪肉生薑焼、日本燉蛋、白飯、泡菜及麵豉湯

320

定食

SET LUNCH

定食

	HK\$
点心 Tenshin An extensive choice of seasonal delicacies served in the Nadaman tradition 點心 灘萬傳統套餐	250
レディース寿司ランチ Lady's Sushi Set An extensive choice of seasonal delicacies and sushi 女士壽司精選	250
寿司ランチ 小鉢、寿司盛り合わせ、ミニちらし、吸物 Sushi Set Appetiser, assorted sushi, chirashi sushi rice and clear soup 壽司午餐 前菜、雜錦壽司、迷你壽司飯及清湯	360
和定食 小鉢、お造り、煮物、焼物、合肴、御飯、香の物、味噌汁 Wateishoku Appetiser, sashimi, simmered dish, broiled dish, salad, rice, pickles and soya bean soup 和定食 前菜、刺身、煮物、焼物、沙律、白飯、泡菜及麵豉湯	290
お子様弁当 天婦羅、寿司、野菜焚合せ、焼魚、茶碗蒸し、デザート Okosama Bentou Children's lunch box with tempura, sushi, simmered vegetables, broiled fish, steamed egg custard and dessert 兒童飯盒 天婦羅、壽司、煮雜菜、燒魚、日本燉蛋及甜品	220

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

SHSHI 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	鐵火巻	90
干瓢巻	Kanpyo - Pickle	干瓢巻	50
梅しそ巻	Umeshiso - Plum and shiso	梅醬紫蘇葉卷	50
納豆巻	Natto - Fermented soya bean	納豆巻	50
胡瓜巻	Kappa - Cucumber	青瓜巻	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



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

ベジタリアン VEGETARIAN 素食

	HK\$
ベジタリアンランチ懷石 (ラストオーダー 1:30pm) 先付、吸物、造り替り、煮物、焼物、食事、デザート	380
Vegetarian Lunch Kaiseki (last order 1:30pm) Appetiser, soup, sushi, simmered dish, broiled dish, rice and dessert	
素食懷石 (最後點餐時間為 1:30pm) 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

