

老舗はいつも新しい  
天保元年、初代・灘屋万助が  
なにわに開いた「なだ万」も  
数えて、百八十年余。

包丁ひとすじの一徹さも  
鷗外が、漱石が、そして  
数えきれぬ内外の一流の人々の  
身に余る大きな賛辞に報われて  
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  
四季おりおりの膳に真心を添え  
繊細な感覚に育まれた  
日本料理の正道を継ぐ誇りをこめて  
心に残る「日本の料理」を  
幾久しくお味わいいただきます。

"AN OLD SHOP THAT HAS  
ALWAYS BEEN UNIQUE WITHOUT  
LOSING ITS ORIGINALITY"

It has been more than one hundred  
and eighty years since the founder,  
Mr. Nadaya-Mansuke (Nadaman)  
opened his restaurant in Osaka, Japan.

Concentrating earnestly on the culinary art,  
Nadaman has gained a renowned reputation  
amongst the man in the street and many  
of Japan's famous celebrities.

With a great sense of pride in its heritage,  
Nadaman presents dishes from one of  
Japan's best cuisines, namely Kansairyori.

We invite you to experience  
true Nadaman traditional cooking  
which, we hope, will live on for a  
long time to come.

## 鉄板焼 ランチ Teppanyaki Set Lunch

### トパーズ . . . . . \$45

アミューズ、スープ、サーモンバター焼、サラダ、野菜炒め、主菜チョイス(ビーフ又はチキン)、御飯又は焼飯、香の物、味噌汁、アイスクリーム

#### TOPAZ

Appetiser, soup, salmon with butter sauce, salad, sautéed vegetable, choice of beef or chicken, white rice or fried rice served with pickle, miso soup and ice cream

### パール . . . . . \$65

アミューズ、スープ、魚貝(銀鱈 海老 帆立)、サラダ、野菜炒め、主菜チョイス(ビーフ又はラム)、御飯又は焼飯、香の物、味噌汁、アイスクリーム

#### PEARL

Appetiser, soup, seafood (choice of cod, prawn, scallop), salad, sautéed vegetable, choice of beef or lamb, white rice or fried rice served with pickle, miso soup and ice cream

### ジェイド . . . . . \$85

アミューズ、フォアグラ茶碗蒸し、サラダ、野菜炒め、オーストラリア和牛、御飯又は焼飯、香の物、味噌汁、アイスクリーム

#### JADE

Appetiser, steamed egg custard with minced foie gras, salad, sautéed vegetable, Australian wagyu beef, white rice or fried rice served with pickle, miso soup and ice cream

## 鉄板焼 ディナー Teppanyaki Set Dinner

### ミートコース "舞" . . . . . \$130

アミューズ、旬菜、オニオンスープ、海老のソテー、帆立貝柱、サラダ、焼野菜、主菜チョイス(ビーフ、ラム、チキン)、ガーリックライス、香の物、味噌汁、アイスクリーム

#### MEAT COURSE "MAI"

First appetiser, Japanese assorted appetiser, onion soup, prawn, scallop, salad, sautéed vegetable, choice of beef, lamb or chicken, garlic fried rice served with pickle, miso soup and ice cream

### シーフードコース "琴" . . . . . \$170

アミューズ、旬菜、おすまし、刺身、帆立貝柱、白身魚、グリーンアスパラガス、サラダ、伊勢海老、ガーリックライス、香の物、味噌汁、アイスクリーム

#### SEAFOOD COURSE "KOTO"

First appetiser, Japanese assorted appetiser, clear soup, sashimi, scallop, white meat fish, salad, lobster, garlic fried rice served with pickle, miso soup and ice cream

### 魚貝とオーストラリア和牛コース "笛" . . . \$240

アミューズ、旬菜、オニオンスープ、刺身、魚貝(銀鱈 海老 帆立)、サラダ、オーストラリア和牛サーロイン、ガーリックライス、香の物、味噌汁、アイスクリーム

#### SEAFOOD AND BEEF COURSE "FUE"

First appetiser, Japanese assorted appetiser, onion soup, sashimi, seafood (choice of cod, prawn, scallop), salad, Australian wagyu beef, garlic fried rice served with pickle, miso soup and ice cream

### 特選 黒毛和牛サーロインコース . . . . . \$320

アミューズ、旬菜、刺身、フォアグラ茶碗蒸し、ロブスター、サラダ、焼野菜、黒毛和牛サーロイン(150grams)、ガーリックライス、香の物、味噌汁、アイスクリーム

#### JAPANESE BLACK BEEF SIRLOIN COURSE

First appetiser, Japanese assorted appetiser, sashimi, steamed egg custard with minced foie gras, lobster, salad, Japanese black sirloin beef (150 grams), garlic fried rice served with pickle, miso soup and ice cream

# 鉄板焼 アラカルト Teppanyaki À La Carte

## 一品料理 À La Carte

刺身三種盛り . . . . . \$40  
SASHIMI SANSHU  
Three types of sashimi

アペタイザー寿司三貫 . . . . . \$20  
APPETISER SUSHI  
Three types of nigiri sushi

アスパラ素揚げ 燻製塩と共に . . . . . \$10  
ASPARAGUS SU-AGE  
Deep-fried asparagus, smoked salt

枝豆 . . . . . \$8  
EDAMAME  
Steamed green soybean, salt

刺身盛り合せ "雪" . . . . . \$70  
ASSORTED SASHIMI "YUKI"  
*serves 1 to 2 persons*

刺身盛り合せ "月" . . . . . \$120  
ASSORTED SASHIMI "TSUKI"  
*serves 2 to 3 persons*

## スープ Soup

田舎味噌汁 . . . . . \$6  
INAKA MISOSHIRU  
Soy bean paste soup

若布玉子スープ . . . . . \$12  
WAKAME TAMAGO SOUP  
Clear soup, seaweed, egg

おすまし . . . . . \$12  
OSUMASHI  
Clear soup

## サラダ Salad

和風サラダ . . . . . \$10  
WAFU SALAD  
Fresh green salad, crispy squid

海草サラダ . . . . . \$15  
KAISO SALAD  
Assorted seaweed salad

## 焼野菜 Vegetable

椎茸 . . . . . \$12  
SHIITAKE  
Shiitake mushroom

榎木 . . . . . \$12  
ENOKI  
Enoki mushroom

占地 . . . . . \$12  
SHIMEJI  
Shimeji mushroom

カリフォルニア裏巻 . . . . . \$15  
CALIFORNIA URA MAKI  
California inside out roll

ソフトシェルクラブ裏巻 . . . . . \$20  
SOFT SHELL CRAB URA MAKI  
Soft shell crab inside out roll

フォアグラスステーキと大根のポトフ  
鶏のスープで煮込んだ大根にフォアグラの  
ソテーを乗せた人気メニュー . . . . . \$55  
FOIE GRAS STEAK TO DAIKON NO POTOFU  
Pan-fried foie gras, white radish, soy sauce, sake

名物 フォアグラの茶碗蒸し . . . . . \$15  
FOIE GRAS CHAWANMUSHI  
Steamed egg custard, minced foie gras

土瓶蒸し . . . . . \$15  
DOBIN MUSHI  
Tea pot soup, seafood, mushroom

オニオンスープ . . . . . \$12  
ONION SOUP

シーフードサラダ . . . . . \$35  
SEAFOOD SALAD  
Mixed seafood salad

もやし . . . . . \$8  
MOYASHI  
Bean sprout

野菜炒め . . . . . \$12  
YASAI ITAME  
Sautéed vegetable

豆腐ステーキ . . . . . \$15  
TOFU STEAK  
Bean curd steak

# 鉄板焼 アラカルト Teppanyaki À La Carte

## 魚貝 Seafood

烏賊 ..... \$20  
IKA  
Squid

海老 ..... \$26  
EBI  
Prawn

帆立貝柱 ..... \$26  
HATATE KAIBASHIRA  
Scallop

白身魚 ..... \$40  
SHIROMI SAKANA  
White meat fish

キングサーモン ..... \$30  
KING SALMON

ロブスター (100 grams) ..... \$40  
LOBSTER (per 100 grams)

## 肉 Meat

フィレ ..... \$50  
AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN

チキン ..... \$40  
CHICKEN THIGH

フォアグラ ..... \$50  
FOIE GRAS

ラム  ..... \$50  
LAMB

牛肉薄切り ..... \$50  
GYUNIKU USUGIRI  
Sliced sirloin steak roll, garlic, spring onion

オーストラリア和牛サーロイン ..... \$165  
AUSTRALIAN WAGYU SIRLOIN (200 GRAMS)

特選 黒毛和牛サーロイン ..... \$200  
JAPANESE BLACK BEEF SIRLOIN (200 GRAMS)

## 御飯 Fried Rice

野菜のフライドライス ..... \$12  
YASAINO FRIED RICE  
Fried rice, vegetable

ガーリックフライドライス ..... \$12  
GARLIC FRIED RICE

蟹入りフライドライス ..... \$16  
KANI FRIED RICE  
Fried rice, crab meat

シーフードフライドライス ..... \$16  
SEAFOOD FRIED RICE

## デザート Dessert

白玉ぜんざい(温) ..... \$12  
HOT SHIRATAMA ZENZAI  
Sweet porridge, azuki bean, rice cake

黒蜜きな粉餅 ..... \$15  
KUROMITSU KINAKO MOCHI  
Japanese dango sweet, kinako soybean flour

バニラアイスクリーム ..... \$7  
Vanilla ice cream

小倉バニラアイス ..... \$10  
OGURA VANILLA ICE CREAM  
Vanilla ice cream, red bean

抹茶アイスクリーム ..... \$7  
MACHA ICE CREAM  
Green tea ice cream

小倉抹茶アイス ..... \$10  
OGURA MACHA ICE CREAM  
Green tea ice cream, red bean

黒胡麻アイスクリーム ..... \$7  
KUROGOMA ICE CREAM  
Black sesame ice cream

柚子シャーベット ..... \$7  
YUZU SHERBET

マスクメロン ..... \$30  
MUSK MELON (PER SLICE)

フルーツ2種 ..... \$12  
ASSORTED FRUIT (TWO TYPES)

フルーツ3種 ..... \$25  
ASSORTED FRUIT (THREE TYPES)

 Dish contains nut

All prices are subject to 10% service charge and existing government taxes including GST.