

お昼の点心

Ten-shin Lunch

午餐点心

¥5,500

前 菜 Appetizer 前菜

法蓮草と榎木の胡麻浸し 揚スルメ
Boiled spinach and "ENOKI" mushroom with fried squid

落花生豆腐 山葵 ベッ甲餡
Peanut tofu with wasabi

クリームチーズのディップ クラッカー
Cream cheese dip with cracker

メイン Main dish(Assorted) 时令小菜

焼茄子と汲み湯葉 陸蓮根 胡麻餡掛け 茗荷 生姜
Grilled eggplant, tofu skin and okra plant with sesame sauce

秋刀魚のわた焼 柚子霰 トマト 三ッ葉
Grilled pacific saury with grated Japanese radish

沖縄もずく酢 トマト 長芋
"MOZUKU" seaweeds with tasted vinegar

厚焼玉子 ロール寿し 鶏つくね 南瓜カステラ 青唐油焼
Japanese omelette, Rolled sushi, Chicken ball, "KABOCHA" squash cake, Grilled Japanese pepper

さつま揚げ 蓮根ずんだ揚げ 帆立柚子しんじょ衣揚げ
Deep-fried fish cake, Deep-fried lotus root and green bean ball, Scallop cake with "YUZU" citror.

温 菜 Warm dish 热菜

里芋万頭 鶏そぼろ射込み 柚子胡椒餡 かもじ葱
Deep-fried taro and minced chicken dumpling with "YUZU" citron and pepper sauce

食 事 Rice 主食

じゃこ有馬煮とみやだいず 炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with dried young sardines and soybean, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

チョイス(5種類より)
Please choose one from 5 kinds

2025.9

*表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

*Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

*仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

*食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

*Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

プレリュード

Prelude

¥8,000

旬 菜 Appetizer 前菜

法蓮草と榎木の胡麻浸し 揚スルメ 落花生豆腐 山葵 ペｯ甲飴
Boiled spinach and "ENOKI" mushroom with fried squid Peanut tofu with wasabi

沖縄もずく酢 トマト 長芋
"MOZUKU" seaweeds with tasted vinegar

焼茄子と汲み湯葉 陸蓮根 胡麻飴掛け 茗荷 生姜
Grilled eggplant, tofu skin and okra plant with sesame sauce

ロール寿し 鶏つくね 青唐油焼
Rolled sushi, Chicken ball, Grilled Japanese pepper

冷 菜 Cold dish 涼菜

鯛のカルパッチョ サラダ仕立て オニオンドレッシング マイクロハーブ 煎玄米 香り海苔
Sea bream carpaccio salad with mixed herbs, nori laver and onion dressing

温 菜 Warm dish 热菜

なだ万 調理コンテスト 30・40 代部門
第2位 讀アブローズ 料理人 斉藤

飯蒸し玉締め 豚角煮 芽葱飴
Steamed egg custard with pork cube and rice dumpling, leek sauce

口直し Palate freshener 中段小菜

シャーベット Sorbet

焼 物 Grilled dish 主菜

A, 鱒の助 南蛮焼 九条葱ソース 添え野菜 バルサミコソース
A, Grilled king salmon with spicy soysauce, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, 牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼
みやだいずとインカのめざめのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜
B, Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce (soybean and sweet potato paste, vegetables)

* 差額にてアップグレードできます。 *Extra charge * +2,000 円

食 事 Rice 主食

じゃこ有馬煮とみやだいず 炊き込み 香の物 赤だし
Cooked rice with dried young sardines and soybean, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

なだ万 調理コンテスト 20 代部門
最優秀作品 新宿なだ万賓館 料理人 森田

ココナッツパンナコッタ~2種の日本茶仕立て~
Coconut and green tea

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

* 表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。
* Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。
* 仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.
* 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
* Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

2025.9

シンフォニー

Symphony

¥12,000

旬 菜 Appetizer 前菜

法蓮草と榎木の胡麻浸し 揚スルメ 落花生豆腐 山葵 ペッ甲飴
Boiled spinach and "ENOKI" mushroom with fried squid Peanut tofu with wasabi

沖縄もずく酢 トマト 長芋
"MOZUKU" seaweeds with tasted vinegar

焼茄子と汲み湯葉 陸蓮根 胡麻餡掛け 茗荷 生姜
Grilled eggplant, tofu skin and okra plant with sesame sauce

ロール寿司 鶏つくね 青唐油焼
Rolled sushi, Chicken ball, Grilled Japanese pepper

造 り Sashimi 刺身

3種盛り合せ あしらい 土佐醤油
Assorted sashimi 3 kinds

温 菜 Warm dish 熱菜

なだ万 調理コンテスト 30・40 代部門
第2位 讀アブローズ 料理人 斉藤

飯蒸し玉締め 豚角煮 芽葱餡
Steamed egg custard with pork cube and rice dumpling, leek sauce

口直し Palate freshener 中段小菜

シャーベット Sorbet

焼 物 Grilled dish 主菜

A, 国産牛 和風ステーキ 添え野菜 バルサミコソース
A, Beef steak, vegetables with balsamic vinegar sauce

B, 銀鱈西京焼 あしらい
B, Grilled black cod "SAIKYO-YAKI" style

C, 牛頬肉柔らか煮 パートフィロー包み焼
みやだいずとインカのめざめのマッシュ 和風デミグラスソース 添え野菜
Grilled beef cheek wrapped with pie, demi-glace sauce (soybean and sweet potato paste, vegetables)

*A B C よりいずれか一つをおえらびください。 * Please choose one from A, B or C

食 事 Rice 主食

じゃこ有馬煮とみやだいず 釜炊き 香の物 赤だし
Steamed rice with dried young sardines and soybean in a small pot, Japanese pickles, Miso soup

デザート Dessert 甜点

チョイス(5種類より) コーヒー又は紅茶
Please choose one from 5 kinds Coffee or Tea

* 表示価格は消費税・サービス料15%を含んでおります。

* Prices include consumption tax and 15% service charge. 所示价格已包括消費税・15%服务费。

* 仕入れにより、献立内容が変更になる場合がございます。 * Menu items or products may change.

* 食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

* Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

2025.9