



Ultimate Chilled Udon 極みうどん

単品 ￥5,800

うどんという日本の伝統食に、異文化の最高の食材を組み合わせることで、新たな価値を創造。出汁との絶妙な調和、上品で深みのあるホテル特製の出汁と世界のトップ食材がうどんを昇華させました。



Chilled Udon with Natto Dipping Sauce 納豆ざるうどん

単品 ￥1,800

納豆を極限まで攪拌することで生まれた、滑らかなムース状の納豆が出汁と絡みうどんにしっかりとまとわりつき、一口ごとに新感覚の旨味が広がります。これまでの納豆うどんの常識を覆す、冷製うどんの傑作。

Dinner Set + ￥3,500

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts
こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



Warm Udon in Duck Consommé 鴨コンソメ南蛮うどん

单品 ￥3,000

岩手県産の鴨肉と鴨団子、凝縮した鴨出汁のコンソメ、
その味わいは鰹出汁と見事にあわさり「うどんのつ
ゆ」という概念を超えたエレガントな仕上がりに。
アーモンドマトがアクセントに。



Warm Udon Soup with Assorted “Kakiage” (Gathered Tempura) 搔き揚げ三種と掛けうどん

单品 ￥3,400

旨みが凝縮した富山県産白えび、季節の香りと甘みが
春菊とホタテ。細切りごぼう、素材の個性を引き出す
ため、温度と時間で揚げ分けています。出汁の旨みと
調和し、口の中で完成する計算された一杯。

Dinner Set + ￥3,500

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts
こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



Kagoshima-Kuroushi Beef Udon 鹿児島黒牛の肉うどん

单品 ¥5,100

すっきりとしながらもコク深い出汁が、鹿児島黒牛の甘みと見事に調和し、上品な味わいを生み出しています。肉の質、出汁の深み、麺の食感、全てにこだわった王道かつ格別な味わいをお楽しみください。



“Kama-age Udon”
(Fresh-boiled Warm Udon Noodles with Dipping Sauce)

釜揚げうどん

单品 ¥2,200

うどんをダイレクトに味わう「釜揚げうどん」
透き通るような細麺を熱々の湯からそのまま引き上げ、
その弾力と小麦の豊かな香りを閉じ込めた逸品です。
極上のつけ出汁との調和をお愉しみください。

Dinner Set + ¥3,500

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts
こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.



The above photo is for illustration purpose only.

NAKAJIMA Dinner Set NAKAJIMA ディナー ¥4,900

総料理長の中島眞介が全国を巡り厳選した食材の前菜や鹿児島県枕崎産の鰹節など素材にこだわった出汁が自慢の麺、中島が手掛けるスイーツをお愉しみいただけます。

■ Assorted Appetizers from Around Japan

こだわり食材の前菜六点盛り

■ Simmered Dish of the Day

本日の御焚き物

■ Soba or Udon

(Chilled Noodles with Dipping Sauce or Warm Noodle Soup)

そば（盛り・掛け）または うどん（ざる・掛け）

Addition of Prawn and Vegetable Tempura: ¥1,600

海老と野菜の天麩羅付 +¥1,600

■ Assortment of Three Desserts

NAKAJIMAスイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.

※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※ The above menu is subject to change without prior notice.



Chilled Soba with Seasonal Tempura

旬菜天麩羅そば

单品 ￥3,900

季節の新鮮野菜を、料理長こだわりの米油で天麩羅にします。サックリ揚がった食感や素材の旨味を、毎日手打ちするそばと共にお愉しみください。



Chilled Soba with
“Kakiage” (Gathered Tempura)

かき揚げ天せいろ

单品 ￥2,900

衣を厚めに仕上げたかき揚げと温かいそばつゆ。
溶けだした旨味とともに自慢のそばをお愉しみください。

Dinner Set + ￥3,500

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.

※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※ The above menu is subject to change without prior notice.



Warm Soba in Grated Yam (with “Kakiage”)

山かけそば（かき揚げ付）

单品 ￥4,100

打ちたてのそばに、ふわとろ食感のとろろを
麺が隠れるほど贅沢に乗せた一杯。
海老のかき揚げとご一緒にお愉しみください。

Dinner Set + ￥3,500

Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts
こだわり食材の前菜六点盛り・温物・“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.

※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※ The above menu is subject to change without prior notice.

Soba Noodles

そば

■ Warm Soba in Duck Soup 鴨南蛮そば	¥3,000	■ Warm Soba Soup 掛けそば	¥1,400
■ Warm Soba in Duck Soup Dinner Set 鴨南蛮そば ディナーセット付	¥6,500	■ Warm Soba Soup with Prawn and Vegetable Tempura 掛けそば 海老と野菜の天麩羅付	¥3,000
■ Chilled Soba with Duck Dipping Sauce 鴨せいろ	¥2,800	Additional Soba Helpings 追加そば	¥1,200
■ Chilled Soba with Duck Dipping Sauce Dinner Set 鴨せいろ ディナーセット付	¥6,300	Assorted Condiments 薬味セット	¥250
■ Chilled Soba 盛りそば	¥1,400		
■ Chilled Soba with Dipping Sauce and Prawn and Vegetable Tempura 盛りそば 海老と野菜の天麩羅付	¥3,000		

Udon Noodles

うどん

■ Chilled Udon with Dipping Sauce ざるうどん	¥1,400	■ Warm Udon Soup 掛けうどん	¥1,400
■ Chilled Udon with Dipping Sauce and Prawn and Vegetable Tempura ざるうどん 海老と野菜の天麩羅付	¥3,000	■ Warm Udon Soup with Prawn and Vegetable Tempura 掛けうどん 海老と野菜の天麩羅付	¥3,000
■ Extra-large Serving of Soba or Udon Noodles そば、うどん 大盛り	¥650		
■ “Inari-sushi” (Tofu Pouch Sushi, 1 pc) いなり寿司 一貫	¥300		
■ Steamed White or Brown Rice 白米 または 玄米御飯	¥300		

※ Dinner Set: Comes with Appetizers from Around Japan, Simmered Dish, and Assortment of Three Desserts

※ディナーセット：こだわり食材の前菜六点盛り、温物、“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

※別途サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.

※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※ The above menu is subject to change without prior notice.

Desserts

甘味



Warm “Fu” Gluten with “Kuromitsu” Syrup 生麩甘味

¥ 1,400

日本の伝統的な食材である生麩。
その中でも上質な京都半兵衛麩の
生麩を使用した、温かいデザートです。
あわ、よもぎ、ごまの三種類の生麩を
黒蜜と絡めた和風甘味。
もっちりとした新食感の味わいを
お愉しみください。

Assortment of Two Desserts
スイーツ2点盛り

¥1,200

Assortment of Three Desserts
スイーツ3点盛り

¥1,800

“Kuzumochi” Jelly with Milk Gelato
くず餅ゼリーとミルクジェラート

¥1,200

Milk Gelato
ミルクジェラート

¥500

※別途サービス料を加算させていただきます。
※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.
※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
※ The above menu is subject to change without prior notice.

A la Carte

一品料理

■ Winter Appetizers Assortment 冬の六点前菜	¥ 3,300	■ Japanese Black Omelet 玄米卵の“黒い”玉子焼	¥1,300
■ Spring Onions with Ponzu and Grated Daikon Dressing 青ねぎ ポン酢卸しドレッシング	¥1,000	■ Stone-grilled Chicken 石やきとり	¥2,000
■ “Kamaboko” Fishcake with Wasabi 板わさ	¥1,000	■ Kyoto-style Braised Vegetables 京風野菜の煮浸し	¥2,000
■ Whitebait with Grated Daikon Radish じゃこおろし	¥900	■ Deep-fried Globefish Soft Roe with Starchy Globefish Skin Sauce 揚げふぐ白子 鉄皮餡	¥4,200
■ Vinegared “Mozuku” Seaweed Salad もずく酢	¥1,000	■ Chicken Tempura とり天	¥1,700
■ Assortment of Three Kinds of Pickled Vegetables お漬物三点盛り	¥1,200	■ Assorted Tempura 天麩羅盛り合わせ	¥2,900
■ Broiled Eggplant 焼き茄子	¥1,200	■ Deep-fried Glass Shrimp 白海老唐揚げ	¥1,100
■ Broiled “Atsu-age” (Deep-fried Tofu) 焼き厚揚げ	¥1,700	■ Deep-fried Baby Horse Mackerel, Marinated in Japanese Spicy Sauce 豆鰯の南蛮漬け	¥1,700
■ Boiled Beans of the Season 旬豆	¥1,200	■ “Kara-age” (Deep-fried Chicken) 鶏の唐揚げ	¥1,800
■ Assortment of Three Kinds of Sashimi お造り三点盛り	¥3,300	■ “Jako-ten” (Whitebait Fishcake) 宇和島名物 じゃこ天	¥1,300
■ Seared and Kelp-seasoned Greater Amberjack with Powdered Botargo 炙り鯛昆布〆と粉唐墨	¥3,300	■ Green Salad グリーンサラダ	¥1,650
		■ Tomato Salad トマトサラダ	¥1,200

※別途サービス料を加算させていただきます。

※食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

※ Service charge will be added to your bill.

※ Please inform us if you have any food allergies or special preferences.

※ The above menu is subject to change without prior notice.