

料理長こだわりの定番のお弁当
会社の会議、セミナー、イベントなど大人数の集まりに最適です。

なだ万 Japanese Restaurant
NADAMAN



カレイの西京焼と煮付け御膳

2,000円(税込)

〈サイズ〉約13.1cm×約16.8cm×高さ約5.5cm

鰯西京焼、厚焼玉子
蟹風味蒲鉾、丸十蜜煮

鰯煮付け、昆布と大豆の旨煮

海老つみれ、六方里芋、人参
角蒟蒻、椎茸旨煮、隠元豆

白御飯(140g)
梅胡麻、刻みしば漬



結(むすび)

1,650円(税込)

〈サイズ〉約17.2cm×約17.2cm×高さ約5cm

ちりめん大豆、
厚焼玉子、合鴨燻製
がんも煮、人参、
えんどう豆さつま赤唐辛子揚げ、大根甘酢漬

茄子オランダ煮、
蓮根挟みあおさ揚げ赤パプリカ、
鶏つくね焼、蟹風味蒲鉾
落・木耳・つき蒟蒻・油揚げ煮

五目御飯(筍・蒟蒻・人参・椎茸・油揚げ)、
錦糸玉子
白御飯、野沢菜ちりめん、刻みしば漬



琴(こと)

1,650円(税込)

〈サイズ〉約17.0cm×約17.0cm×高さ約5.5cm

がんも煮、椎茸旨煮
六方里芋、蒟蒻田舎煮、人参
鶏つくね焼、厚焼玉子

赤魚西京焼、枝豆腐赤唐辛子揚げ
ポテトサラダ、海老オーロラソース和え
牛すき焼、玉葱

五目御飯(筍・蒟蒻・人参・椎茸・油揚げ)、
野沢菜ちりめん
とうもろこし御飯、刻みしば漬

※アレルギー起因物質につきましては最終ページをご確認ください



三種御飯と生姜香る豚肉しぐれ煮膳

1,430円(税込)

〈サイズ〉約22.0cm × 約17.0cm × 高さ約4.0cm

きのこ入り五目御飯(平茸、椎茸、人参、舞茸、油揚げ)
白胡麻入り寿司飯、錦糸玉子
白御飯、刻みしば漬

厚焼玉子、鶏つくね焼、ポテトサラダ、蟹風味蒲鉾

六方里芋、野菜包み寄せ、蒟蒻田舎煮
人参、さや隠元

えんどう豆さつまあおさ揚げ、豚肉しぐれ煮
玉葱、生姜餡、赤パプリカ



扇(おうぎ)

3,030円(税込)

〈サイズ〉約19.2cm × 約19.2cm × 高さ約5.4cm

合鴨燻製、蛸入りさつまあおさ揚げ、
小松菜煮浸し、赤パプリカ
海老芝煮、六方里芋、蓮根田舎煮、人参、さや隠元

鰯西京焼、厚焼玉子、丸十蜜煮、黒花豆、大根甘酢漬
白子入り蟹つみれ、鶏つくね焼
ピリ辛甘酢餡(木耳、人参、筍) 茄子、舞茸、枝豆
牛肉香味焼(白胡麻)、玉葱、青唐

五目御飯(筍、蒟蒻、人参、椎茸、油揚げ)、錦糸玉子
白御飯、梅胡麻、刻みしば漬



二段重 葵

1,890円(税込)

〈サイズ〉約9.5cm × 約17.9cm × 高さ約8.8cm

鶏つくね焼、えんどう豆さつまあおさ揚げ
焼板蒲鉾、厚焼玉子、赤パプリカ

合鴨燻製、ポテトサラダ、蟹風味蒲鉾、角南瓜

野菜の旨煮、里芋、椎茸
蓮根、人参、蒟蒻、さや隠元

白御飯(80g)、鶏そぼろ、錦糸玉子
きのこ入り五目御飯(90g)(平茸・椎茸・人参・舞茸・油揚げ)
刻みしば漬



華の膳

3, 270円 (税込)

〈サイズ〉約18.8cm × 約24.8cm × 高さ約6.0cm

鰯西京焼、合鴨燻製、蟹風味つまみ蒸し揚げ、海老芝煮、厚焼玉子、黒花豆、赤パプリカ

鶏つくね焼、蓮根挟み赤唐辛子揚げ、
蒟・木耳・つき蒟蒻・油揚げ煮、
丸十蜜煮、大根甘酢漬

野菜包み寄せ、巻湯葉、六方里芋、蓮根田舎煮、
人参、蒟蒻田舎煮、さや隠元

細巻（錦糸玉子）、厚焼玉子、蟹風味蒲鉾、
五目御飯(筍、蒟蒻、人参、椎茸、油揚げ)
野沢菜ちりめん、錦糸玉子、マヨネーズ、ガリ、
抹茶プリン、小豆



舞(まい)

4, 230円 (税込)

〈サイズ〉約7.6cm × 約21.6cm × 高さ約12.0cm

鰯西京焼、蛸入りさつまあおさ揚げ、厚焼玉子、
丸十蜜煮、海老芝煮、蒟蒻田舎煮、赤パプリカ

蒸し鶏サラダ(*津軽どり使用)、玉葱甘酢漬、
ブロッコリー、大根甘酢漬、胡麻ドレッシング

鶏高野豆腐含ませ煮、六方里芋、茄子オランダ煮、
椎茸旨煮、人参、さや隠元

嶺岡豆腐、ずわい蟹ほぐし身、
旨出汁ゼリー、セルフイーユ

白御飯、うなぎ蒲焼、錦糸玉子、三つ葉、
山椒、刻みしば漬



彩菜(さいさい)の膳

2, 420円 (税込)

〈サイズ〉約15.5cm × 約20cm × 高さ約5.5cm

赤魚西京焼、丸十蜜煮、厚焼玉子、
蒟蒻田舎煮、大根甘酢漬

合鴨燻製、蛸入りさつま赤唐辛子揚げ
蒟・木耳・つき蒟蒻・油揚げ煮

野菜包み寄せ、鶏つくね焼、六方里芋、蓮根田舎煮、
人参、さや隠元

白胡麻クリーム豆腐、蟹風味蒲鉾、旨出汁

ちらし寿司(白胡麻入り寿司飯)
海老、錦糸玉子、椎茸旨煮、酢蓮根、赤でんぶ、
グリーンピース、ガリ



お肉料理となごみ御膳

2,200円(税込)

〈サイズ〉約9.5cm × 約25.5cm × 高さ約5.4cm

牛肉香味焼、白御飯、煎り胡麻、刻みしば漬
 豚肉しぐれ煮、白御飯、錦糸玉子、グリーンピース
 赤魚西京焼、えんどう豆さつま赤唐辛子揚げ、
 厚焼玉子、鶏つくね焼、大根甘酢漬
 鶏ごぼうつみれ、がんも煮、六方里芋、
 蒟蒻田舎煮、人参、さや隠元



匠の膳(たくみのぜん)

2,660円(税込)

〈サイズ〉約15.4cm × 約22.5cm × 高さ約5.7cm

赤魚西京焼、合鴨燻製、鶏つくね焼、
 厚焼玉子、蒟蒻田舎煮
 鶏高野豆腐含ませ煮、がんも煮、椎茸旨煮、
 人参、さや隠元
 蟹風味しんじょ揚げ煮、鶏ごぼうつみれ、
 蓮根田舎煮、六方里芋
 とうもろこしコロケ、蒸し鶏中華くらげ和え、
 蟹風味蒲鉾、大根甘酢漬
 白御飯、牛肉香味焼、錦糸玉子
 五目御飯(筍・蒟蒻・人参・椎茸・油揚げ)、
 野沢菜ちりめん、刻みしば漬



和遊膳(わゆうぜん)

2,200円(税込)

〈サイズ〉約17.2cm × 約17.2cm × 高さ約5.7cm

赤魚西京焼、えんどう豆さつまあおさ揚げ、
 鶏つくね焼、丸十蜜煮、蒟蒻田舎煮、
 厚焼玉子、赤パプリカ
 鰯南蛮漬、玉葱、人参、生姜、葱、
 落・木耳・つき蒟蒻・油揚げ煮、彩人参
 茄子オランダ煮、白身魚入りつみれ豆腐、
 蟹風味蒲鉾、六方里芋、蓮根田舎煮、
 人参、さや隠元
 ちらし寿司(白胡麻入り寿司飯)、海老、
 いなり揚げ、錦糸玉子、花酢蓮根、
 椎茸旨煮、グリーンピース、彩人参

※アレルギー起因物質につきましては最終ページをご確認ください

※すべてのメニューに緑茶が付きます。



なだ万 緑茶 500ml
京都の宇治茶葉を使用した緑茶です。

配達エリア： 東京都23区
※その他エリアはご相談ください

注文最低金額： 20,000円（税込み）
※回収あり

※一部内容等が変更になる場合がございますのでご了承ください。
※アレルギー対応について、お客様の健康を第一に考え、コンタミネーションの問題を含め、ご注文をお断りさせていただいております。
ご理解いただけますようお願いいたします。
※各お弁当のアレルギー起因物質については右記をご確認ください。
※メニュー、ラインナップの変更は内容に応じて相談可
※熨斗掛けは承っておりません。予めご了承ください。

各種お弁当のアレルギー起因物質について

- ◆カレイの西京焼と煮付け御膳
えび、かに、小麦、卵、乳成分、ごま、大豆
- ◆結(むすび)
えび、かに、小麦、卵、乳成分、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
- ◆琴(こと)
えび、かに、小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、魚醤(魚介類)
- ◆三種御飯と生姜香る豚肉しぐれ煮膳
えび、かに、小麦、卵、乳成分、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉
- ◆扇(おうぎ)
えび、かに、小麦、卵、乳成分、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、魚肉すり身(魚介類)
- ◆二段重 葵
えび、かに、小麦、卵、乳成分、さけ、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉
- ◆華の膳
えび、かに、小麦、卵、乳成分、いか、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
- ◆舞(まい)
えび、かに、小麦、卵、乳成分、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、魚肉すり身(魚介類)
- ◆彩菜(さいさい)の膳
えび、かに、小麦、卵、乳成分、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、魚肉すり身(魚介類)
- ◆お肉料理となごみ御膳
えび、かに、小麦、卵、乳成分、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉
- ◆匠の膳(たくみのぜん)
えび、かに、小麦、卵、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、魚醤(魚介類)
- ◆和遊膳(わゆうぜん)
えび、かに、小麦、卵、乳成分、ごま、さけ、大豆、鶏肉、豚肉