



## NAKAJIMA デイナー ￥4,700

総料理長の中島真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。

《こだわり食材の前菜六点盛り》

《本日の御焚き物》

江戸前そば（盛り・掛け） または 下町うどん（掛け）  
・海老と野菜の天麩羅付 +¥1,300

《NAKAJIMAスイーツ三点盛り》

江戸前そば・下町うどん 大盛	+ ¥550
いなり寿司 一貫	¥250
白米または玄米御飯	¥300

※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さまは、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。



## 肉うどん

単品 ¥5,000

ディナーセット ¥8,400

こだわり食材の前菜六点盛り、温物

“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

黒毛和牛を使用した贅沢な肉うどん。  
溶け出す上質な旨味を堪能をいただける一品です。

※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さまは、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。



## かき揚げ天せいろ

単品 ¥2,600

ディナーセット ¥6,000

こだわり食材の前菜六点盛り、温物

“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

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

※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さまは、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。



## 旬菜天麩羅そば

単品 ¥3,600

ディナーセット ¥7,000

こだわり食材の前菜六点盛り、温物

“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

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。

サク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のお楽しみください。

※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さまは、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。



## 鴨南蛮そば

単品 ¥2,900

ディナーセット ¥6,300

こだわり食材の前菜六点盛り、温物

“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

鴨の濃厚な脂が宗田節、うるめ、北海道産昆布の合わせ出汁と  
自家製のかえしを合わせたつゆにしっかりと溶け出し、  
香り高いそばとの相性も抜群です。

※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さまは、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。



## 鴨せいろ

単品 ¥2,600

ディナーセット ¥6,000

こだわり食材の前菜六点盛り、温物

“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

薪釜で焼き上げた鴨と特製出汁の香ばしさが食欲をそそる逸品。  
味噌を練り込んだ団子とそばのハーモニーをお愉しみください。

※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さまは、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。



写真は「カレーうどん海老天1本付」です

## カレーうどん(玄米ご飯付)

単品 ¥2,600

- ・海老天一本付 + ¥700
- ・とり天一本付 + ¥700

ディナーセット ¥6,000

こだわり食材の前菜六点盛り、温物

“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

伝統のカレールウ、和風豚骨スープなど、  
ホテル内の一級品の素材を集めたこだわりのカレーうどん。

仕上げのすりおろし生姜が織りなす味は  
これまでのカレーうどんの概念をくつがえす傑作です。

※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さまは、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。



## 親子丼

\* ご飯は白米または、玄米からお選びください。

単品 ¥2,700

ディナーセット ¥6,100

こだわり食材の前菜六点盛り、温物

“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

昆布出汁の優しい香りと玉子の鮮やかな色が印象的な親子丼。

厚みのあるふわとろ仕立ての玉子は職人がなせる技。

※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さまは、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。





## 山かけそば(かき揚げ付)

単品 ¥3,800

ディナーセット ¥7,200

こだわり食材の前菜六点盛り、温物

“NAKAJIMA”スイーツ三点盛り

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。

※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さまは、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。

# 江戸前そば

---

丹精込めて作る香り豊かなそばと、紀尾井町の水から作る出汁の絶妙な味わいをお愉しみください。

- ・ 盛りそば ¥1,300
- ・ 盛りそば 海老と野菜の天麩羅付 ¥2,600
- ・ 掛けそば ¥1,300
- ・ 掛けそば 海老と野菜の天麩羅付 ¥2,600
- 追加そば ¥1,100
- 薬味セット ¥250

# 下町うどん

---

三百余年の伝統を受け継ぐ京都半兵衛麩から取り寄せた地下水で仕上げる出汁をお愉しみください。

- ・ 掛けうどん ¥1,300
- ・ 掛けうどん 海老と野菜の天麩羅付 ¥2,600

- 
- ・ 江戸前そば、下町うどん 大盛り ¥550
  - ・ いなり寿司 一貫 ¥250
  - ・ 白米または玄米御飯 ¥300
- 

※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さまは、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。

# 甘味

---



## 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  
お楽しみください。

---

スイーツ2点盛り

¥ 1,100

スイーツ3点盛り

¥ 1,600

くず餅ゼリーとミルクジェラート

¥ 1,000

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さまは、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。