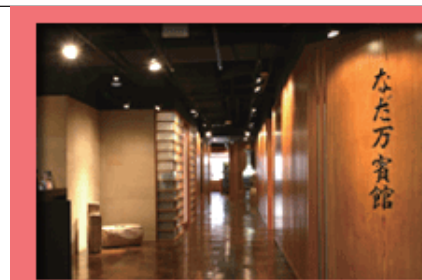


なだ万賓館

1830年創業の伝統ある老舗の味を、
 電化厨房でおいしく調理。
 カウンター席の美しい
 空間演出にも貢献。



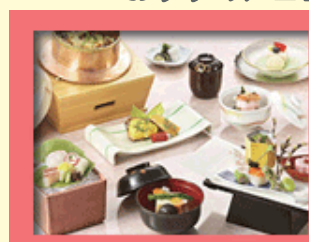
そのヒミツは…?



●副支配人
 長谷川 雅也氏

当店は、「やすらぎの和の空間」をテーマとした快適な空間に老舗の伝統をふまえた和の真髄とおもてなしの心を大切にしています。電化厨房は、火がなく安全性・快適性・清掃性に優れているため、各コーナーのカウンター席では、お客さまに快適で美しい空間で熟練の職人がつくるおいしい料理と、調理スタッフとの会話を安心して楽しんでいただけます。また、IH調理器は立ち上がりが高く、温度センサーを活用することで一定の温度を保ち易いため、非常に使い勝手が良く重宝しています。スタッフからは、ガスに比べて涼しく掃除も拭き取るだけですむと評判も上々です。

おすすめメニュー



●ミニ懐石
 6,000円
 (税込・サ別)

前菜、吸物、造り、煮物、焼物、食事、デザートからなる「ミニ懐石」は、この店で最も人気のある品のひとつです。旬の味を美しい盛り付けとともに楽しめます。料理の内容は季節ごとに替わります。

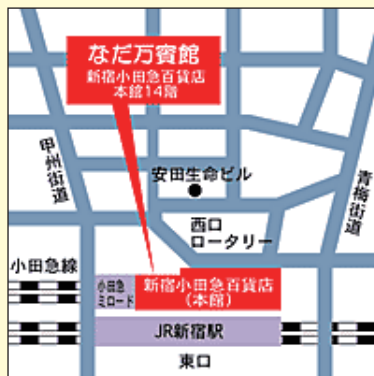
お店のご紹介



なだ万賓館

2008年3月23日に全面リニューアルした「なだ万賓館」新宿店は、懐石料理の「なだ万」、鉄板焼きの「竹花亭」、すし「清水」、天麩羅「まつ井」の4つのコーナーからなり、新宿でも上質な料理を落着いた雰囲気の中で楽しめるとあり、常にお客の絶えない人気店です。カウンター席はゆったりと、個室は最大30名さままでのご利用が可能。ご結納や七五三などプライベートでのご利用や、プロジェクター用のスクリーンも完備していることから、ご接待や打合せなどのビジネスの場としても最適です。

- 所在地／東京都新宿区西新宿1-1-3
 新宿小田急百貨店本館14階
- 営業時間／AM11:00～PM9:30ラストオーダー
 (懐石料理は9:00ラストオーダー)
- 定休日／不定休
- TEL／03-5381-0700
- ホームページ<http://www.nadaman.co.jp>
- 客席数／165席
- 駐車場／385台(2時間無料)



厨房機器設備

- IH調理器(サンヨー・ニチワ電機)
- スチームコンベクションオーブン(FMI)
- グリラー(ヒゴグリラー) 他

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734