



NADABAN

by HAL YAMASHITA

東京ミッドタウン赤坂六本木にある
新和食ファインレストラン
HAL YAMASHITA 東京本店の新業態
ここ日比谷ミッドタウンでは
関西うどん居酒屋として
ハルヤマシタスピリットを継承します



ドリンクメニュー

Drink Menu

名物 酎ハイ

SHOCHU COCKTAILS

レモン丸ごと 凍結レモンサワー

Frozen Lemon Sour

凍らせたレモンを丸ごと1個使った
すっきり爽快なレモン酎ハイ

980

おかわりサワー

420

凍結レモンサワーに冷たいサワーを
追加して何杯か楽しめます！



ビール

ASAHI SUPER DRY



- ・生 アサヒスーパードライ (中) 680
Beer
- ・生 アサヒスーパードライ (小) 480
Beer (small)
- ・アサヒ プレミアム熟撰小瓶 730
Beer (small bottle)
- ・アサヒ ノンアルコール
ドライゼロ 530
Non-alcoholic Beer

日本酒

JAPANESE SAKE



グラスで味わう日本酒

HAL YAMASHITA オリジナル日本酒

980

RICE WINE 'SAKE' Kimoto Style

シェフ山下が自身の料理に最もマリアージュするお酒として、日本酒の名産地である神戸「灘」で特別醸造したアルコール度数 13 度のお酒です。白ワインのようにさらりと飲めるこの健康的な新感覚の日本酒は、当店のお料理との相性も抜群です。

HAL YAMASHITA 限定酒を是非ご賞味ください。

This "SAKE" rice wine was specially selected by Chef Yamatshita as the best wine for pairing with his cuisine. It is flinty, just like Japanese Sauvignon blanc, and goes very well with our food.

お燗

warmed sake



菊正宗 (辛口)
KIKUMASAMUNE

780



杜氏鑑 (辛口)
TOUJIKAN

780

冷酒

chilled sake



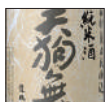
酔鯨 特別純米 (辛口)
SUIGEI Tokubetsu Junmai

880



日高見 超辛口純米 (辛口)
HITAKAMI Choukarakuchi Junmai

980



天狗舞 純米酒 (辛口)
TENGUMAI Junmaisyu

930



越乃寒梅 澀 純米吟醸 (辛口)
KOSHINOKANBAI Sai Junmaiginjyo

1,100



黒龍 いっちょらい (辛口)
KOKURYU Itchorai

980



獺祭 三割九部 純米大吟醸 (中口)
DASSAI 39 Junmai daiginjyo

1,200



福寿 純米吟醸 (中辛)
FUKUJYU Junmaiginjyo

980

ウイスキー

WISKY



知多
Chita

900



ワイルドターキー
Wild turkey

680



越百
Kosumo

980



ジャックダニエル
Jack Daniel's

680



余市
Yoichi

980



シーバスリーガル ミズナラ 980
Chivas Regal Mizunara



白州
Hakusyu

1,100

【割り方】



ストレート
Straight up



ロック
on the rock



水割り
with water

焼酎

SHOCHU



鳥飼（米） 熊本
Torikai

680



金黒（芋） 鹿児島
Kinkuro

680



一粒の麦（麦） 鹿児島
Hitotsunomugi

750



赤霧島（芋） 鹿児島
Akakirishima

750



閻魔（麦） 大分
Enma

750

果実酒 / カクテル

FRUIT WINE / COCKTAIL

- | | | | |
|---------------------------------|-----|----------------------------|-----|
| ・ 梅の宿 あらごしみかん酒
Orange Liquor | 680 | ・ カシスオレンジ
Cassis orange | 680 |
| ・ 梅の宿 あらごしもも酒
Peach Liquor | 680 | ・ デイタオレンジ
DITA orange | 680 |
| ・ 百年梅酒
Plum Wine | 680 | ・ コアントロー
Cointreau | 680 |
| | | ・ ジントニック
Gin tonic | 780 |

【割り方】



ストレート
Straight up



ロック
on the rock



水割り
with water



ソーダ割り
with soda

ノンアルコール

SOFT DRINK

- | | | | |
|----------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| ・ 自家製黒ウーロン茶
Oolong Tea | 480 | ・ 有機栽培アイスコーヒー
Iced Coffee | 550 |
| ・ 冷水ジャスミン煎茶
Jasmine-Green Tea | 480 | | |
-
- | | | | |
|----------------------------|-----|-------------------------|-----|
| ・ コカ・コーラ
Coca Cola | 480 | ・ 紀州梅ジュース
Plum Juice | 580 |
| ・ 三ツ矢サイダー
Mitsuya Cider | 480 | | |



100% ストレートジュース

100% FRESHLY SQUEEZED JUICE



- | | |
|---------------------------------|-----|
| ・ 青森 葉とらずりんごジュース
Apple Juice | 680 |
| ・ 紀州和歌山みかんジュース
Orange Juice | 680 |
| ・ 白桃ジュース
Peach Juice | 680 |
| ・ ラ フランスジュース
La France Juice | 680 |

※画像は全てイメージです

温かいうどん

Hot Udon

各種麺大盛り + ¥200

• かけうどん

780

Udon

関西風のお出汁がたっぷり



• 温泉玉子の月見うどん

980

Udon topped with soft boiled egg

温泉卵の自然の甘みをご堪能



名物

通常サイズ 50g / 1,580

• 黒毛和牛にんすまうどん

肉大盛り 80g / 1,780

Wagyu Beef Udon in garlic flavored soup

黒毛和牛の甘みと葱の香り関西出汁に染み渡る奥深い味



日本橋双葉のお揚げ

• 関西風きつねうどん

980

Fried Tofu Udon

きつねうどん発祥といわれる大阪船場のうどんを再現



<本葛使用> あんかけ

• ふっくら船場きつねうどん

1,080

Fried Tofu Udon in Thick Soup

人気のきつねうどんに奈良県吉野の本葛をプラス
あんかけタイプのきつねうどん



• トマト香る出汁うどん

1,250

Tomato Udon

トマトの旨味と関西出汁の相性
風味豊かに広がります



大人気

京都 しぼり胡麻油添え

• 「絹の鶏卵」本葛あんかけうどん

1,150

Egg "Ankake" sauce Udon with Sesami oil

奈良県吉野の本葛を使用
空気を含ませた鶏卵に甘みを感じ、途中で加える胡麻油の風味



温かいうどん

Hot Udon

●… 一口ご飯付き
各種麺大盛り + ¥200

- 人気** 神戸石臼挽き「スパイス」
- ・ 和牛辛口カレーうどん ● 1,350
Curry Udon with Wagyu Beef
和牛をしっかり煮込み和の調味料にて仕上げた「カレー」



- 神戸石臼挽き「スパイス」
- ・ 和牛チーズ辛口カレーうどん ● 1,480
Curry Udon with Wagyu Beef and Cheese
まろやかなチーズと奥深い味の辛口カレー



- 神戸石臼挽き「スパイス」
- ・ 和牛トマト辛口カレーうどん ● 1,780
Curry Udon with Wagyu Beef and Tomato
トマトを加えて和牛と奥深い味の辛口カレー



- オススメ** 挽き胡麻たっぷり
- ・ 和牛辛口坦々胡麻カレーうどん ● 1,780
Sesame Flavored Curry Udon with Wagyu Beef
カレーにすりゴマを溶かし込んだ滋味あふれる「胡麻ベースカレー」



- 豚かつ 1 枚のせ
- ・ カツカレーうどん ● 1,950
Pork Cutlet Curry Udon
カレーうどんと豚カツ 満足のボリュームと旨味



- オススメ** 青森県産 小川原湖 天然手掘り
- ・ しじみ極みうどん 1,380
Clam Udon
青森県小川原湖産のしじみをたっぷり 120 g 使用



- じっくり甘煮牛肉
- ・ 昭和肉うどん 1,280
Wagyu Beef Udon
甘辛く煮込んだお肉が懐かしいお味



温かいうどん

Hot Udon

各種麺大盛り + ¥200

- ・ クリームシチューうどん

Cream Stew Udon

モチモチのうどんに絡む濃厚なクリームソース

1,380



- ・ カルボナーラうどん

Carbonara Udon

濃厚なチーズと卵黄のコクがクリーミー

1,380



- ・ 明太クリームうどん

Mentaiko Cream Udon

明太子の旨味とまろやかなクリーム

1,480



冷たいうどん

Cold Udon

各種麺大盛り + ¥200

透明度は美味しいの「しるし」

透明度にこだわった冷たい「だし」
出汁をつくる過程で、氷水で急冷させることにより
濁りのない透き通った冷だしを生みだします



- **冷だし** かけうどん

Cold Udon

関西風のお出汁がたっぷり

780



オススメ

- **冷だし** 温泉玉子の月見うどん

Cold Udon with soft Boiled egg

温泉たまごの自然の甘みをご堪能

980



- **冷だし** 大阪船場きざみきつねうどん

Cold Fried Tofu Udon

きつねうどん発祥といわれる大阪船場のうどんを再現

980



季節限定 茗荷と生姜

- **冷製** つけうどん

Cold udon with Myoga and Ginger

夏場の冷えた体に 体を内から温めてくれるたっぷりの生姜

980



うどんと一緒に ...

追加の一皿

Recommendations

- 海老天ぷら (1尾) 430
Shrimp Tempura (1pc)

- 特製薬味香る 漬け込み「とり天」(3個) 590
Chicken Tempura (3pcs)

- 天皿 (淡路島無添加真鯛ちくわ、温玉、三種の野菜) 750
Assorted Tempura (Chikuwa, "Onsen" Egg, 3 Kinds of Vegetables)
淡路島産の無添加ちくわ使用。うどんに乗せても美味しくお召し上がりいただけます

- 上天ぷら皿 (海老1尾、温玉、三種の野菜) 930
Special Assorted Tempura (1pc of Shrimp, "Onsen" Egg, 3 Kinds of Vegetables)

- 特上 上海老天皿 1,450
(海老2尾、淡路島無添加真鯛ちくわ、温玉、三種の野菜)
Extra-Special Assorted Tempura (2pcs of Shrimp, Chikuwa, "Onsen" Egg, 3 Kinds of Vegetables)



ご飯もの

Rice

- 鶏五目かやくご飯 小 / 380 中 / 490
Seasoned Mixed Rice with Chicken and Vegetables

- 特製淡路玉ねぎ和牛丼 小 / 500 中 / 830
(南あわじ蜜玉とにんにく)
Specially Made Beef Bowl

- 美味しいたまごかけご飯 小 / 350 中 / 480
(生卵または温泉卵)
Raw Egg Over Rice

- 白飯 小 / 200 中 / 300
Rice



デザート

Dessert

・とろけるプリン

Mellow Pudding

バナナたっぷりプリンと濃厚カaramelソース。
とろけるような舌触りをお楽しみください。

490



・三郎左衛門 ウォーター抹茶チョコレート 小 / 280 中 / 500

Matcha Water Chocolate

HAL YAMASHITAの人気オリジナルスイーツ。
生チョコでも、練チョコでもない絶妙な舌ざわりをご堪能ください。



写真は 小サイズ です。



研究を重ねたさぬき製法にて、中太に仕込まれた
「讃岐の夢2009の地粉」を土生地ブレンドと
加水・熟成伝統製法にて喉ごしの良いおうどんに仕立てました。

こだわりのお出汁は枕崎本枯れ節と羅臼昆布に
讃岐薄口醤油、糯米本みりんを使用。

「たれ」は創業四十年神戸「御影なだ番」継ぎ足しの伝統のたれ
その奥深い味をお楽しみ頂けます。





「たかがうどん、されどうどん」

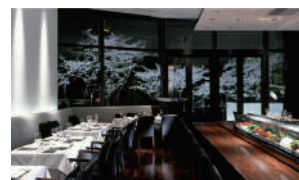
当店のうどんは四国香川讃岐製法を用い
熟成・捏ねを繰り返し

「讃岐の夢 2009」の地粉と北海道産の
地粉をブレンドした 100%国産小麦うどん

出汁は静岡県焼津産の 6 種類の魚の節を使い
羅臼昆布でじっくり煮出した低温煮出し製法
香川県産と兵庫県産のお醤油を使用

風味に「神戸灘の酒」を用いたこだわりの
関西風「うどん出汁」

- HAL YAMASHITA 東京本店
東京ミッドタウン赤坂 ガレリア 1F／新和食
03-5413-0086



HAL YAMASHITA 東京本店

- HAL YAMASHITA Napa
アメリカ／新和食
+1 (707) 699-1864



HAL YAMASHITA Napa

- 春 Syun by HAL YAMASHITA (シンガポール)
リゾート・ワールド・セントーサ フェスティブ・ウォーク内／新和食
+65-6577-6688



春 Syun by HAL YAMASHITA