

2022年11月24日

小田急百貨店新宿店本館から新宿西口ハルクへ

11月24日『新宿なだ万賓館』グランドオープン

新たに誕生した「天ぷら処 萬助」で味わう天婦羅・蕎麦・おでん

株式会社なだ万（本社：東京都渋谷区、社長：巻木通浩）は、東京都新宿区にレストラン『新宿なだ万賓館』を、11月24日にグランドオープンします。



新店舗エントランス



個室イメージ



天ぷら処 萬助

■小田急百貨店新宿店本館から新宿西口ハルクへ

1993年2月に開業した「新宿なだ万賓館」は、新宿駅西口地区開発計画による小田急百貨店の建て替え工事に伴い、本館の閉館である2022年10月2日に閉店し、新宿西口ハルクへの移転にあわせ、店名・電話番号はそのままで新たに営業致します。

■装いも新たに生まれ変わった「新宿なだ万賓館」に誕生した「天ぷら処 萬助」

日本料理エリアはメインダイニングと5部屋の個室があり2~24名様までご利用いただけます。完全個室は大切な方とのご会食やプライベートを重視するお席にもおすすめです。

旧店舗から引き続き営業を行う天婦羅カウンターは「天ぷら処 萬助」として新たに生まれ変わり、カウンター席の他にテーブル席を設け、天ぷらメニュー以外に蕎麦と、ディナーはおでんもお楽しみいただけます。

■新たなメニューとオープン記念特別メニュー

従来の懐石料理の他、天ぷら、蕎麦、おでんの入ったコースなど新宿なだ万賓館ならではのオリジナルメニューをご用意しています。オープンを記念した期間限定の特別メニューもおすすめです。



萬助膳-ディナー-イメージ



リニューアル記念よろこびコースイメージ

<メニュー：一例>

- ・天婦羅とそば御膳（先付、温物、天ぷら盛り合せ、そば）4,598円
- ・萬助膳ーディナーー（旬菜、造り、天ぷら盛り合せ、萬助特製おでん3品盛り合せ、萬助特製出汁巻き玉子、食事、デザート）9,680円
- ・リニューアル記念ランチ懐石（旬菜、吸物、造り、温物、焼物、食事、デザート）9,680円
- ・リニューアル記念よろこびコース（旬菜、造り、温物、天ぷら盛り合せ、和風ステーキ、食事、デザート）12,100円
- ・リニューアル記念天ぷらランチコース（旬菜、温物、サラダ、才巻海老2本、野菜5種、魚介2種、食事、デザート）8,470円
- ・リニューアル記念天ぷらコース（旬菜、吸物、造り、サラダ、活車海老2本、野菜6種、魚介5種、食事、デザート）14,520円

*上記価格は全て税金・サービス料を含みます。

*詳しい情報はオフィシャルホームページをご参照ください。

【新店データ】

店名：新宿なだ万賓館 / 天ぷら処 萬助 蕎麦 おでん

開業日：2022年11月24日（木）ランチタイムより営業

電話番号：03-5381-0700

住所：〒160-0023 東京都新宿区西新宿1-5-1 新宿西口駅前ビル8階

席内容：総席数128席

【ホール】（一般席）10テーブル46席

【個室】5室 52席（桜・萩）各6席

（蘭・菊）各12席 ※繋げて最大24名

（桐）16席

【天ぷら処 萬助】カウンター 10席、一般席 6テーブル 20席

営業時間：昼食11:00～16:00（L.O.16:00）

夕食16:00～22:00（L.O.20:30）

*状況に応じて営業時間が異なります。

責任者：支配人 入野 年正、調理長 榎本 洋右

【本件に関するお問合せ先】

株式会社なだ万 レストラン事業本部

電話：03-5724-3527

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門

電話：03-5608-5126

【お客様からのお問合せ先】

株式会社なだ万 お客様相談室

電話：0120-557-842

[受付時間：月～金/9:30～17:30（休祝日を除く）]

なだ万オフィシャルホームページ <https://www.nadaman.co.jp>