## 天然本マグロの鉄火丼

小鉢・味噌汁付　2,990円 ＋1,340円

厳選した旨味のある天然本マグロの中トロと赤身を使用した、
酢飯とも相性の良い上質なマグロの味わいをご堪能下さい。

## 平田牧場　三元豚ロースとんかつ

2,750円 ＋1,100円

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

お米を主食とした飼料に加え、長期間飼育にてじっくりと丁寧に育て上げた三元豚バークシャー50の原料を用いて、
拘り抜いた特別なパン粉を纏わせ、脂身の甘み、赤身の旨味とコクをお楽しみいただける秀逸な、とんかつに仕上げました。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。

## スパゲッティアラビアータ

2,310円 ＋660円

バケット・サラダ・スープ・デザート付

完熟トマトとチェリートマトのソースに、表面をカリッと焼いた薫香なベーコン、ニンニクの香ばしさと唐辛子の辛みをピリッと効かせた本格アラビアータです。

## 五目あんかけ焼きそば

スープ・ザーサイ付　2,310円 ＋660円

贅沢にたっぷり使用した魚介の旨味とオイスターソースが程良く味に深みを出します。麺に合う、五目餡をご賞味ください。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。　お米は国産米です。

## 平田牧場　三元豚ロースカツカレー　2,860円 ＋1,210円

サラダ・デザート付

お米を主食とした飼料に加え、長期間飼育にてじっくりと丁寧に育て上げた三元豚バークシャー50の原料を用いて、拘り抜いた特別なパン粉を纏わせ、
脂身の甘み、赤身の旨味とコクをお楽しみいただける秀逸な、とんかつに仕上げました。ベーシックな欧風カレーに大人も楽しめる辛さを加えたオリジナルカレーです。

## 平田牧場　三元豚ロース生姜焼き　2,750円 ＋1,100円

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

お米を主食とした飼料に加え、長期間飼育にてじっくりと丁寧に育て上げた三元豚バークシャー50の原料を用いて、
低温で柔らかくジューシーに焼き上げました。ご飯とも相性の良い、程良く生姜と甘みの効いたタレと合わせてご賞味下さい。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。

## ミックスフライ

ライス・スープ付

2,640円 ＋990円

大ぶりの海老、脂ののったノルウェーサーモン、とろとろ食感の豚の角煮、
味わいの違う3種類のフライが楽しめる一品です。

## 粗挽きハンバーグ

ライス・サラダ・スープ・デザート付

2,530円 ＋880円

粗挽き肉を使用し肉感にこだわったオリジナルのハンバーグです。
デミグラスソースでお召し上がり下さい。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。

GRAND MENU

## 天婦羅そば（温・冷）

稲荷寿司・甘味付

2,420円 ＋770円

温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

弾力ある食感の良い海老の天婦羅と、出汁の効いた甘みのあるつゆでお蕎麦をお楽しみ下さい。

## 担担麺

ご飯・中華小鉢・杏仁豆腐付

2,240円 ＋590円

ゴマの風味が効いた、香り高い自慢の逸品です。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。

## 石焼麻婆豆腐

ご飯・スープ・中華小鉢・花巻付

2,240円 ＋590円

豆腐を一丁まるごと使った麻婆豆腐です。 器を石鍋にする事で、最後まで温かくお召し上がりいただけます。

## 豚骨ラーメンと明太子ご飯

薬味付

2,090円 ＋440円

国産豚の豚骨をじっくり煮込み、隠し味に鶏骨を使用しポークとチキンの絶妙なバランスがクリーミーで香り高いスープに仕上がり、小麦本来の風味の香る細麺との相性が抜群です。良質な原卵に拘った明太子ご飯と合わせてご賞味ください。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。

## ハンバーガー

1,980円 ＋330円

きめ細やかでふっくらとほのかに甘み香るバンズと肉感強い粗挽きパテの組み合わせ。
相性の良い2種のソースとシャキシャキレタスの食感も一体となり食べて満足の一品です。

## オープンサンド

スープ付

1,650円

彩り良くツナポテトとシーフードの気軽に片手で食べれるオープンサンドです。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。 お米は国産米です。

## 焼き鯖出汁茶漬け

小鉢・薬味・香物付

1,650円

香ばしく焼き上げた鯖に、旨み深い出汁をそっと注いで味わう上質な一杯。
鯖の豊かな滋味と澄んだ出汁が織りなす、品のある味わいをお楽しみください。

## ビーフカレー

サラダ付

1,650円

ベーシックな欧風カレーに大人も楽しめる辛さを加えたオリジナルのビーフカレーです。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

## 天然本マグロのキムチ和え

1,760円

## 茹で豚バラ肉の葱ソース

1,430円

## 千葉県八街産 ゆで落花生（おおまさり）

990円

## 明宝ハム

1,100円

## 青森県産 長芋わさび漬け

990円

## あさりの白ワイン蒸し

1,100円

| | |
|---|---|
| チーズ盛合せ | 1,540円 |
| スモークサーモン | 1,320円 |
| アジ唐揚げ | 880円 |
| ハルピンキャベツ | 770円 |

| | |
|---|---|
| サバ燻製 | 1,320円 |
| 白菜キムチ | 770円 |
| フライドポテト | 700円 |
| オニオンスライス | 700円 |

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。

## BEER ビール　NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール

| | |
|---|---|
| アサヒ プレミアム熟撰（生メガ） | 1,750円 |
| アサヒ プレミアム熟撰（生大） | 1,360円 |
| アサヒ プレミアム熟撰（生中） | 990円 |
| アサヒ プレミアム熟撰（生小） | 840円 |
| アサヒ 黒生ビール（小瓶） | 730円 |
| アサヒ プレミアム熟撰（中瓶） | 990円 |
| キリン一番搾り（中瓶） | 990円 |
| サッポロ エビス（中瓶） | 990円 |
| サントリー プレミアムモルツ（中瓶） | 990円 |
| アサヒ ゼロ（小瓶） | 640円 |

## WHISKY ウイスキー

| | |
|---|---|
| ブラックニッカ ハイボール（メガ） | 1,750円 |
| ブラックニッカ ハイボール（大） | 1,380円 |
| ブラックニッカ ハイボール（中） | 980円 |
| ニッカ　宮城峡シングルモルト（S） | 1,350円 |
| ニッカ　余市シングルモルト（S） | 1,350円 |
| ニッカ　竹鶴ピュアモルト（S） | 1,350円 |
| サントリー 山崎12年（S） | 2,000円 |
| サントリー 山崎NV（S） | 1,630円 |
| サントリー 白州12年（S） | 1,920円 |
| サントリー 白州NV（S） | 1,550円 |
| サントリー 知多（S） | 1,230円 |
| キリン富士（S） | 1,150円 |

## SHOCHU 焼酎

| | |
|---|---|
| 芋焼酎（黒霧島） | 970円 |
| 樽ハイレモン（メガ） | 1,750円 |
| 樽ハイレモン（大） | 1,380円 |
| 樽ハイレモン（中） | 980円 |
| 麦焼酎（一粒の麦） | 970円 |
| ウーロンハイ（メガ） | 1,750円 |
| ウーロンハイ（大） | 1,380円 |
| ウーロンハイ（中） | 980円 |

## WINE ワイン

| | |
|---|---|
| フォルタン リトラル カベルネ・ソーヴィニヨン（赤：187ml） | 1,100円 |
| フォルタン リトラル シャルドネ（白：187ml） | 1,100円 |

## JAPANESE SAKE 日本酒

| | |
|---|---|
| 長命泉 生貯蔵酒（300ml瓶：冷酒） | 1,150円 |
| 清酒　長命泉（150ml瓶：常・燗） | 890円 |

20歳未満の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

表示金額は税込み価格です。

## WHISKY ウイスキーボトル

| | |
|---|---|
| サントリー山崎 700ml | 28,600円 |
| サントリー白州 700ml | 26,400円 |
| サントリー知多 700ml | 16,500円 |
| ニッカ竹鶴ピュアモルト 700ml | 22,000円 |
| ニッカシングルモルト宮城峡 700ml | 19,800円 |
| ニッカシングルモルト余市 700ml | 19,800円 |

## SHOCHU 焼酎ボトル

| | |
|---|---|
| 森伊蔵 1,800ml(芋焼酎) | 43,560円 |
| 佐藤 黒 1,800ml(芋焼酎) | 31,500円 |
| 村尾 1,800ml(芋焼酎) | 30,800円 |
| 黒霧島 1,800ml(芋焼酎) | 13,600円 |
| 佐藤 麦 1,800ml(麦焼酎) | 31,500円 |
| 一粒の麦 1,800ml(麦焼酎) | 13,600円 |

20歳未満の方及びお車やゴルフカートを運転される方の飲酒はお断りさせて頂いております。

表示金額は税込み価格です。

# SOFT DRINK MENU

| | |
|---|---|
| ブレンドコーヒー | 550円 |
| アイスコーヒー | 590円 |
| 紅茶 | 550円 |
| アイスティー | 590円 |
| カフェオレ | 590円 |
| アイスカフェオレ | 590円 |
| トマトジュース | 590円 |
| オレンジジュース | 590円 |
| コカ・コーラ | 550円 |
| ジンジャーエール | 550円 |
| レモンスカッシュ | 590円 |
| ミルク | 590円 |
| コーヒーフロート | 880円 |
| コーラフロート | 880円 |
| クリームソーダ | 880円 |
| メロンソーダ | 550円 |
| ペリエ | 600円 |

表示金額は税込み価格です。

## 食物アレルギーについて

特定の食べ物にアレルギーのあるお客様はお気軽に係の者にお尋ねください。

【アレルギー物質についてご留意頂きたい事項】
レストランの厨房内では、さまざまな種類の食材を扱っております。
その為、調理過程で本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。
お客様の症状の程度、またはその日の体調により、
アレルゲン物質の微量な混入でも発症する場合がございます。

| | |
|---|---|
| アレルギー物質混入の可能性がある例 | ・調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。<br>・食材は共有の保管場所で、共有の器具を使用しています。<br>・「スパゲティ」「うどん」「そば」「中華麺」は同じ茹で器で茹でております。 |

食物アレルギーをお持ちのお客様は、予めご承知おき下さい。

## GRANDはお水にこだわっています

SEAGULL®IV ELITE

体に有害な化学物質はもちろん、殺菌という方法を使うことなく
細菌・ウイルスまでをも限りなく除去する浄水システム
「シーガルフォーELITE」を使用して
安全で必要なミネラルも含んだおいしいお水を使用、ご提供しております。

GRAND