

マグロ中トロ丼

マグロの中トロとねぎトロが同時に楽しめる
マグロ好きにおすすめの逸品です。
上質なマグロづくしをご堪能下さい。

小鉢・味噌汁・香物付

2,750円 +1,100円



天婦羅そば(温・冷)

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。

稲荷寿司・甘味付
温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

2,220円 +570円

担担麺

ゴマの風味が効いた、香り高い
自慢の逸品です。

ご飯・中華小鉢・杏仁豆腐付

2,120円 +470円



□(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 三元豚ロースとんかつ

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パークシャー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。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,640円 +990円

平田牧場 三元豚ロース生姜焼き

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パークシャー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。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,640円 +990円



ビーフシチュー

フンドヴォー、デミグラスソースをベースにしたソースで煮込んだ昔ながらのビーフシチューです。

ライス・サラダ付

2,310円 +660円

ビーフカレー

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。

サラダ付

1,650円



□(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。

粗挽きハンバーグ

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。

ライス・サラダ・スープ・デザート付

2,420円 +770円



石焼麻婆豆腐

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。

ご飯・スープ・中華小鉢・花巻付

2,220円 +570円

スパゲッティジェノベーゼ

丁寧に手摘みした兵庫県産バジルペーストに
パルメザンチーズ、ガーリック、
アンチョビペーストを加え香り豊かに仕上げました。

バケット・サラダ・スープ・デザート付

2,120円 +470円



□(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。



五目あんかけご飯

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。
ご飯に合う、万能五目あんをご賞味下さい。

スープ・ザーサイ付

1,980円 +330円

ハンバーガー

きめ細やかでふっくらとほのかに甘み香るパンズと
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。

1,890円 +240円



クロックムッシュ

厚切りパンにハムとチェダーチーズを挟み
バターで香ばしく焼き上げたサンドにホワイトソースをかけ
グラタン風に仕上げた熱々で満足感たっぷりの一品です。

スープ付

1,650円

赤魚の粕漬焼き

酒粕に漬けて旨味を引き出した赤魚を香ばしく焼き上げ
2種の小鉢とともにご飯が進む、味わい豊かな御膳です。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢二種付

1,650円



□(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。



インドマグロのキムチ和え

1,760円



サバ燻製

1,320円



千葉県八街産 ゆで落花生(おおまざり)

990円



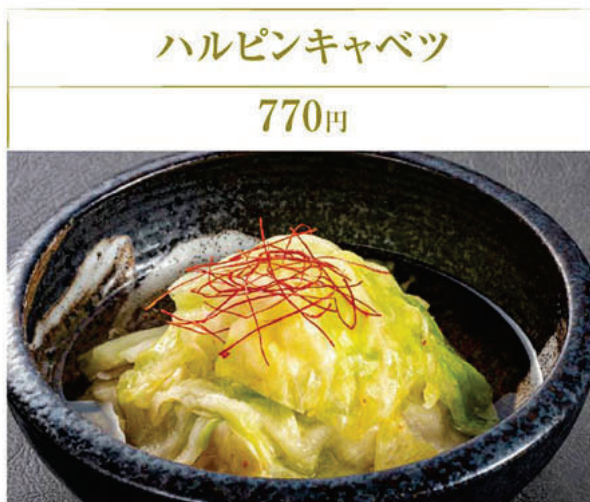
明宝ハム

1,100円



アジ唐揚げ

880円



ハルピンキャベツ

770円

くじらベーコン 1,430円

イカゲソ揚げ 880円

フライドポテト 770円

鶏炭火焼き 1,000円

ごぼう揚げ 880円

白菜キムチ 770円

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 (中瓶)	990円
アサヒ プレミアム熟撰 (生大)	1,360円	キリン 一番搾り (中瓶)	990円
アサヒ プレミアム熟撰 (生中)	990円	サッポロ エビス (中瓶)	990円
アサヒ プレミアム熟撰 (生小)	840円	サントリー プレミアムモルツ (中瓶)	990円
アサヒ 黒生ビール (小瓶)	730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	サントリー 山崎12年 (S)	2,000円
ブラックニッカ ハイボール (大)	1,380円	サントリー 山崎NV (S)	1,630円
ブラックニッカ ハイボール (中)	980円	サントリー 白州12年 (S)	1,920円
ニッカ 宮城峡シングルモルト (S)	1,350円	サントリー 白州NV (S)	1,550円
ニッカ 余市シングルモルト (S)	1,350円	サントリー 知多 (S)	1,230円
ニッカ 竹鶴ピュアモルト (S)	1,350円	キリン富士 (S)	1,150円

SHOCHU 焼酎

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

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

WINE ワインボトル

コノスル シャルドネ ビシクレタ・レゼルバ(白:750ml)	6,600円
コノスル オーガニック カベルネ カベルネール シラー(赤:750ml)	6,600円

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스티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

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あります。

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。
- ・食材は共有の保管場所で、共有の器具を使用しています。
- ・「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・ウイルスまでもを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