



## マグロ中トロ丼

小鉢・味噌汁・香物付

2,750円 +1,100円

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。



## 平田牧場 三元豚ロースとんかつ

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,640円 +990円

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、  
拘り抜いた特別なバン粉を纏わせ、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



## 五目あんかけ焼きそば

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。

スープ・ザーサイ付

2,140円 +490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。

## 天重

揚げたてサクサクの大ぶり海老に  
鱈、烏賊、茄子、蓮根、舞茸、しし唐と、  
ボリューム満点の天婦羅を  
甘辛のつゆに絡めた逸品です。

小鉢・味噌汁・香物付

2,240円 +590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

## 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。



## 平田牧場 三元豚ロース生姜焼き

2,640円 +990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。



## 粗挽きハンバーグ

ライス・サラダ・スープ・デザート付

2,420円 +770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。



## 天婦羅そば(温・冷)

稲荷寿司・甘味付

2,220円 +570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。



## ハンバーガー

1,890円 +240円

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。

□(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。



## 担担麵

ご飯・中華小鉢・杏仁豆腐付

2,120円 +470円

ゴマの風味が効いた、香り高い自慢の逸品です。



## クロックムッシュ

スープ付

1,650円

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。

□(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



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 |
| よだれ鶏     | 1,320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 |
| 厚焼き玉子   | 1,320円 |
| 白菜キムチ   | 770円   |
| フライドポテト | 700円   |
| オニオンライス | 700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 (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   |

## 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 |
| ベリエ      | 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