



旬彩御膳

刺身・焼き物・揚げたての天婦羅・握り鮓を一度に味わえる贅沢な御膳。
季節の小鉢も添え、華やかな盛り付けと満足感を兼ね備えた、少しずつ多彩な味わいを楽しめる一膳です。

握り鮓(鮓2貫、真鯛、小肌、いくら)、鰹たたき、
鶏の照り焼き、穴子と野菜の天婦羅、小松菜のおひたし、味噌汁付

3,300円 +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ください。



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

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。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。

サラダ・デザート付

2,860円 +1,210円



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

2,750円 +1,100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

2,530円 +880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

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ください。



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。

□(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

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。

バケット・サラダ・スープ・デザート付

2,310円 +660円



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、五目餡をご賞味ください。

スープ・ザーサイ付

2,310円 +660円



担担麵

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

2,240円 +590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。



冷やし中華

2,240円 +590円

9種類の具材を使用した夏メニュー定番の冷やし中華です。
酸味の効いた醤油だれと濃厚な胡麻だれ。それぞれの味わいをお楽しみください。



ハンバーガー

ポテト・ピクルス付

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。

□(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。

シーフードサラダプレート

エビ、ホタテ、フルーツを使用し酸味を効かせた
自家製の人参ドレッシングのサラダと
ミートソースを絡めたポテトグラタン、
ガーリックトーストが一緒になったプレートです。

ガーリックトースト・スープ付

1,650円



いかと夏野菜の かき揚げ風天井

やわらかなイカと旬の夏野菜をサクッと揚げた
彩り豊かな、かき揚げ風天井です。

味噌汁・香物・小鉢付

1,650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。



天然本マグロのキムチ和え

1,760円



明宝ハム

1,250円



野菜スティック

990円

イカー一夜干し 1,210円

オニオンスライス 700円

チーズ盛り合わせ

1,540円



油淋鶏

1,320円



ハルピンキャベツ

880円



さばの燻製 1,320円

長芋の梅漬け 880円

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

アサヒ スーパードライ 生ビール(400ml)	990円	サッポロ エビス(中瓶)	990円
アサヒ スーパードライ 生ビール(240ml)	750円	サントリー プレミアムモルツ(中瓶)	990円
アサヒ スーパードライ(中瓶)	990円	アサヒ 黒生(小瓶)	750円
キリン 晴れ風(中瓶)	990円	アサヒ ゼロ(小瓶)	700円

WHISKY ウイスキー WHISKY AND SODA ハイボール

サントリー 山崎12年(シングル)	2,000円	サントリー 白州12年(シングル)	1,920円
サントリー 山崎NV(シングル)	1,630円	サントリー 白州NV(シングル)	1,550円
サントリー 知多(シングル)	1,250円	ニッカ 宮城峡シングルモルト(シングル)	1,200円
ニッカ 竹鶴ピュアモルト(シングル)	1,200円	ニッカ 余市シングルモルト(シングル)	1,200円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎 佐藤 黒	1,100円	麦焼酎 佐藤 麦	1,100円
芋焼酎 黒霧島	1,100円	麦焼酎 一粒の麦	1,100円
レモンサワー	990円	ウーロンハイ	990円
		緑茶ハイ	990円

WINE ワイン

アルパカ カベルネ・メルロー (赤:187ml)	1,100円
アルパカ シャルドネ・セミヨン (白:187ml)	1,100円

JAPANESE SAKE 日本酒

瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分(180ml:冷酒・燗)	1,600円
菊正宗(上撰:180ml:常温・燗)	900円

CHAMPAGNE シャンパン

モエ・エ・シャンドン ブリュット・アンペリアル Moët & Chandon Brut Impérial NV	15,000円(750ml)
産地：フランス・シャンパーニュ地方(エペルネ)	8,000円(375ml)
品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ	5,000円(200ml)
特徴：熟した果実(リンゴ、洋梨、柑橘類)の香り、繊細な泡が口中に広がります。	
ポメリー・ブリュット・ロワイヤル Pommery Brut Royal NV	15,000円(750ml)
産地：フランス・シャンパーニュ地方(ランス)	8,000円(375ml)
品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ	5,000円(200ml)
特徴：フレッシュで繊細な果実と花の香り。まろやかな口当たりと爽やかな酸味。辛口シャンパーニュ。	

WHITE WINE 白ワイン

ルイ・ラトゥール シャブリ・ラ・シャンフルール Louis Latour Chablis La Chanfleure	10,000円(750ml)
産地：フランス・ブルゴーニュ地方 シャブリ地区	5,500円(375ml)
品種：シャルドネ	
特徴：シャブリ特有のミネラル感と爽やかな酸が調和し、キレのある辛口。シャルドネの魅力をピュアに引き出した、洗練された味わいの一本。	
ルイ・ラトゥール マコン・ヴィラージュ・シャムロワ Louis Latour Mâcon-Villages Chameroy	8,000円(750ml)
産地：フランス・ブルゴーニュ地方 シャブリ地区	4,500円(375ml)
品種：シャルドネ	
特徴：白い花やレモンの香り、軽やかでフレッシュな味わいが魅力。余韻が長く残る、クラシックで親しみやすい辛口白ワイン。	

RED WINE 赤ワイン

ルイ・ラトゥール ジュヴレ・シャンベルタン Louis Latour Gevrey-Chambertin	22,000円(750ml)
産地：フランス・ブルゴーニュ地方 コート・ド・ニュイ ジュヴレ・シャンベルタン村	12,000円(375ml)
品種：ピノ・ノワール	
特徴：ラズベリーやブラックチェリー、甘草、スパイスの香り、ほのかなスモーキーさが重なる。エレガントで複雑な味わいが長く続く、クラシカルなブルゴーニュ赤ワイン。	
シャトー・ランシュ・ムーサ Château Lanchemoussat	20,000円(750ml)
産地：フランス・ボルドー地方 ボイヤック	
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 約70%、メルロー 約30%	
特徴：力強く、タンニンがしっかりしていて、熟成によって複雑なブーケが現れる。深みのある味わいが魅力のフルボディワイン。	
ルイ・ラトゥール ボジョレー・ヴィラージュ・シャムロワ Louis Latour Beaujolais-Villages Chameroy	7,000円(750ml)
産地：フランス・ブルゴーニュ地方 ボジョレー地区	
品種：ガメイ	
特徴：口当たりは軽やかで、しっかりとした果実味と爽やかな酸が調和。フルーティでエレガントな味わいが魅力のミディアムボディ赤ワイン。	

ROSE WINE ロゼワイン

パスカル・ジョリヴェ アティテュード ロゼ Pascal Jolivet Attitude Rosé	8,000円(750ml)
産地：フランス・ロワール地方	
品種：ピノ・ノワール主体	
特徴：軽やかでエレガントな辛口ロゼ。赤い果実の爽やかな香りと繊細な酸味が特徴。	

BOTTLE KEEP ボトルキープ

【お預かり1年間】

SHOCHU 焼酎ボトル

芋焼酎 尽空 720ml	8,000円	麦焼酎 吾空 720ml	8,000円
芋焼酎 一刻者 720ml	7,500円	麦焼酎 一粒の麦 720ml	7,500円
芋焼酎 富乃宝山 720ml	7,500円	麦焼酎 吉四六 720ml	7,500円

WHISKY ウイスキーボトル

サントリー 山崎NV 700ml	28,600円	ニッカ 竹鶴ピュアモルト 700ml	22,000円
サントリー 白州NV 700ml	26,400円	ニッカ 余市シングルモルト 700ml	22,000円
サントリー 碧 700ml	22,440円	ニッカ 宮城峡シングルモルト 700ml	22,000円
サントリー 知多 700ml	18,000円	ブッシュミルズ12年 700ml	18,000円

SOFT DRINK MENU

ホットコーヒー	600円
アイスコーヒー	600円
カフェオレ (ホット・アイス)	600円
紅茶 (ホット・アイス)	600円
ココア (ホット・アイス)	600円
ペリエ	600円
コカ・コーラ	600円
ジンジャーエール	600円
メロンソーダ	600円
レモンスカッシュ	600円
ウーロン茶	600円
オレンジジュース	600円
トマトジュース	600円
ミルク	600円
フロート各種プラス	300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



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。

