

# 旬彩御膳

握り鮨をはじめ、旬の味覚を彩り豊かに盛り込み、多彩な味わいを一度に楽しめるおすすめ御膳です。

握り鮨（鮪2貫、紋甲烏賊、真鯛、ずわい蟹）・牡蠣フライ・
秋鮭いくらおろし銀杏添え・里芋の揚げ出し・小松菜の出汁浸し・甘味

**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

味噌汁・小鉢付

3,300円 ＋1,650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）

稲荷寿司付

2,400円 ＋750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。

**サラダ付**

**2,990円** +1,340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。

**ご飯・味噌汁・香の物・小鉢付**

**2,990円** +1,340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ください。

**ご飯・味噌汁・香の物・小鉢付**

**2,990円** +1,340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・スープ付

2,500円 ＋850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・ザーサイ・花巻付

2,200円 ＋550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。

GRAND MENU

## ペスカトーレ

ムール貝、帆立、海老、イカなどの魚介類を
贅沢に使用したペスカトーレです。

サラダ・スープ付

2,200円 ＋550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

## 担担麺

ゴマの風味が効いた、味よし、
香りよしの自慢の逸品です。

ご飯・ザーサイ・杏仁豆腐付

2,140円 ＋490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。



## 銀鱈の西京焼き膳

ご飯・味噌汁・香の物・四種の彩り小鉢付

2,420円 ＋770円

銀鱈を自家製西京味噌に漬け込み、香ばしくふっくらと焼き上げました。
彩り豊かな4種の小鉢とともにお楽しみいただける御膳です。



## ハンバーガー

ポテト・ピクルス付

2,200円 ＋550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。

## 鰆と季節の野菜 あんかけ膳

さわらと彩り豊かな季節野菜を合わせ、
出汁香る和風あんかけで上品に仕上げました。
素材の旨みを引き立てた、やさしい味わいの一膳です。

ご飯・味噌汁・香の物・小鉢付

1,650円





## 豚バラと野菜の 洋風煮込み

コンソメでじっくり煮込んだ豚バラ肉と
彩り豊かな野菜を一皿に盛り込みました。
3種の薬味で味わいの変化をお楽しみいただける、
満足感あふれる一品です。

ミニクロワッサン・デザート付

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

## チーズ盛り合わせ

1,540円





## 明宝ハム

1,250円

## 千葉県八街産 ゆで落花生（おおまさり）

990円





## 野菜スティック

990円

## ハルピンキャベツ

880円



| | |
|---|---|
| イカ一夜干し | 1,210円 |
| オニオンスライス | 700円 |
| さばの燻製 | 1,320円 |
| 長芋の梅漬け | 880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 スーパードライ 生ビール(400ml) | 990円 |
| アサヒ スーパードライ 生ビール(240ml) | 750円 |
| アサヒ スーパードライ(中瓶) | 990円 |
| キリン 晴れ風(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 黒生(小瓶) | 750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 山崎NV(シングル) | 1,630円 |
| サントリー 知多(シングル) | 1,250円 |
| ニッカ 竹鶴ピュアモルト(シングル) | 1,200円 |
| サントリー 白州12年(シングル) | 1,920円 |
| サントリー 白州NV(シングル) | 1,550円 |
| ニッカ 宮城峡シングルモルト(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 |
| 芋焼酎 黒霧島 | 1,100円 |
| 米焼酎 鳥飼 | 1,100円 |
| レモンサワー | 990円 |
| 麦焼酎 佐藤 麦 | 1,100円 |
| 麦焼酎 一粒の麦 | 1,100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

| | |
|---|---|
| 獺祭　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 |

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。

# 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)
8,000円(375mℓ)
5,000円(200mℓ)

産地：フランス・シャンパーニュ地方(エペルネ)
品種：ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ
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)
8,000円(375mℓ)
5,000円(200mℓ)

産地：フランス・シャンパーニュ地方(ランス)
品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ
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)
5,500円(375mℓ)

産地：フランス・ブルゴーニュ地方 シャブリ地区
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)
4,500円(375mℓ)

産地：フランス・ブルゴーニュ地方 シャブリ地区
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)
12,000円(375mℓ)

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
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 ポイヤック
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。

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。

# 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 |
| 芋焼酎 黒霧島 | 1,800ml 13,600円 | 麦焼酎 一粒の麦 | 1,800ml 13,600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 |

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

| | |
|---|---|
| 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 |

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<br>混入の可能性が<br>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