

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

2,120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-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

海老フライ

原料にはクルマエビ科天然海老を使用し、昔ながらの洋食屋メニューを再現しました。海老本来の甘みと弾力のある食感を2種のソースでお楽しみ下さい。

ライス・スープ付

2,140円 +490円



ビーフシチュー

フンドヴォ-、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。

1,890円 +240円



ソーセージとベーコンの サラダプレート

香ばしいナッツを散りばめたシーザーサラダに熟成ベーコンと
ソーセージの旨味が重なる彩り豊かなライトプレートです。

バケット・スープ付

1,650円

鯖のみそ煮 (前菜三点盛付)

脂の乗ったサバを丁寧に味噌だれで包み込み、
奥深い旨味と香りが広がる一品に仕上げました。
和の心を感じる、品格ある味わいです。

ご飯・味噌汁・香物付

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。



牛タンつくね

1,320円

インドマグロのキムチ和え

1,760円



明宝ハム

1,320円

落花生(おおまさり)

990円



イワシの丸干し 880円

キムチ 770円

オニオンライス 550円

サバの燻製 1,100円

ごぼうの唐揚げ 770円

枝豆 550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 プレミアム熟撰(中瓶)	990円	アサヒ 黒生(小瓶)	730円
キリン 一番搾り(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 中(S)	980円
ブラックニッカ ハイボール 中(W)	1,730円
ニッカ シングルモルト宮城峡 中(S)	1,350円
ニッカ シングルモルト余市 中(S)	1,350円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎【黒霧島】	970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 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

清酒 長命泉 150ml(常温・熱燗・冷酒)	890円
------------------------	------

BOTTLE KEEP ボトルキープ

【お預かり1年間】

SHOCHU 焼酎ボトル

黒甕 720ml(芋焼酎)	5,500円
一刻者 720ml(芋焼酎)	6,500円
富乃宝山 720ml(芋焼酎)	7,500円
黒霧島 1,800ml(芋焼酎)	13,600円
吉四六 720ml(麦焼酎)	7,500円
一粒の麦 1,800ml(麦焼酎)	13,600円

WHISKY ウイスキーボトル

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
ニッカ 竹鶴ピュアモルト 700ml	22,000円
サントリー 碧 700ml	22,440円
富士 700ml	26,980円

ホットコーヒー	550円
アイスコーヒー	590円
カフェオレ(ホット・アイス)	590円
紅茶(ホット・アイス)	550円
ココア(ホット・アイス)	600円
ペリエ	600円
コカ・コーラ	550円
ジンジャーエール	550円
メロンソーダ	550円
レモンスカッシュ	550円
ウーロン茶	550円
オレンジジュース	590円
トマトジュース	590円
ミルク	590円
フロート各種プラス	220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。
- ・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。

