



ガーリックソース
or
デミグラスソース

サーロインステーキ

サラダ・スープ・ライス付

4,500円 +2,850円

穀物飼料を主として育ったブラックアンガス牛は柔らかな食感と赤身本来の旨みが特徴です。
200gとボリュームも満点なステーキを2種のお好みソースからお選びいただきご賞味ください。



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。

□(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。

冷やしビビン麺

国産豚肩ロースの焼肉と
コチジャンを利かせたオリジナルスープを
麺と絡めて頂く、夏にぴったりの
スタミナ満点メニューです。

ミニビビン丼・白菜キムチ・デザート付

2,530円 +880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

2,240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

2,240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。

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ください。

ライス・サラダ・スープ・デザート付

2,530円 +880円



ビーフシチュー

フォンドヴォー、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

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



□(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

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、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・香物・小鉢付

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ください。

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。

2,420円 +770円

天重

揚げたてサクサクの大ぶり海老に鰯、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



□(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。



ハンバーガー

1,980円 +330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。



タンドリーチキンとターメリックライス

1,650円

タンドリーチキン・ターメリックライス・サラダ・スープ・ポテトフライ付

香ばしく焼き上げたスパイスチキンと色鮮やかなターメリックライスのセットです。

□(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。



ビーフカレー

サラダ付

1,650円

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。



赤魚の生姜煮

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

1,650円

生姜の爽やかな香りが旨味を引き立て後味がすっきりとご飯が進む一皿です。

□(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。



茹で豚バラ肉の葱ソース

1430円

天然本マグロのキムチ和え

1,760円



明宝ハム

1,100円

鯖の燻製

1,100円



チーズ盛合せ 1,540円

おつまみチャーシュー 1,320円

スモークサーモン 1,320円

牛たんつくね串 1,320円

チヨリソー 1,260円

えだまめ 880円

白菜キムチ 770円

オニオンスライス(白&紫) 700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

サントリー 山崎(S)	1,980円
ニッカ 竹鶴ピュアモルト(S)	1,200円
ニッカ シングルモルト宮城峡(S)	1,200円
ニッカ シングルモルト余市(S)	1,200円

SHOCHU 焼酎

佐藤 黒(芋焼酎)	1,100円	レモンサワー	990円
佐藤 麦(麦焼酎)	1,100円	ウーロンハイ	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
-----------------------------	--------	--------------------	------

WHISKY ウイスキーボトル

【メンバー様お預かり期間 6ヶ月間】

ニッカ 竹鶴 ピュアモルト 700ml	22,000円
ニッカ 宮城峡 シングルモルト 700ml	22,000円
ニッカ 余市 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

SHOCHU 焼酎ボトル

【メンバー様お預かり期間 3ヶ月間】

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

SOFT DRINK MENU

ホットコーヒー	600円
アイスコーヒー	600円
紅茶	600円
アイ스티ー	600円
カフェオレ	600円
アイスカフェオレ	600円
ココア	600円
ウーロン茶	600円
コカ・コーラ	600円
コカ・コーラ(W)	850円
ジンジャーエール	600円
ジンジャーエール(W)	850円
レモンスカッシュ	600円
レモンスカッシュ(W)	850円
メロンソーダ	600円
ペリエ	600円
ミルク	600円
オレンジジュース	600円
トマトジュース	600円
クリームソーダ	900円
コーラフロート	900円
コーヒーフロート	900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。



GRAND