



国産うなぎ蒲焼重

愛知県産をメインに厳選したうなぎを使用しております。
自慢のタレで焼き上げる事で鰻のコク・脂・旨味が味わえます。

奈良漬・肝吸い付

【上】鰻重(1尾)

6,050円

【特上】鰻重(2尾)

11,000円



サーロインステーキ膳

香り豊かな国産牛のスジで炊き込んだ
醤油ベースのソースとクリーミーな
西洋わさびソース。その2種類のソースで
味わうことが出来るステーキです。

ご飯・味噌汁・香の物・西洋わさびソース付

4,400円

本マグロ鉄火丼

脂が乗った本マグロをお召し上り下さい。
本マグロの旨みをご堪能頂けます。

小鉢・吸い物付

3,960円



成田ご膳

春の食材を使った贅沢で彩り豊かな
「食」を楽しめるご膳になっております。

握り寿司(本マグロ中トロ、本マグロ赤身、マダイ、ブリ、玉子)
桜海老かき揚げ・サワラの炙り・マグロの酢味噌和え・
生シラスの沖漬け・豚ロースしゃぶしゃぶ・
鶏ももの塩麴焼き・お吸い物・抹茶わらび餅付

3,850円

シーチンバーチャオハン
什錦扒炒飯

五目あんかけ炒飯

バラバラの玉子炒飯に
熱々の五目餡を掛けてお召し上がり下さい。

中華小鉢・中華スープ・搾菜付

2,420円



海鮮塩ラーメン

貝のダシをベースにとったスープに
4種の海鮮が入った
旨みたっぷりの塩ラーメンです。

明太高菜ご飯・バター・
柚子胡椒・フライドガーリック付

2,090円

ロースとんかつ膳

柔らかく旨味のある東の匠ポークのカツ。
ゴルフ場の定番メニューです。

ご飯・味噌汁・香の物付

2,310円



豚リブロースの しゃぶしゃぶ膳

きめ細やかな赤身と甘みのある脂身の
バランスのとれた東の匠ポークを
コクのあるゴマだれとピリ辛の醤油だれ
2種類のタレでお召し上がりがください。

ご飯・小鉢・ゴマ・醤油だれ・
味噌汁・香の物付

2,640円



生やぶ蕎麦 ～季節の天婦羅～

生蕎麦の風味と
揚げたての天婦羅をお召し上り下さい。

2,090円

成田チェダー チーズバーガー

追加料金1100円でダブルチーズバーガーに
グレードアップできます。

※牛肉、豚肉は国産を使用しております。

フライドポテト・スープ・サラダ・ピクルス付

2,200円



冷やしビビン麺

神戸牛の上品な脂の甘みと
特製コチュジャンダレが
織りなす旨み深い一品です。

キンパ・イカキムチ・温泉卵付

2,640円

ロースカツカレー

自家製カレーと旨味たっぷりの
東の匠ポークのカツをご堪能下さい。

薬味・サラダ付

2,420円



成田ビーフカレー

じっくり煮込んだ
オリジナルスパイシーカレーです。

薬味・サラダ付

2,090円

薄切り豚肉の ニンニクソース

ピリ辛のソースに
薄切り豚肉とキュウリがよく合う
人気の逸品です。

1,650円



マグロのキムチ和え ～韓国海苔添え～

名物おつまみ。
韓国海苔とご一緒にお召し上がり下さい。

1,950円



ノルウェー産 サーモンマリネ

上品な味わいです。

1,760円

炙り辛子明太子

香ばしく炙りました。

1,540円

焼き餃子 (12個)

人気のおつまみです。

1,760円

千葉 八街産 ゆで落花生 (おおまさり)

千葉県の名物です。

990円

アジフライ

肉厚でふっくらしたアジをご賞味下さい。

1,430円



房総珍味
くじらベーコン

旨味のある脂身と
コリコリした食感の高級珍味を
ポン酢でお召し上がり下さい。

1,950円

自家製
おつまみチャーシュー

じっくり煮込んだ柔らかチャーシューです。

1,810円



大根とツナのサラダ

ロングセラーのおつまみ。

935円

四川風 冷奴

冷奴をピリ辛タレで

935円

茨城県産 甘らっきょう

甘味が抜群です。

880円

白菜キムチ

定番おつまみ。

880円

オニオンスライス

健康にもおつまみにも最高の一品。

715円

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

生ビール

アサヒプレミアム熟撰

中グラス 1,100円

小グラス 913円

瓶ビール(中瓶)

アサヒ プレミアム熟選 1,100円

キリン 一番搾り 1,100円

サントリー プレミアムモルツ 1,100円

サッポロ エビス 1,100円

ノンアルコールビール(小瓶)

アサヒゼロ 704円

サントリーオールフリー 682円

黒ビール(小瓶)

ギネス 黒ビール 902円

SOFT DRINK ソフトドリンク

ブレンドコーヒー 638円

アイスコーヒー 660円

紅茶 638円

アイスティー 660円

カフェオレ(ホット) 737円

カフェオレ(アイス) 770円

ココア(ホット・アイス) 770円

ミルク(ホット・アイス) 660円

ウーロン茶 616円

コカ・コーラZERO 616円

コカ・コーラ 616円

ジンジャーエール 616円

メロンソーダ 616円

レモンスカッシュ 770円

トマトジュース 660円

オレンジジュース 638円

ペリエ(300ml) 660円

フロート各種 957円
(コーヒーフロート・クリームソーダ・コーラフロート)

SHOCHU 焼酎

芋焼酎

薩摩宝山(鹿児島県)	1,056円
村尾(鹿児島県)	2,805円
魔王(鹿児島県)	2,398円
佐藤 黒(鹿児島県)	2,275円
伊佐美(鹿児島県)	1,507円
森伊蔵(鹿児島県)	3,520円

麦焼酎

安心院蔵(大分県)	1,056円
中々(宮崎県)	1,100円
いいちこSP(大分県)	1,254円
米焼酎	
鳥飼(熊本県)	1,135円

WHISKY ウイスキー

ブラックニッカ	990円	ブッシュミルズ 10年	1,100円
バランタイン17年	1,848円	ジャックダニエル	1,155円
シーバスリーガル水楢18年	1,815円	ジョニーウォーカー ブラック	1,135円
サントリー 知多	1,595円	ニッカ 竹鶴	1,848円

WINE ワイン

ハウスワイン グラス(赤・白)	1,155円
-----------------	--------

JAPANESE SAKE 日本酒

長命泉(千葉県)180ml	880円	長命泉 生酒(千葉県)300ml	1,540円
玉乃光(京都府)180ml	1,540円		

OTHERS その他

熟成 高千穂 梅酒(宮崎県)	1,265円	クラフト 小笠原島レモンサワー	1,320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