



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)

6,380円

【特上】鰻重(2尾)

11,550円



サーロインステーキ膳

国産サーロインを、オレガノをアクセントにした酸味のあるトマトソースと、国産牛すじを炊き込んだ旨み豊かな醤油ベースの2種のソースでお楽しみください。

ご飯・味噌汁・香の物・サラダ付

4,290円

本マグロ鉄火丼

脂が乗った本マグロをお召し上がください。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

本マグロの握りを主役としてハモの天婦羅と涼やかなそうめんを添えた季節の味覚を楽しむ彩り豊かなご膳。

握り寿司(本マグロ中トロ、本マグロ赤身、本マグロ赤身漬け、ネギトロ、玉子)天婦羅(はも、オクラ、茄子)・赤魚の粕漬焼き・豚ロースピリ辛タレ・小鉢3種・そうめん

3,960円



油淋鶏

国産鶏の胸肉とモモ肉、
2種の部位それぞれの味わいを
ねぎ醤油ダレをベースに辛味を効かせた
特製胡麻ダレで、味の変化もお楽しみください。

ご飯・搾菜・中華小鉢・中華スープ付

2,420円



醤油ラーメン

芳醇な醤油スープの味わいに
とろける叉焼をのせてお召し上がりください。

ご飯・叉焼・搾菜付

2,090円



おろしロースとんかつ膳

柔らかく旨みのある東の匠ポークのカツ。
大根おろしポン酢で
さっぱりとお召し上がりください。

ご飯・ポン酢・柚子胡椒・塩・
大根おろし・香の物・味噌汁付

2,530円



豚リブローズの 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ください。

ご飯・小鉢・ゴマ・醤油だれ・
味噌汁・香の物付

2,640円



銀だらの西京焼き

脂ののった銀だらを西京味噌で丁寧な漬け込み
ふっくらと焼き上げました。

本マグロとタイのお造り・舞茸・南瓜・茄子の天婦羅・
小鉢・大根おろし・ご飯・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がりください。

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



海鮮冷やしつけ麺

コチュジャンを利かせた
辛めの胡麻醤油ダレに
麺と海鮮を重ねて味わうことで
それぞれの魅力が引き立つ一品。

海鮮5種盛(ボイル海老、タイ、紅ズワイ蟹、タコ、イカ)
冷奴いくらのせ・小鉢付

2,860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ください。

薬味・サラダ付

2,640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。
韓国海苔と一緒に召し上がってください。

1,950円



枝豆

定番のおつまみ。

990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

アジフライ

肉厚でふっくらしたアジをご賞味ください。

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ください。

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

冷奴をビリ辛タレで

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 生ビール(中グラス)	1,100円
アサヒ プレミアム熟撰 生ビール(小グラス)	990円

ノンアルコールビール(小瓶)

アサヒ ゼロ	770円
サントリー オールフリー	770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

黒ビール(小瓶)

ギネス 黒ビール	990円
----------	------

SOFT DRINK ソフトドリンク

カフェオレ(ホット)	770円
カフェオレ(アイス)	770円
ココア(ホット・アイス)	770円
レモンスカッシュ	770円
ブレンドコーヒー	660円
アイスコーヒー	660円
紅茶	660円
アイ스티ー	660円
ミルク(ホット・アイス)	660円

ウーロン茶	660円
コカ・コーラZERO	660円
コカ・コーラ	660円
ジンジャーエール	660円
メロンソーダ	660円
トマトジュース	660円
オレンジジュース	660円
ペリエ(300ml)	660円
フロート各種 (コーヒーフロート・クリームソーダ・コーラフロート)	990円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎

森伊蔵(鹿児島県)	3,520円
村尾(鹿児島県)	2,860円
魔王(鹿児島県)	2,420円
佐藤 黒(鹿児島県)	2,200円
伊佐美(鹿児島県)	1,430円
薩摩宝山(鹿児島県)	1,210円

麦焼酎

いいちこSP(大分県)	1,320円
安心院蔵(大分県)	1,210円
中々(宮崎県)	1,210円
米焼酎	
鳥飼(熊本県)	1,210円

WHISKY ウイスキー

山崎	2,200円	シーバスリーガルミズナラ18年	1,870円
白州	2,200円	バランタイン17年	1,870円
竹鶴	1,760円	ジョニーウォーカー ブラック	1,210円
知多	1,540円	ブラックブッシュ	1,210円

WINE ワイン

ハウスワイン グラス(赤・白)	1,210円
-----------------	--------

JAPANESE SAKE 日本酒

玉乃光(京都府)180ml	1,540円	長命泉 生酒(千葉県)300ml	1,540円
長命泉(千葉県)180ml	990円		

OTHERS その他

熟成 高千穂 梅酒(宮崎県)	1,210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