

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

※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。



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りください。
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

本マグロを使用した4種の握りと
茸の天婦羅や金目鯛の煮付けなど
様々な味覚を楽しめるご膳です。

握り寿司(本マグロ中トロ、本マグロ赤身、炙りサワラ、タイ、玉子)
金目鯛の煮付け、お造り(ノルウェーサーモン・イクラ)
天婦羅(舞茸・椎茸・エリンギ)、神戸牛の肉豆腐、お吸い物付

4,180円

※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。

牛バラあんかけご飯

やわらかくなるまでじっくり煮込んだ
牛バラのあんかけご飯です。

搾菜・中華小鉢・中華スープ付

2,530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

ロースとんかつ膳

柔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

2,420円



※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。

豚リブロースの香草パン粉焼き
～デミマスタードソース～

豚リブロースを香り豊かな香草パン粉で包み
香ばしく焼き上げました。

ライス・スープ付

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に漬け込み
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



※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。

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





カラスミパスタ

イタリア産のカラスミをたっぷりまとわせた
にんにくと唐辛子が香るペペロンチーノ。

ガーリックトースト・ポークリエット、スープ付

2,640円

※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。

ロースカツカレー

自家製カレーと旨味たっぷりな
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

※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。

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

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。



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

※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

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
アイスティー	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

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。

DRINK MENU

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
白州	2,200円
竹鶴	1,760円
知多	1,540円
シーバスリーガルミズナラ18年	1,870円
バランタイン17年	1,870円
ジョニーウォーカー ブラック	1,210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（千葉県）180ml	990円
長命泉 生酒（千葉県）300ml	1,540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

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。

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