



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



国産牛のステーキ重

国産サーロインのお重です。
自家製タレ・山葵でお召し上り下さい。

向付三点盛・味噌汁・香の物付

【上】ステーキ重 (120g)

4,510円

【特上】ステーキダブル重 (240g)

7,700円

本まぐろ鉄火丼

脂が乗った本鮪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

3,850円



成田ご膳

本鮪のお造りや海の幸を贅沢に味わう
季節を感じる魚料理づくしの和膳です。

本鮪と炙り鮪のお造り・ノルウェーサーモンカツ・
赤魚の照焼き・茄子の生姜煮・
ノルウェーサーモンいくら飯・味噌汁・香の物付

3,300円

シャーレンファンチエチャオダン
蝦仁番茄炒蛋

海老とトマトの玉子炒め

海老をたくさん使いトマトと木耳、エリンギ
葱をふわふわ触感の玉子と炒めました。
濃いめのオイスターソースが効いた
タレが絡まりご飯とよく合います。

中華小鉢・ご飯・中華スープ・搾菜付

2,420円



千葉県産 東の匠ポークの 生姜焼き膳

ご飯がすすむ生姜焼きをご用意致しました。
厳選した東の匠ポークをご堪能下さい。

ご飯・味噌汁・香の物付

2,640円



千葉県産 東の匠ポークの ロースカツ膳

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

2,310円



味噌ラーメン

濃厚でまろやかなスープに絡む麺と
こだわりのチャーシューをご賞味下さい。

小鉢・バター・豆板醤・ご飯付

2,090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



鴨蕎麦と 茸の天麩羅

鴨肉の出汁と旨味が詰まった
つゆで召し上がる
蕎麦と旬の茸の天麩羅を
ご堪能下さい。

本鮪と真鯛のお造り・茸の天麩羅
鴨蕎麦・小鉢付

2,750円

千葉県産 東の匠ポークの 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



鮭のキムチ和え ～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 885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)

アサヒドライゼロ 636円

サントリーオールフリー 636円

黒ビール(小瓶)

ギネス 黒ビール 880円

SOFT DRINK ソフトドリンク

ブレンドコーヒー 610円

アイスコーヒー 640円

紅茶 610円

アイスティー 640円

カフェオレ(ホット) 715円

カフェオレ(アイス) 745円

ココア(ホット・アイス) 715円

ミルク 605円

ウーロン茶 595円

コカ・コーラZERO 595円

コカ・コーラ 595円

ジンジャーエール 595円

メロンソーダ 595円

レモンスカッシュ 745円

トマトジュース 605円

オレンジジュース 605円

ペリエ(300ml) 625円

フロート各種 855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

龍酔(鹿児島県)	1,050円
村尾(鹿児島県)	2,785円
魔王(鹿児島県)	2,345円
佐藤 黒(鹿児島県)	2,235円
伊佐美(鹿児島県)	1,500円
森伊蔵(鹿児島県)	3,445円

麦焼酎

安心院蔵(大分県)	1,050円
中々(宮崎県)	1,100円
いいちこSP(大分県)	1,245円
つくし 黒(福岡県)	1,500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	985円	ジャックダニエル	1,190円
バランタイン17年	1,795円	シーバスリーガル12年	1,135円
シーバスリーガル水栖18年	1,795円	ジョニーウォーカー ブラック	1,135円
サントリー 知多	1,575円	メーカーズマーク	1,135円
ニッカ 竹鶴	1,795円		

WINE ワイン

ハウスワイン グラス(赤・白)	1,125円
-----------------	--------

JAPANESE SAKE 日本酒

長命泉(千葉県)180ml	840円	長命泉 生酒(千葉県)300ml	1,520円
玉乃光(京都府)180ml	1,530円		

OTHERS その他

熟成 高千穂 梅酒(宮崎県)	1,235円	クラフト 小笠原島レモンサワー	1,285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あります。

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