



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重

国産牛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

3,850円



成田ご膳

旬のブリの照り焼きをメインに
お造り、小柱のかき揚げ、紅ズワイ蟹を
使った小丼に小鉢をつけた
食彩豊かなご膳になっております。

本マグロとブリのお造り・
イタヤガイ貝柱と春菊のかき揚げ・
ブリの照り焼き・揚げ出し豆腐・
イクラとずわい蟹の小丼・味噌汁・香の物付

3,600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・漬菜付

2,420円



豚バラとニラ玉の 韓国チゲ風ラーメン

豚バラの甘みと旨味が溶け込む
ピリ辛のスープに
ふわふわの卵がまろやかに絡む
成田ゴルフ自慢の一品です。

潮州ラー油・コチュジャン・花椒・白ごま・ご飯付

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

2,310円



ポークの味噌鉄板焼

東の匠ポークのリブロースを使い、
オリジナルのピリ辛味噌ダレに
漬け込み焼き上げました。

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り下さい。

2,090円

成田チーズバーガー

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



煮込みハンバーグ

野菜の旨味が詰まったデミグラスソースで
じっくり煮込んだ肉汁溢れるハンバーグに
目玉焼きとろけるモッツアレラチーズを
重ねたひと皿です。

※牛肉、豚肉は国産を使用しております。

ライス・サラダ・スープ付

2,900円

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

ノンアルコールビール(小瓶)

アサヒ ZEROゼロ	680円
サントリーオールフリー	650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	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 (コーヒーフロート・クリームソーダ・コーラフロート)	855円

DRINK MENU

SHOCHU 焼酎

芋焼酎

龍醉(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
森伊藏(鹿児島県)	3,445円

麦焼酎

安心院藏(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
バランタイン17年	1,795円
シーバスリーガル水槽18年	1,795円
サントリー 知多	1,575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



体に有害な化学物質はもちろん、殺菌という方法をすることなく
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。

