GRAND



旬彩御膳

秋の食材を使った色彩豊かな御膳になっております。

寿司・きのこ温麺・穴子素焼き・合鴨スモーク・蟹酢・海老含め・松葉銀杏・甘味付

3,300円 +1,650円

□(白枠内)に表記されている金額は、昼食補助付のお客様の差額金額になります。

※写真はイメージです。　当レストランのご飯は国産米を使用しております。　表示金額は税込み価格です。



サーロインステーキ

とうもろこし中心の穀物で育ったブラックアンガス牛は、
柔らかな食感と赤身本来の旨っみを追い求めたこだわりの牛肉です。

サラダ・スープ・ライス付

4,500円 +2,850円

□(白枠内) に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※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。



天然本マグロの鉄火丼

小鉢・味噌汁付

3,300円 ＋1,650円

厳選した旨味のある天然本マグロの中トロと赤身を使用した、
酢飯とも相性の良い上質なマグロの味わいをご堪能ください。



平田牧場　三元豚ロースとんかつ

2,990円 ＋1,340円

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

お米を主食とした飼料に加え、長期間飼育にてじっくりと丁寧に育て上げた三元豚バークシャー50の原料を用いて、
拘り抜いた特別なパン粉を纏わせ、脂身の甘み、赤身の旨味とコクをお楽しみいただける秀逸な、とんかつに仕上げました。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※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。



ユッケジャンクッパ

ナムル・白菜キムチ・チヂミ・温泉卵付　2,420円　＋770円

寒くなる季節に、少し辛みのある温かいスープで仕上げました。



五目あんかけご飯

スープ・ザーサイ付　2,310円　＋660円

贅沢にたっぷり使用した魚介の旨味とオイスターソースが程良く味に深みを出します。
ご飯に合う、万能五目あんをご賞味ください。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※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。



豚バラの味噌漬け焼き

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付　2,420円　＋770円

厚みのある国産豚バラを自家製味噌にじっくり漬け込み、香ばしくジューシーに焼き上げました。
味噌の風味が豚肉の旨みを引き立て、ご飯にもよく合う味わいです。



天婦羅そば（温・冷）

稲荷寿司付　2,400円　＋750円

温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

弾力ある食感の良い海老の天婦羅と、出汁の効いた甘みのあるつゆでお蕎麦をお楽しみください。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※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。



粗挽きハンバーグ

ライス・サラダ・スープ付

2,500円 ＋850円

粗挽き肉を使用し肉感にこだわったオリジナルのハンバーグです。
デミグラスソースでお召し上がりください。



ペスカトーレ

サラダ・スープ付

2,200円 ＋550円

ムール貝、帆立、海老、イカなどの魚介類を贅沢に使用したペスカトーレです。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※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。



平田牧場　三元豚ロースカツカレー　2,990円 ＋1,340円

サラダ付

お米を主食とした飼料に加え、長期間飼育にてじっくりと丁寧に育て上げた三元豚バークシャー50の原料を用いて、拘り抜いた特別なパン粉を纏わせ、
脂身の甘み、赤身の旨味とコクをお楽しみいただける秀逸な、とんかつに仕上げました。ベーシックな欧風カレーに大人も楽しめる辛さを加えたオリジナルカレーです。



石焼麻婆豆腐　ご飯・スープ・ザーサイ・花巻付　2,200円 ＋550円

豆腐を一丁まるごと使った麻婆豆腐です。 器を石鍋にする事で、最後まで温かくお召し上がりいただけます。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※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。



担担麺

ご飯・ザーサイ・杏仁豆腐付

2,140円 ＋490円

ゴマの風味が効いた、香り高い自慢の逸品です。



白身魚の香味ソース

ご飯・スープ・ザーサイ・春巻付

1,650円

色とりどりの野菜を使い、白身魚をふんわり揚げ、香味ソースを掛けました。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。

※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。



赤魚粕漬け膳

ご飯・味噌汁・香物・小鉢2種付

1,650円

赤魚を酒粕に漬けることにより魚の臭みが消え、旨味が増し、それを香ばしく焼き上げて
2種の小鉢と共に食していただきご飯ともよく合うお膳です。



ビーフカレー

サラダ付

1,650円

ベーシックな欧風カレーに大人も楽しめる辛さを加えたオリジナルのビーフカレーです。

□（白枠内）に表記されている金額は、昼食補助付プランのお客様の差額金額になります。



枝豆ガーリック

1,100円

サバ燻製

1,320円





羽生 甘らっきょう

880円

白菜キムチ

770円





だし巻玉子

1,100円

牛タン入りつくね串

1,320円



※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。



天然本マグロのキムチ和え

1,760円

茹で豚バラ肉の葱ソース

1,430円





千葉県八街産　ゆで落花生（おおまさり）

990円

明宝ハム

1,250円





アジ唐揚げ

880円

ハルピンキャベツ

770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

アサヒ スーパードライ 生ビール(1,000ml)	1,980円
アサヒ スーパードライ 生ビール(600ml)	1,360円
アサヒ スーパードライ 生ビール(400ml)	990円
アサヒ スーパードライ 生ビール(240ml)	750円
アサヒ 黒生ビール(小瓶)	750円
アサヒ スーパードライ(中瓶)	990円
キリン 晴れ風(中瓶)	990円
サッポロ エビス(中瓶)	990円
サントリー プレミアムモルツ(中瓶)	990円
アサヒ ゼロ(小瓶)	700円

SHOCHU 焼酎

佐藤 黒(芋焼酎)	1,100円
樽ハイレモン(メガ)	1,980円
樽ハイレモン(大)	1,690円
樽ハイレモン(中)	990円
佐藤 麦(麦焼酎)	1,100円
ウーロンハイ(メガ)	1,980円
ウーロンハイ(大)	1,690円
ウーロンハイ(中)	990円

WHISKY ウイスキー

ブッシュミルズ ハイボール(メガ)	1,980円
ブッシュミルズ ハイボール(大)	1,690円
ブッシュミルズ ハイボール(中)	1,200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。

ALCOHOL MENU

WHISKY ウイスキー

サントリー 山崎12年(S)	2,000円
サントリー 白州12年(S)	2,000円
サントリー 山崎NV(S)	1,630円
サントリー 白州NV(S)	1,550円
ニッカ 竹鶴ピュアモルト(S)	1,200円
ニッカ 余市シングルモルト(S)	1,200円

WINE ワイン

アルパカ カベルネ・メルロー(赤:187ml)	1,100円
アルパカ シャルドネ・セミヨン(白:187ml)	1,100円

JAPANESE SAKE 日本酒

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 (180ml瓶:冷酒)	1,600円
菊正宗 (180ml瓶:常・燗・冷)	900円
清酒 長命泉 (150ml瓶:常・燗・冷)	900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。

WHISKY ウイスキーボトル

サントリー 山崎 NV	700ml	28,600円
サントリー 白州 NV	700ml	26,400円
ニッカ 竹鶴 ピュアモルト	700ml	22,000円
ニッカ シングルモルト 余市	700ml	22,000円
ニッカ シングルモルト 宮城峡	700ml	22,000円
サントリー 知多	700ml	18,000円
アサヒ ブッシュミルズ シングルモルト 12年	700ml	18,000円

SHOCHU 焼酎ボトル

森伊蔵	1,800ml（芋焼酎）	43,560円
佐藤 黒	1,800ml（芋焼酎）	31,500円
佐藤 麦	1,800ml（麦焼酎）	31,500円
尽空	720ml（芋焼酎）	8,000円
一刻者	720ml（芋焼酎）	7,500円
吾空	720ml（麦焼酎）	8,000円
一粒の麦	720ml（麦焼酎）	7,500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。

SOFT DRINK MENU

ブレンドコーヒー	600円
アイスコーヒー	600円
紅茶	600円
アイスティー	600円
カフェオレ	600円
アイスカフェオレ	600円
トマトジュース	600円
オレンジジュース	600円
コカ・コーラ	600円
ジンジャーエール	600円
レモンスカッシュ	600円
メロンソーダ	600円
ペリエ	600円
ミルク	600円
コーヒーフロート	900円
コーラフロート	900円
クリームソーダ	900円

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