



マグロ中トロ丼

小鉢・味噌汁・香物付

2,750円 +1,100円

マグロの中トロとねぎトロが同時に楽しめるマグロ好きにおすすめの逸品です。
上質なマグロづくしをご堪能下さい。



平田牧場 三元豚ロースとんかつ

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,640円 +990円

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パークシャー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。

スパゲッティジェノベーゼ

丁寧に手摘みした兵庫県産バジルペーストに
パルメザンチーズ、ガーリック、
アンチョビペーストを加え香り豊かに仕上げました。

バケット・サラダ・スープ・デザート付

2,120円 +470円



五目あんかけ焼きそば

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。
麺に合う、五目餡をご賞味ください。

スープ・ザーサイ付

2,140円 +490円

ビーフカレー

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。

サラダ付

1,650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。

天重

揚げたてサクサクの大ぶり海老に
鱈、烏賊、茄子、蓮根、舞茸、しし唐と、
ボリューム満点の天婦羅を
甘辛のつゆに絡めた逸品です。

小鉢・味噌汁・香物付

2,240円 +590円



石焼麻婆豆腐

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。

ご飯・スープ・中華小鉢・花巻付

2,220円 +570円

赤魚の粕漬焼き

酒粕に漬けて旨味を引き出した赤魚を
香ばしく焼き上げ2種の小鉢とともに
ご飯が進む、味わい豊かな御膳です。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢二種付

1,650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。



平田牧場 三元豚ロース生姜焼き 2,640円 +990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パークシャー50の原料を用いて、低温で柔らかくジューシーに焼き上げました。ご飯とも相性の良い、程良く生姜と甘みの効いたタレと合わせてご賞味下さい。



粗挽きハンバーグ ライス・サラダ・スープ・デザート付 2,420円 +770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下さい。

□(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。



天婦羅そば(温・冷)

稲荷寿司・甘味付

2,220円 +570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下さい。



ハンバーガー

1,890円 +240円

きめ細やかでふっくらとほのかに甘み香るバンズと肉感強い粗挽きパテの組み合わせ。
相性の良い2種のソースとシャキシャキレタスの食感も一体となり食べて満足の一品です。

□(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。



担担麵

ご飯・中華小鉢・杏仁豆腐付

2,120円 +470円

ゴマの風味が効いた、香り高い自慢の逸品です。



クロックムッシュ

スープ付

1,650円

厚切りパンにハムとチェダーチーズを挟みバターで香ばしく焼き上げたサンドにホワイトソースをかけグラタン風に仕上げた熱々で満足感たっぷりの一品です。

□(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。



インドマグロのキムチ和え

1,760円



千葉県八街産 ゆで落花生(おおまさり)

990円



だし巻玉子

990円

茹で豚バラ肉の葱ソース

1,430円



明宝ハム

1,100円



牛タン入りつくね串

1,320円



チーズ盛合せ	1,540円
骨付きソーセージ	1,320円
スモークサーモン	1,320円
アジ唐揚げ	880円
ハルピンキャベツ	770円

サバ燻製	1,320円
たこのアヒージョ	1,320円
イカゲソ揚げ	880円
白菜キムチ	770円
オニオンスライス	700円

BEER ビール NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール

アサヒ プレミアム熟撰(生メガ)	1,750円
アサヒ プレミアム熟撰(生大)	1,360円
アサヒ プレミアム熟撰(生中)	990円
アサヒ プレミアム熟撰(生小)	840円
アサヒ 黒生ビール(小瓶)	730円

アサヒ プレミアム熟撰(中瓶)	990円
キリン 一番搾り(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)	640円

WHISKY ウイスキー

ブラックニッカ ハイボール(メガ)	1,750円
ブラックニッカ ハイボール(大)	1,380円
ブラックニッカ ハイボール(中)	980円
ニッカ 宮城峡シングルモルト(S)	1,350円
ニッカ 余市シングルモルト(S)	1,350円
ニッカ 竹鶴ピュアモルト(S)	1,350円

サントリー 山崎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12年(S)	1,920円
サントリー 白州NV(S)	1,550円
サントリー 知多(S)	1,230円
キリン富士(S)	1,150円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎(黒霧島)	970円
樽ハイレモン(メガ)	1,750円
樽ハイレモン(大)	1,380円
樽ハイレモン(中)	980円

麦焼酎(一粒の麦)	970円
ウーロンハイ(メガ)	1,750円
ウーロンハイ(大)	1,380円
ウーロンハイ(中)	980円

WINE ワイン

フォルタン リトラル カベルネ・ソーヴィニヨン(赤:187ml)	1,100円
フォルタン リトラル シャルドネ(白:187ml)	1,100円

JAPANESE SAKE 日本酒

長命泉 生貯蔵酒(300ml瓶:冷酒)	1,150円
清酒 長命泉(150ml瓶:常・燗)	890円

WHISKY ウイスキーボトル

サントリー山崎 700ml	28,600円
サントリー白州 700ml	26,400円
サントリー知多 700ml	16,500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宮城峡 700ml	19,800円
ニッカシングルモルト余市 700ml	19,800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
村尾 1,800ml(芋焼酎)	30,800円
黒霧島 1,800ml(芋焼酎)	13,600円
佐藤 麦 1,800ml(麦焼酎)	31,500円
一粒の麦 1,800ml(麦焼酎)	13,600円

WINE ワインボトル

コノスル シャルドネ ビシクレタ・レゼルバ [®] (白:750ml)	6,600円
コノスル オーガニック カベルネ カベルネール シラー(赤:750ml)	6,600円

ブレンドコーヒー	550円
アイスコーヒー	590円
紅茶	550円
アイ스티ー	590円
カフェオレ	590円
アイスカフェオレ	590円
トマトジュース	590円
オレンジジュース	590円
コカ・コーラ	550円
ジンジャーエール	550円
レモンスカッシュ	590円
ミルク	590円
コーヒーフロート	880円
コーラフロート	880円
クリームソーダ	880円
メロンソーダ	550円
ペリエ	600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