

琉球御膳

ソーキ、ゴーヤーチャンプルー、
沖縄そばなど琉球料理が
一度に楽しめる一品です。

ご飯・沖縄そば付

2,860円 +1,210円



ゴーヤー チャンプルー定食

沖縄定番の郷土料理。
苦味を抑えたゴーヤーと沖縄独特の
豆腐「島豆腐」を使用した
炒め料理となっています。

ご飯・小鉢・味噌汁・香物付

1,650円

沖縄そば御膳

ソーキ、テビチ、三枚肉が入り
一度に3種類を楽しめる一品です。

じゅーしー・小鉢・香物付

1,650円



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

やんばる鶏と島豚の 鉄板焼き

肉質が柔らかく、旨味のある2種の沖縄県産肉。
肉本来の味を楽しんだ後、
旨辛の醤油ダレ、山葵でお楽しみ下さい。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,350円 +700円



中身汁定食

じっくり煮込んだ中身を
鰹と豚骨出汁で仕上げました。

ご飯・小鉢・香物付

1,650円

ポーク玉子定食

沖縄のソウルフードと言われるスパムと
玉子焼きの沖縄名物の定食です。

ご飯・小鉢・味噌汁・香物付

1,900円 +250円



□(白枠内)に表記されている金額は、昼食補助券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。

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。



ガーリックソース
OR
デミグラスソース

サーロインステーキ

穀物飼料を主として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み特徴です。200gとボリュームも満点なステーキを2種のお好みソースからお選びいただきご賞味ください。

サラダ・スープ・ライス付

4,500円 +2,850円

天婦羅そば(温・冷)

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。

稲荷寿司付
温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

2,200円 +550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上がりいただけます。

ご飯・スープ・ザーサイ・花巻付

1,980円 +330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
※追加料金でカツカレーに変更できます。

1,650円



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



粗挽きハンバーグ

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。

ライスorパン・サラダ・スープ付

2,400円 +750円



平田牧場 三元豚ロースとんかつ

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-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。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,700円 +1,050円

ペスカトーレ

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。

サラダ・スープ付

1,980円 +330円



海老フライ

原料にはクルマエビ科天然海老を使用し、昔ながらの洋食屋メニューを再現しました。海老本来の甘みと弾力ある食感を2種のソースでお楽しみ下さい。

ライス・スープ付

2,100円 +450円



□(白枠内)に表記されている金額は、昼食補助券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。

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。



沖縄料理3点盛り

「島らっきょう」、「海ぶどう」、「グルクンの南蛮漬け」
沖縄食材を使用したおつまみです。

1,540円

炙りソーキ

甘めの醤油ダレで柔らかく煮込んだソーキを炙り、
香ばしく仕上げた一品です。

1,320円



グルクン唐揚げ

県魚のグルクンのから揚げ。
特製ソースでお召し上がりください。

1,100円

そーめんちゃんぷるー

湯がいたそうめんをツナと炒めた
沖縄の郷土料理です。

880円



中身のピリ辛味噌炒め 1,100円

ガーリックシュリンプ 1,100円

フィッシュ&チップス 880円

島豆腐のサラダ 1,100円

海ぶどう 660円

島らっきょう 660円

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

オリオンビール(中瓶)	940円	アサヒスーパードライ(中瓶)	940円
オリオン生ビール(中ジョッキ)	940円	キリン一番搾り(中瓶)	940円
アサヒドライゼロ(小瓶)	590円	サッポロ黒ラベル(中瓶)	940円
オリオンクリアフリー(小瓶)	590円	サントリープレミアムモルツ(中瓶)	940円

WHISKY ウイスキー

シーバスリーガル(グラス)	963円
ジャックダニエル(グラス)	803円
スーパーニッカ(グラス)	748円
ブラックニッカ クリアハイボール(グラス)	803円

AWAMORI 泡盛

海乃邦 10年(43度)(グラス)	1,298円
まさひろ 8年(30度)(グラス)	858円
菊之露VIP(30度)(グラス)	803円
久米仙 5年(40度)(グラス)	803円
残波 (25度)(グラス)	748円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎 金黒(25度)	748円	アサヒ樽ハイ倶楽部レモン	770円
-------------	------	--------------	------

JAPANESE SAKE 日本酒

奥の松(180ml)【冷酒】	1,243円
----------------	--------

WHISKY ウイスキーボトル

シーバスリーガル	11,550円
ジャックダニエル	9,570円
スーパーニッカ	8,800円

AWAMORI 泡盛ボトル

海乃邦 10年(43度)	11,110円
まさひろ 8年(30度)	7,040円
菊之露VIP(30度)	6,710円
久米仙 5年(40度)	6,710円
残波 (25度)	4,840円

SHOCHU 焼酎ボトル

芋焼酎 金黒(25度)	4,290円
-------------	--------

SOFT DRINK MENU

グァバジュース	583円
マンゴジュース	583円
シークァサージュース	583円
ペリエ	583円
トマトジュース	495円
ウーロン茶	495円
さんびん茶	495円
コーラ	495円
紅茶	550円
コーヒー【ホット・アイス】	650円
クリームソーダ	880円
コーラ フロート	880円
コーヒー フロート	880円
シークァサー&ハイビスカス スカッシュ	880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



 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