

琉球御膳

柔らか食感のラフティーや
沖縄そばなどの琉球料理が
一度に楽しめる贅沢な一品です。

ご飯・沖縄そば付

4,000円 +2,350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種類を楽しむ一品です。

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。

※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。

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、山葵でお楽しみください。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,350円 +700円



イナムドゥチ御膳

もちもち食感のうちな一天婦羅や
白味噌を使用したイナムドゥチ(味噌汁)など、
沖縄料理が堪能できる御膳です。

ご飯・香物・小鉢付

2,500円 +850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の特徴です。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)

弾力の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。

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



冷やし中華

9種類の具材を使用した夏メニュー定番の冷やし中華です。酸味の効いた醤油だれと濃厚な胡麻だれそれぞれの味わいをお楽しみください。

2,030円 +380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。

※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。



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ください。
ライスorパン・サラダ・スープ付

2,400円 +750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



天然本マグロの鉄火丼

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。

小鉢・味噌汁付

2,980円 +1,330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のある食感を2種のソースでお楽しみください。

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



ジーマーミ豆腐の揚げ出し

甘めのダレとよく合う
もちもち食感のピーナッツ豆腐です。

880円

ソ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

グルクン唐揚げ 1,100円

海ぶどう 660円

島らっきょう 660円

BEER ビール

オリオン 生ビール(中)	990円	キリン 晴れ風(中瓶)	990円
オリオン 生ビール(小)	750円	サントリー プレミアムモルツ(中瓶)	990円
オリオン ビール(中瓶)	990円	サッポロ エビス(中瓶)	990円
アサヒ スーパードライ(中瓶)	990円	アサヒ 黒生(小瓶)	750円

NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール

アサヒ ゼロ(小瓶)	700円	オリオン クリアフリー(小瓶)	700円
------------	------	-----------------	------

WHISKY ウイスキー

ニッカ 宮城狭シングルモルト	1,200円	ニッカ 竹鶴ピュアモルト	1,200円
ニッカ 余市シングルモルト	1,200円	ニッカ 竹鶴ピュアモルトハイボール	1,200円

AWAMORI 泡盛

龍ゴールド 25度(45ml)	600円	まさひろ8年 30度(45ml)	900円
残波プレミアム 30度(45ml)	800円	海乃邦10年 43度(45ml)	1,300円
菊之露VIP 30度(45ml)	900円		

SHOCHU 焼酎

佐藤黒 45ml(芋焼酎)	1,100円	レモンサワー	990円
佐藤麦 45ml(麦焼酎)	1,100円	ウーロンハイ	990円
		サンピンハイ	990円

JAPANESE SAKE 日本酒

瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分(180ml:冷酒・燗)	1,600円	菊正宗(上撰:180ml:常温・燗)	900円
-----------------------------	--------	--------------------	------

WHISKY ウイスキーボトル

ニッカ 宮城狭シングルモルト(700ml)	22,000円
-----------------------	---------

サントリー白州 シングルモルト(700ml)	30,000円
------------------------	---------

ニッカ 余市シングルモルト(700ml)	22,000円
----------------------	---------

サントリー山崎 シングルモルト(700ml)	30,000円
------------------------	---------

ニッカ 竹鶴ピュアモルト(700ml)	22,000円
---------------------	---------

サントリー響 ジャパニーズハーモニー(700ml)	30,000円
---------------------------	---------

AWAMORI 泡盛ボトル

龍ゴールド 25度(720ml)	6,000円
------------------	--------

まさひろ8年 30度(720ml)	7,000円
-------------------	--------

残波プレミアム 30度(720ml)	6,500円
--------------------	--------

海乃邦10年 43度(720ml)	12,000円
-------------------	---------

菊之露VIP 30度(720ml)	7,000円
-------------------	--------

SHOCHU 焼酎ボトル

佐藤黒 720ml(芋焼酎)	8,000円
----------------	--------

佐藤麦 720ml(麦焼酎)	8,000円
----------------	--------

SOFT DRINK MENU

マンゴージュース	600円
----------	------

コーラ	600円
-----	------

シークワーサージュース	600円
-------------	------

紅茶	600円
----	------

ペリエ	600円
-----	------

コーヒー【ホット・アイス】	650円
---------------	------

トマトジュース	600円
---------	------

クリームソーダ	900円
---------	------

ウーロン茶	600円
-------	------

コーラ フロート	900円
----------	------

さんびん茶	600円
-------	------

コーヒー フロート	900円
-----------	------

WHITE WINE 白ワイン

シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイオン 【フランス ブルゴーニュ】 CHABLIS 1ER CRU LES VAILLONS	17,600円
ドッグ・ポイント・ヴァインヤード シャルドネ 【ニュージーランド】 Dog Point Vineyard Chardonnay	13,200円
ドメヌ・ド・ピス・ルー シャブリ 【フランス ブルゴーニュ】 Domaine de Pisse Loup Chablis	8,800円
マルケス・デ・カーサ・コンチャ シャルドネ 【チリ】 MARQUES de CASA CONCHA CHARDONNAY	6,050円
レ・ペイロタン ペイドック・シャルドネ(ハウスワイン) 【フランス ブルゴーニュ】 LES PEYRAUTINS PAYS D'OC CHARDONNAY	4,400円

RED WINE 赤ワイン

ロバート モンダヴィ ワイナリー ピノ・ノワール 【カリフォルニア ナパバレー】 Robert Mondavi Winery Pinot Noir	20,900円
ペンフォールド ビン128 クナワラ シラーズ 【オーストラリア】 Penfolds Bin 128 Coonawarra Shiraz	19,800円
ナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨン 【カリフォルニア ナパバレー】 Napa Valley Cabernet Sauvignon	18,700円
シャトーヌッフ・デュ・パプレ・シナール・ルージュ 【フランス コート・デュ・ローヌ】 Chateauneuf du Pape Les Sinards Rouge	18,700円
ブローリオキアンティクラシコ FL 【イタリア】 Brollo Chianti Classico	9,900円
オート・コート・ド・ニュイ・ピノ・ノワール 【フランス ブルゴーニュ】 Hautes Cotes de Nuits Rouge	8,800円
マルケス・デ・カーサ・コンチャ カベルネ・ソーヴィニヨン 【チリ】 MARQUES de CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON	6,050円
レ・ペイロタン ペイドック・カベルネ・ソーヴィニヨン(ハウスワイン) 【フランス ブルゴーニュ】 LES PEYRAUTINS PAYS D'OC CABERNET SAUVIGNON	4,400円

CHAMPAGNE シャンパン

シャンパーニュ ブリュット レゼルヴ 【フランス シャンパーニュ】 CHABLIS 1ER CRU LES VAILLONS	14,850円
---	---------

GLASS WINE グラスワイン

レ・ペイロタン・ペイドック(赤・白) 【フランス】 LES PEYRAUTINS PAYS D'OC (Red /White)	1,210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