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
炒め料理となっております。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

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種類のお肉を楽しめる一品です。

じゅーしー・香物・小鉢付

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。

イナムドゥチ御膳

もちもち食感のうちなー天婦羅や
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





ミートコンボ

オーブンで柔らかく仕上げたスペアリブと、
旨味たっぷりのやんばる鶏のグリル焼き。
甘めのタレが食欲をそそる一品です。

ポテトフライ・ライスorパン・スープ付

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・味噌汁・香物・小鉢付

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。



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
赤身本来の旨みが特徴です。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。

2,400円 +750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。
器を石鍋にすることで、最後まで温かくお召し上がりいただけます。

ライス・スープ・ザーサイ・花巻付

2,200円 +550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拘ったオリジナルの
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

2,500円 ＋850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

2,200円 ＋550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。

味噌汁・小鉢付

3,300円 ＋1,650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

2,500円 ＋850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

甘めのタレとよく合う
もちもち食感のピーナッツ豆腐です。

880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
グルクンの唐揚げ	1,100円
海ぶどう	660円
島らっきょう	660円

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。

ALCOHOL MENU

BEER ビール

オリオン 生ビール(中)	990円
オリオン 生ビール(小)	750円
オリオン ビール(中瓶)	990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
サントリー プレミアムモルツ(中瓶)	990円
サッポロ エビス(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 余市シングルモルト	1,200円
ニッカ 竹鶴ピュアモルト	1,200円
ニッカ 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
残波プレミアム 30度(45ml)	800円
菊之露VIP 30度(45ml)	900円
まさひろ8年 30度(45ml)	900円
海乃邦10年 43度(45ml)	1,300円

SHOCHU 焼酎

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

JAPANESE SAKE 日本酒

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分(180ml:冷酒・畑)	1,600円
菊正宗(上撰:180ml:常温・畑)	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。

ALCOHOL BOTTLE MENU

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
ニッカ 余市シングルモルト(700ml)	22,000円
ニッカ 竹鶴ピュアモルト(700ml)	22,000円
サントリー白州 シングルモルト(700ml)	30,000円
サントリー山崎 シングルモルト(700ml)	30,000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
残波プレミアム 30度(720ml)	6,500円
菊之露VIP 30度(720ml)	7,000円
まさひろ8年 30度(720ml)	7,000円
海乃邦10年 43度(720ml)	12,000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
シークヮーサージュース	600円
ペリエ	600円
トマトジュース	600円
ウーロン茶	600円
さんぴん茶	600円
コーラ	600円
紅茶	600円
コーヒー【ホット・アイス】	650円
クリームソーダ	900円
コーラ フロート	900円
コーヒー フロート	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。

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