



## 国産うなぎ蒲焼重

愛知県産をメインに厳選したうなぎを使用しております。  
自慢のタレで焼き上げる事で鰻のコク・脂・旨味が味わえます。

奈良漬・肝吸い付

**【上】鰻重(1尾)**

6,050円

**【特上】鰻重(2尾)**

11,000円



## サーロインステーキ膳

香り豊かな国産牛のスジで炊き込んだ  
醤油ベースのソースとクリーミーな  
西洋わさびソース。その2種類のソースで  
味わうことが出来るステーキです。

ご飯・味噌汁・香の物・西洋わさびソース付

4,400円

## 本マグロ鉄火丼

脂が乗った本マグロをお召し上り下さい。  
本マグロの旨みをご堪能頂けます。

小鉢・吸い物付

3,960円



## 成田ご膳

本マグロの握りを主役として  
ハモの天婦羅と涼やかなそうめんを添えた  
季節の味覚を楽しむ彩り豊かなご膳。

握り寿司(本マグロ中トロ、本マグロ赤身、本マグロ赤身漬け、  
ネギトロ、玉子)天婦羅(はも、オクラ、茄子)・  
赤魚の粕漬焼き・豚ロースピリ辛タレ・  
3点小鉢(タコの酢の物、茸と小松菜のお浸し、山芋)・そうめん

3,850円

## 油淋鶏

国産鶏の胸肉とモモ肉、2種類の味わいと  
ねぎ醤油ダレをベースに  
辛みを利かせた特製の胡麻ダレで  
味の変化も楽しめます。

ご飯・搾菜・中華小鉢・中華スープ付

2,420円



## 醤油ラーメン

芳醇な醤油スープの味わいに  
とろける叉焼をのせてお召し上がりください。

ご飯・叉焼・搾菜付

2,090円



## おろしロースとんかつ膳

柔らかく旨みのある東の匠ポークのカツ。  
大根おろしポン酢で  
さっぱりとお召し上がりください。

ご飯・ポン酢・柚子胡椒・塩・  
大根おろし・香の物・味噌汁付

2,530円



## 豚リブローズの しゃぶしゃぶ膳

きめ細やかな赤身と甘みのある脂身の  
バランスのとれた東の匠ボークを  
コクのあるゴマだれとピリ辛の醤油だれ  
2種類のタレでお召し上がりください。

ご飯・小鉢・ゴマ・醤油だれ・  
味噌汁・香の物付

2,640円



## 生やぶ蕎麦 ～季節の天婦羅～

生蕎麦の風味と  
揚げたての天婦羅をお召し下り下さい。

2,090円

## 成田チェダー チーズバーガー

追加料金1100円でダブルチーズバーガーに  
グレードアップできます。

※牛肉、豚肉は国産を使用しております。

フライドポテト・スープ・サラダ・ピクルス付

2,200円



## 海鮮冷やしつけ麺

コチュジャンを利かせた  
辛めの胡麻醤油ダレに  
麺と海鮮を重ねて味わうことで  
それぞれの魅力が引き立つ一品。

海鮮5種盛(ボイル海老、タイ、紅ズワイ蟹、タコ、イカ)  
冷奴いくらのせ・小鉢付

2,860円

## ロースカツカレー

自家製カレーと旨味たっぷりの  
東の匠ボークのカツをご堪能下さい。

薬味・サラダ付

2,640円



## 成田ビーフカレー

じっくり煮込んだ  
オリジナルスパイシーカレーです。

薬味・サラダ付

2,090円

## 薄切り豚肉の ニンニクソース

ピリ辛のソースに  
薄切り豚肉とキュウリがよく合う  
人気の逸品です。

1,650円



## マグロのキムチ和え ～韓国海苔添え～

名物おつまみ。  
韓国海苔と一緒に召し上がり下さい。

1,950円



## ノルウェー産 サーモンマリネ

上品な味わいです。

1,760円

## 炙り辛子明太子

香ばしく炙りました。

1,540円

## 焼き餃子(12個)

人気のおつまみです。

1,760円

## 千葉 八街産 ゆで落花生 (おおまさり)

千葉県の名物です。

990円

## アジフライ

肉厚でふっくらしたアジをご賞味下さい。

1,430円



## 房総珍味 くじらベーコン

旨味のある脂身と  
コリコリした食感の高級珍味を  
ポン酢でお召し上がり下さい。

1,950円

## 自家製 おつまみチャーシュー

じっくり煮込んだ柔らかチャーシューです。

1,810円



### 大根とツナのサラダ

ロングセラーのおつまみ。

935円

### 四川風 冷奴

冷奴をピリ辛タレで

935円

### 茨城県産 甘らっきょう

甘味が抜群です。

880円

### 白菜キムチ

定番おつまみ。

880円

### オニオンスライス

健康にもおつまみにも最高の一品。

715円

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

## 生ビール

|                        |        |
|------------------------|--------|
| アサヒ プレミアム熟撰 生ビール(中グラス) | 1,100円 |
| アサヒ プレミアム熟撰 生ビール(小グラス) | 990円   |

## ノンアルコールビール(小瓶)

|              |      |
|--------------|------|
| アサヒ ゼロ       | 770円 |
| サントリー オールフリー | 770円 |

## 瓶ビール(中瓶)

|                |        |
|----------------|--------|
| アサヒ プレミアム熟選    | 1,100円 |
| キリン 一番搾り       | 1,100円 |
| サントリー プレミアムモルツ | 1,100円 |
| サッポロ エビス       | 1,100円 |

## 黒ビール(小瓶)

|          |      |
|----------|------|
| ギネス 黒ビール | 990円 |
|----------|------|

## SOFT DRINK ソフトドリンク

|              |      |
|--------------|------|
| カフェオレ(ホット)   | 770円 |
| カフェオレ(アイス)   | 770円 |
| ココア(ホット・アイス) | 770円 |
| レモンスカッシュ     | 770円 |
| ブレンドコーヒー     | 660円 |
| アイスコーヒー      | 660円 |
| 紅茶           | 660円 |
| アイスティー       | 660円 |
| ミルク(ホット・アイス) | 660円 |

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| ウーロン茶                                | 660円 |
| コカ・コーラZERO                           | 660円 |
| コカ・コーラ                               | 660円 |
| ジンジャーエール                             | 660円 |
| メロンソーダ                               | 660円 |
| トマトジュース                              | 660円 |
| オレンジジュース                             | 660円 |
| ペリエ(300ml)                           | 660円 |
| フロート各種<br>(コーヒーフロート・クリームソーダ・コーラフロート) | 990円 |

## SHOCHU 焼酎

## 芋焼酎

|            |        |
|------------|--------|
| 森伊蔵(鹿児島県)  | 3,520円 |
| 村尾(鹿児島県)   | 2,860円 |
| 魔王(鹿児島県)   | 2,420円 |
| 佐藤 黒(鹿児島県) | 2,200円 |
| 伊佐美(鹿児島県)  | 1,430円 |
| 薩摩宝山(鹿児島県) | 1,210円 |

## 麦焼酎

|             |        |
|-------------|--------|
| いいちこSP(大分県) | 1,320円 |
| 安心院蔵(大分県)   | 1,210円 |
| 中々(宮崎県)     | 1,210円 |
| 米焼酎         |        |
| 鳥飼(熊本県)     | 1,210円 |

## WHISKY ウイスキー

|    |        |                 |        |
|----|--------|-----------------|--------|
| 山崎 | 2,200円 | シーバスリーガルミズナラ18年 | 1,870円 |
| 白州 | 2,200円 | バランタイン17年       | 1,870円 |
| 竹鶴 | 1,760円 | ジョニーウォーカー ブラック  | 1,210円 |
| 知多 | 1,540円 | ブラックブッシュ        | 1,210円 |

## WINE ワイン

|                 |        |
|-----------------|--------|
| ハウスワイン グラス(赤・白) | 1,210円 |
|-----------------|--------|

## JAPANESE SAKE 日本酒

|               |        |                  |        |
|---------------|--------|------------------|--------|
| 玉乃光(京都府)180ml | 1,540円 | 長命泉 生酒(千葉県)300ml | 1,540円 |
| 長命泉(千葉県)180ml | 990円   |                  |        |

## OTHERS その他

|                |        |                 |        |
|----------------|--------|-----------------|--------|
| 熟成 高千穂 梅酒(宮崎県) | 1,210円 | クラフト 小笠原島レモンサワー | 1,320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