天然本マグロの鉄火丼

小鉢・味噌汁付

2,990円 ＋1,340円

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下さい。

平田牧場　三元豚ロースとんかつ

2,750円 ＋1,100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バークシャー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。

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。

温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

稲荷寿司・甘味付

2,420円 +770円

稲庭うどんと野菜の天婦羅

日本三大うどんの一つとされる秋田県の稲庭うどん。
老舗とされる佐藤養助のうどんは完成まで4日を費やし、
一貫した手作りの技法に拘り抜いた乾麺は
ゆで上げると艶のある乳白色に仕上がり、
コシが強くつるりとした喉越しが特徴です。
キリっとした醤油ダレと、風味豊かな
胡麻味噌ダレの二味でお楽しみください。

香物付

2,240円 +590円

ほっけの一味醤油焼き

脂の乗ったほっけを一味醤油タレに漬け込み、
香ばしく焼き上げた旨味たっぷりのほっけです。

ご飯・味噌汁・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。

ビーフシチュー

フォンドヴォー、デミグラスソースを
ベースにしたソースで煮込んだ
昔ながらのビーフシチューです。

ライス・サラダ付

2,530円 ＋880円

平田牧場
三元豚ロースカツカレー

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バークシャー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。
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カレーです。

サラダ・デザート付

2,860円 ＋1,210円

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・サラダ・スープ・デザート付

2,530円 ＋880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。

スパゲッティアラビアータ

完熟トマトとチェリートマトのソースに、
表面をカリッと焼いた薫香なベーコン、
ニンニクの香ばしさと唐辛子の辛みを
ピリッと効かせた本格アラビアータです。

サラダ・スープ付

2,310円 +660円

ハンバーガー

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。

ポテト・ピクルス付

1,980円 +330円

オープンサンド

彩り良くツナポテトとシーフードの
気軽に片手で食べれるオープンサンドです。

スープ付

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。

ミックスフライ

ライス・スープ付

2,640円 ＋990円

大ぶりの海老、脂ののったノルウェーサーモン、とろとろ食感の豚の角煮、
味わいの違う3種類のフライが楽しめる一品です。

担担麺

ご飯・中華小鉢・杏仁豆腐付

2,240円 ＋590円

ゴマの風味が効いた、香り高い自慢の逸品です。

□（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。

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

2,240円 +590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

2,310円 +660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。

チーズ盛り合わせ

1,540円

天然本マグロのキムチ和え

1,760円

海老のマヨネーズ和え

1,320円

ジャーマンポテト

1,320円

茹で豚バラ肉の葱ソース	1,430円
スモークサーモン	1,320円
牛タンつくね串	1,320円
明宝ハム	1,100円
鯖の燻製	1,100円
千葉県産 落花生（おおまさり）	990円
白菜キムチ	770円
オニオンスライス（白&紫）	700円

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。

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(生中)	990円	サッポロ エビス(中瓶)	990円
アサヒ プレミアム熟撰(生小)	840円	サントリー プレミアムモルツ(中瓶)	990円
アサヒ プレミアム熟撰(中瓶)	990円	アサヒ 黒生(小瓶)	730円
キリン 一番搾り(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 中(S)	980円
ブラックニッカ ハイボール 中(W)	1,730円
ニッカ シングルモルト宮城峡 中(S)	1,350円
ニッカ シングルモルト余市 中(S)	1,350円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎【黒霧島】	970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 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

清酒　長命泉 150ml(常温・熱燗・冷酒)	890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。

BOTTLE KEEP ボトルキープ

【お預かり1年間】

SHOCHU 焼酎ボトル

黒甕 720ml(芋焼酎)	5,500円
一刻者 720ml(芋焼酎)	6,500円
富乃宝山 720ml(芋焼酎)	7,500円
黒霧島 1,800ml(芋焼酎)	13,600円
吉四六 720ml(麦焼酎)	7,500円
一粒の麦 1,800ml(麦焼酎)	13,600円

WHISKY ウイスキーボトル

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
ニッカ 竹鶴ピュアモルト 700ml	22,000円
サントリー 碧 700ml	22,440円
富士 700ml	26,980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。

SOFT DRINK MENU

ホットコーヒー	550円
アイスコーヒー	590円
カフェオレ（ホット・アイス）	590円
紅茶（ホット・アイス）	550円
ココア（ホット・アイス）	600円
ペリエ	600円
コカ・コーラ	550円
ジンジャーエール	550円
メロンソーダ	550円
レモンスカッシュ	550円
ウーロン茶	550円
オレンジジュース	590円
トマトジュース	590円
ミルク	590円
フロート各種プラス	220円

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