



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。



天婦羅そば(温・冷)

稲荷寿司・甘味付

2,420円 +770円

温かいそば、又は冷たいそばからお選びいただけます。

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。

□(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。

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パークシャー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



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。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,750円 +1,100円

ビーフシチュー

フンドヴォー、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



□(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

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。

ライス・スープ付

2,640円 +990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



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



□(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。

バケット・サラダ・スープ・デザート付

2,310円 +660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

担担麵

ゴマの風味が効いた、香り高い自慢の逸品です。

ご飯・中華小鉢・杏仁豆腐付

2,240円 +590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。



稲庭うどんと野菜の天婦羅

香物付

2,240円

+590円

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。キリッとした醤油ダレと、風味豊かな胡麻味噌ダレの二味でお楽しみください。



ハンバーガー

ポテト・ピクルス付

1,980円

+330円

きめ細やかでふっくらとほのかに甘み香るパ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。

□(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。

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



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

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。



天然本マグロのキムチ和え

1,760円



油淋鶏

1,320円



野菜スティック

990円

ジャーマンポテト
1,320円



明宝ハム
1,250円



千葉県八街産 ゆで落花生 (おおまさり)
990円



イカー一夜干し	1,210円
じゃこ葱豆腐	990円
白菜キムチ	770円

燻製3種盛合せ (サバ・チーズ・いぶりがっこ)	1,210円
長芋の梅漬け	880円
オニオンライス	700円

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

アサヒ スーパードライ 生ビール(400ml)	990円	サッポロ エビス(中瓶)	990円
アサヒ スーパードライ 生ビール(240ml)	750円	サントリー プレミアムモルツ(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
キリン 晴れ風(中瓶)	990円	アサヒ ゼロ(小瓶)	700円

WHISKY ウイスキー WHISKY AND SODA ハイボール

サントリー 山崎12年(シングル)	2,000円	サントリー 白州12年(シングル)	1,920円
サントリー 山崎NV(シングル)	1,630円	サントリー 白州NV(シングル)	1,550円
サントリー 知多(シングル)	1,250円	ニッカ 宮城峡シングルモルト(シングル)	1,200円
ニッカ 竹鶴ピュアモルト(シングル)	1,200円	ニッカ 余市シングルモルト(シングル)	1,200円

SHOCHU 焼酎

芋焼酎 佐藤 黒	1,100円	麦焼酎 佐藤 麦	1,100円
芋焼酎 黒霧島	1,100円	麦焼酎 一粒の麦	1,100円
レモンサワー	990円	ウーロンハイ	990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	アルパカ カベルネ・メルロー(赤:187ml)	1,100円
フォルタン リトラル シャルドネ(白:187ml)	1,100円	アルパカ シャルドネ・セミヨン(白:187ml)	1,100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

BOTTLE KEEP ボトルキープ

【お預かり1年間】

SHOCHU 焼酎ボトル

芋焼酎 尽空 720ml	8,000円	麦焼酎 吾空 720ml	8,000円
芋焼酎 一刻者 720ml	7,500円	麦焼酎 一粒の麦 720ml	7,500円
芋焼酎 富乃宝山 720ml	7,500円	麦焼酎 吉四六 720ml	7,500円

WHISKY ウイスキーボトル

サントリー 山崎NV 700ml	28,600円	ニッカ 竹鶴ピュアモルト 700ml	22,000円
サントリー 白州NV 700ml	26,400円	ニッカ 余市シングルモルト 700ml	22,000円
サントリー 碧 700ml	22,440円	ニッカ 宮城峡シングルモルト 700ml	22,000円
サントリー 知多 700ml	18,000円	ブッシュミルズ12年 700ml	18,000円

SOFT DRINK MENU

ホットコーヒー	600円
アイスコーヒー	600円
カフェオレ(ホット・アイス)	600円
紅茶(ホット・アイス)	600円
ココア(ホット・アイス)	600円
ペリエ	600円
コカ・コーラ	600円
ジンジャーエール	600円
メロンソーダ	600円
レモンスカッシュ	600円
ウーロン茶	600円
オレンジジュース	600円
トマトジュース	600円
ミルク	600円
フロート各種プラス	300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