



マグロ中トロ丼

小鉢・味噌汁・香物付

2,750円 +1,100円

マグロの中トロとねぎトロが同時に楽しめるマグロ好きにおすすめの逸品です。
上質なマグロづくしをご堪能下さい。



平田牧場 三元豚ロースとんかつ

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,640円 +990円

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、
拘り抜いた特別なバン粉を纏わせ、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。

スパゲッティジェノベーゼ

丁寧に手摘みした兵庫県産バジルペーストに
パルメザンチーズ、ガーリック、
アンチョビペーストを加え香り豊かに仕上げました。

バケット・サラダ・スープ・デザート付

2,120円 +470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

2,140円 +490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。

天重

揚げたてサクサクの大ぶり海老に
鱈、烏賊、茄子、蓮根、舞茸、しし唐と、
ボリューム満点の天婦羅を
甘辛のつゆに絡めた逸品です。

小鉢・味噌汁・香物付

2,240円 +590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上がりいただけます。

ご飯・スープ・中華小鉢・花巻付

2,220円 +570円

赤魚の粕漬焼き

酒粕に漬けて旨味を引き出した赤魚を
香ばしく焼き上げ2種の小鉢とともに
ご飯が進む、味わい豊かな御膳です。

ご飯・味噌汁・香物・小鉢二種付

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

ライス・サラダ付

2,310円 +660円

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。



粗挽きハンバーグ

ライス・サラダ・スープ・デザート付

2,420円 +770円

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。

□(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)

稲荷寿司・甘味付

2,220円 +570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。



ハンバーガー

1,890円 +240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。



担担麵

ご飯・中華小鉢・杏仁豆腐付

2,120円 +470円

ゴマの風味が効いた、香り高い自慢の逸品です。



クロックムッシュ

スープ付

1,650円

厚切りパンにハムとチェダーチーズを挟みバターで香ばしく焼き上げたサンドにホワイトソースをかけグラタン風に仕上げた熱々で満足感たっぷりの一品です。

□(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。



牛タンつくね

1,320円

インドマグロのキムチ和え

1,760円



明宝ハム

1,320円

落花生(おおまさり)

990円



イワシの丸干し	880円
キムチ	770円
オニオンライス	550円

サバの燻製	1,100円
ごぼうの唐揚げ	770円
枝豆	550円

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
------------------------	------

BOTTLE KEEP ボトルキープ

【お預かり1年間】

SHOCHU 焼酎ボトル

黒麹 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

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

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あります。

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