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

※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。

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

3,850円

成田ご膳

春の食材を使った,豪華で彩り豊かな
「食」を楽しめるご膳になっております。

握り寿司（本マグロ中トロ、本マグロ赤身、マダイ、ブリ、玉子）
桜海老かき揚げ・サワラの炙り・マグロの酢味噌和え・
生シラスの沖漬け・豚ロースしゃぶしゃぶ・
鶏ももの塩麹焼き・お吸い物・抹茶わらび餅付

3,850円

※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。

シーチンバーチャオハン
什錦扒炒飯

五目あんかけ炒飯

パラパラの玉子炒飯に
熱々の五目餡を掛けてお召し上がり下さい。

中華小鉢・中華スープ・搾菜付

2,420円

海鮮塩ラーメン

貝のダシをベースにとったスープに
4種の海鮮が入った
旨みたっぷりの塩ラーメンです。

明太高菜ご飯・バター・
柚子胡椒・フライドガーリック付

2,090円

ロースとんかつ膳

柔かく旨味のある東の匠ポークのカツ。
ゴルフ場の定番メニューです。

ご飯・味噌汁・香の物付

2,310円

※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。

ポークの味噌鉄板焼

東の匠ポークのリブロースを使い、
オリジナルのピリ辛味噌ダレに
漬け込み焼き上げました。

ご飯・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上り下さい。

2,090円

※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。

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

シーフードパスタ
～アクアパッツア風～

濃厚な魚介のエキスをスープ仕立てにした
アクアパッツア風パスタです。

バケット・サラダ付

2,530円

※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。

ロースカツカレー

自家製カレーと旨味たっぷりな
東の匠ポークのカツをご堪能下さい。

薬味・サラダ付

2,420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

※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。

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。
韓国海苔とご一緒にお召し上がり下さい。

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

※写真はイメージです。

表示金額は税込み価格です。

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

※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

生ビール

アサヒプレミアム熟撰

中グラス	1,100円
小グラス	913円

ノンアルコールビール（小瓶）

アサヒゼロ	704円
サントリーオールフリー	682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	902円

SOFT DRINK　ソフトドリンク

ブレンドコーヒー	638円
アイスコーヒー	660円
紅茶	638円
アイスティー	660円
カフェオレ（ホット）	737円
カフェオレ（アイス）	770円
ココア（ホット・アイス）	770円
ミルク（ホット・アイス）	660円
ウーロン茶	616円
コカ・コーラZERO	616円
コカ・コーラ	616円
ジンジャーエール	616円
メロンソーダ	616円
レモンスカッシュ	770円
トマトジュース	660円
オレンジジュース	638円
ペリエ（300mℓ）	660円
フロート各種 （コーヒーフロート・クリームソーダ・コーラフロート）	957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。

DRINK MENU

SHOCHU 焼酎

芋焼酎

薩摩宝山(鹿児島県)	1,056円
村尾(鹿児島県)	2,805円
魔王(鹿児島県)	2,398円
佐藤 黒(鹿児島県)	2,275円
伊佐美(鹿児島県)	1,507円
森伊蔵(鹿児島県)	3,520円

麦焼酎

安心院蔵(大分県)	1,056円
中々(宮崎県)	1,100円
いいちこSP(大分県)	1,254円

米焼酎

鳥飼(熊本県)	1,135円

WHISKY ウイスキー

ブラックニッカ	990円
バランタイン17年	1,848円
シーバスリーガル水楢18年	1,815円
サントリー 知多	1,595円
ブッシュミルズ 10年	1,100円
ジャックダニエル	1,155円
ジョニーウォーカー ブラック	1,135円
ニッカ 竹鶴	1,848円

WINE ワイン

ハウスワイン グラス(赤・白)	1,155円

JAPANESE SAKE 日本酒

長命泉(千葉県)180ml	880円
玉乃光(京都府)180ml	1,540円
長命泉 生酒(千葉県)300ml	1,540円

OTHERS その他

熟成 高千穂 梅酒(宮崎県)	1,265円
クラフト 小笠原島レモンサワー	1,320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