



## 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

3,850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

シャーレンファンチエチャオダン  
蝦仁番茄炒蛋

### 海老とトマトの玉子炒め

海老をたくさん使いトマトと木耳、エリンギ  
葱をふわふわ触感の玉子と炒めました。  
濃いめのオイスター味が効いた  
タレが絡まりご飯とよく合います。

中華小鉢・ご飯・中華スープ・漬菜付

2,420円



### 豚バラとニラ玉の韓国チゲ風ラーメン

豚バラの甘みと旨味が溶け込む  
ピリ辛のスープに  
ふわふわの卵がまろやかに絡む  
成田ゴルフ自慢の一品です。

潮州ラー油・コチュジャン・花椒・白ごま・ご飯付

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

## 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

## 成田チーズバーガー

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



## 煮込みハンバーグ

野菜の旨味が詰まったデミグラスソースで  
じっくり煮込んだ肉汁溢れるハンバーグに  
目玉焼きとろけるモツアレラチーズを  
重ねたひと皿です。

※牛肉、豚肉は国産を使用しております。

ライス・サラダ・スープ付

2,900円

## 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

## 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

中グラス	1,100円
小グラス	885円

## ノンアルコールビール(小瓶)

アサヒ ZEROゼロ	680円
サントリーオールフリー	650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	880円
----------	------

## SOFT DRINK ソフトドリンク

ブレンドコーヒー	610円
アイスコーヒー	640円
紅茶	610円
アイスティー	640円
カフェオレ(ホット)	715円
カフェオレ(アイス)	745円
ココア(ホット・アイス)	715円
ミルク	605円
ウーロン茶	595円

コカ・コーラZERO	595円
コカ・コーラ	595円
ジンジャーエール	595円
メロンソーダ	595円
レモンスカッシュ	745円
トマトジュース	605円
オレンジジュース	605円
ペリエ(300ml)	625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)	855円

## DRINK MENU

## SHOCHU 焼酎

## 芋焼酎

龍醉(鹿児島県)	1,050円
村尾(鹿児島県)	2,785円
魔王(鹿児島県)	2,345円
佐藤 黒(鹿児島県)	2,235円
伊佐美(鹿児島県)	1,500円
森伊藏(鹿児島県)	3,445円

## 麦焼酎

安心院藏(大分県)	1,050円
中々(宮崎県)	1,100円
いいちこSP(大分県)	1,245円
つくし 黒(福岡県)	1,500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	985円
バランタイン17年	1,795円
シーバスリーガル水槽18年	1,795円
サントリー 知多	1,575円
ニッカ 竹鶴	1,795円

## WINE ワイン

ハウスワイン グラス(赤・白)	1,125円
-----------------	--------

## JAPANESE SAKE 日本酒

長命泉(千葉県)180ml	840円	長命泉 生酒(千葉県)300ml	1,520円
玉乃光(京都府)180ml	1,530円		

## OTHERS その他

熟成 高千穂 梅酒(宮崎県)	1,235円	クラフト 小笠原島レモンサワー	1,285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	<ul style="list-style-type: none"><li>調理器具、及び食器、揚げ油は共有しております。</li><li>食材は共有の保管場所で、共有の器具を使用しています。</li><li>「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。</li></ul>
---------------------------	---

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



体に有害な化学物質はもちろん、殺菌という方法をすることなく  
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。

