



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

ご飯・味噌汁・香物・小鉢付

2,750円 +1,100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。



スパゲッティアラビアータ

2,310円 +660円

バケット・サラダ・スープ・デザート付

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。



五目あんかけ焼きそば

スープ・ザーサイ付

2,310円 +660円

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。

□(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 2,860円 +1,210円

サラダ・デザート付

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。



平田牧場 三元豚ロース生姜焼き 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パークシャー50の原料を用いて、低温で柔らかくジューシーに焼き上げました。ご飯とも相性の良い、程良く生姜と甘みの効いたタレと合わせてご賞味下さい。

□(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。



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。



粗挽きハンバーグ

ライス・サラダ・スープ・デザート付

2,530円

+880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

2,420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。



担担麵

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。



ガーリックソース
OR
デミグラスソース

サーロインステーキ

サラダ・スープ・ライス付

4,500円 +2,850円

穀物飼料を主として育ったブラックアンガス牛は柔らかな食感と赤身本来の旨みが特徴です。200gとボリュームも満点なステーキを2種のお好みソースからお選びいただきご賞味ください。



石焼麻婆豆腐

ご飯・スープ・中華小鉢・花巻付

2,240円 +590円

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。

□(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。



ハンバーガー

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。



オープンサンド

スープ付

1,650円

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。

□(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。



鰯蒲焼重

小鉢・味噌汁付

1,650円

ふっくらと仕上げた鰯を、芳醇な蒲焼だれで丁寧に煮上げた一品。
甘辛の艶やかな味わいが、鰯の旨みとともに上品に広がる重料理です。



ビーフカレー

サラダ付

1,650円

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。



枝豆ガーリック

1,100円

サバ燻製

1,320円



羽生 甘らっきょう

880円

白菜キムチ

770円



だし巻玉子

1,100円

牛タン入りつくね串

1,320円





天然本マグロのキムチ和え

1,760円

茹で豚バラ肉の葱ソース

1,430円



明宝ハム

1,250円



千葉県八街産 ゆで落花生(おおまざり)

990円

ハルピンキャベツ

770円



アジ唐揚げ

880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(1,000ml) 1,980円	アサヒ スーパードライ(中瓶) 990円
アサヒ スーパードライ 生ビール(600ml) 1,360円	キリン 晴れ風(中瓶) 990円
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 黒生ビール(小瓶) 750円	アサヒ ゼロ(小瓶) 700円

WHISKY ウイスキー

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

SHOCHU 焼酎

佐藤 黒 (芋焼酎)	1,100円	佐藤 麦 (麦焼酎)	1,100円
樽ハイレモン (メガ)	1,980円	ウーロンハイ (メガ)	1,980円
樽ハイレモン (大)	1,690円	ウーロンハイ (大)	1,690円
樽ハイレモン (中)	990円	ウーロンハイ (中)	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瓶:冷酒)	1,600円
長命泉 生貯蔵酒 (300ml瓶:冷酒)	1,150円
菊正宗 (180ml瓶:常・燗・冷)	900円
清酒 長命泉 (150ml瓶:常・燗・冷)	900円

WHISKY ウイスキーボトル

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

SHOCHU 焼酎ボトル

森伊蔵 1,800ml (芋焼酎)	43,560円	佐藤 麦 1,800ml (麦焼酎)	31,500円
佐藤 黒 1,800ml (芋焼酎)	31,500円		
尽空 720ml (芋焼酎)	8,000円	吾空 720ml (麦焼酎)	8,000円
一刻者 720ml (芋焼酎)	7,500円	一粒の麦 720ml (麦焼酎)	7,500円

SOFT DRINK MENU

ブレンドコーヒー	600円
アイスコーヒー	600円
紅茶	600円
アイ스티ー	600円
カフェオレ	600円
アイスカフェオレ	600円
トマトジュース	600円
オレンジジュース	600円
コカ・コーラ	600円
ジンジャーエール	600円
レモンスカッシュ	600円
メロンソーダ	600円
ペリエ	600円
ミルク	600円
コーヒーフロート	900円
コーラフロート	900円
クリームソーダ	900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