

No.01

チャコールスモークハイボール ¥900-

Smoky Charcoal Highball

自家製チャコールウイスキー、レモンジュース、
レモンビール、スモーク水

No.03

カーニバル ¥1,000-

Carnival

ストロベリービュレ、ウォッカ、レモンジュース、
キュラソー、クランベリージュース、卵白

No.05

ベリーズパイ ¥1,100-

Berry's Pie

ブランデー、レモンジュース、生クリームリキュール、
ブルーベリージャム、フランボワーズパウダー

No.07

サゼラック“オンアターブルスタイル” ¥1,000-

Sazerac “on A TABLE style”

ライウイスキー、アロマティック・ビターズ、
ジンジャーエール、レモンビール

No.09

エルダーフラワーとバイオレットフィズ ¥1,000-

Elderflower and Violet Fizz

エルダーフラワージン、パルフェタムール、ライム、
トニックウォーター

No.11

“竹炭” モヒート ¥1,200-

"Bamboo Charcoal" Mojito

ホワイトラム、ライム、カリブシロップ、
ミント、ソーダ、竹炭パウダー

No.02

アメリカンクーラー ¥950-

American Cooler

カシス、オレンジジュース、クランベリージュース、
ライムジュース、ソーダ、オレンジ、ライム

No.04

スパイシーサワー ¥950-

Spicy Sour

自家製ウォッカ、ライムジュース、
辛口ジンジャー、カルダモン、ライムビール

No.06

季節のフルーツカクテル ¥1,200-

Seasonal fruit cocktail

旬のフルーツを使ったカクテルをお客様のお好みに
合わせてお作りします

No.08

ニューヨークフィズ ¥950-

New York Fizz

ラム、レモンジュース、
グレープフルーツジュース、カリブシロップ、
トニックウォーター、ライム、炭焼きレモン

No.10

オーシャンブリーズ ¥1,000-

Ocean Breeze

ホワイトラム、ピーチリキュール、
グレープフルーツジュース、ブルーキュラソー、
トニックウォーター、ライム、ミント

No.12

オリジナルカクテル ¥ASK

Original Cocktails

お好みに合わせてお作り致します

No.01

オーシャンビーフ炭焼き ハニージンジャーグレイズソース
自家製ピクルスとライ麦パン ￥2,200-
Charbroiled Ocean Beef with honey ginger glaze, pickles and rye bread

No.02

宮崎産 Burrata チーズと季節のフルーツのカプレーゼ ￥2,300-
Caprese with Miyazaki Burrata and Seasonal Fruits

No.03

ニューヨークピッツァ ￥1,400-
New York PIZZA

No.04

熊本赤牛の昆布め 炙りカルパッチョ ￥800-
Kumamoto Aka Beef Seared in Kombu Seaweed Carpaccio

No.05

オンアターブル自家製スモークバターのフライドポテト ￥800-
French Fries with House-Smoked Butter

No.06

熊本産 阿蘇自然豚の生ハム 全粒粉クラッカー添え ￥800-
Prosciutto of Aso Natural Pork (Kumamoto), served with Whole Grain Crackers

No.07

九州チーズ2種 ￥950-
・オレンジラクト（熊本産の旬の柑橘を使用したチーズ）
・宮崎産ダイワファームのロビダイワ（ウォッシュタイプ、後味はスパイシー）
Kyushu Cheese Duo
・Orange Lacto — A unique cheese infused with seasonal citrus from Kumamoto
・Robi Daiwa — A washed-rind cheese from Miyazaki's Daiwa Farm, featuring a bold and spicy finish

No.08

スモークミックスナッツ ￥600-
Smoked Mix Nuts

GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

No.01

バスクチーズケーキ

¥950-

Basque Cheesecake

No.02

ティラミス

¥1,000-

Tiramisu

No.03

イタリア産ピスタチオのセミフレッド

¥900-

Italian Pistachio Semifreddo

No.04

自家製ブリュレアイス（バニラ）

¥600-

Homemade brulee ice cream (vanilla)

No.05

ブルッキー（チョコレート焼き菓子）

¥600-

Brookie (Baked chocolate brownie-cookie)

No.06

ドライフルーツ（あんず、いちご、いちじく）

¥700-

Dried Fruits (Apricot, Strawberry, Fig)

DESSERT