

KYUSHU×MEAT

GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

SPICE OF MEAT - すべては肉のスパイスである -

九州の素材の旨味や炭火焼きで引き出される味わいを楽しんでいただきたいという想いの元、肉本来の旨味を味わえる赤身のお肉から、繊細な味わいをお楽しみいただく九州産の和牛、九州産の野菜など、厳選した素材をご用意いたしました。様々な素材の旨味を引き出すためにシェフが食材に合わせて選んだ調理法で九州食材や炭火焼き肉の旨みをお楽しみください。



博多和牛 Hakata wagyu

生産者として登録された農家が九州の子牛産地から牛を購入し、約20か月かけて丁寧に育てた和牛です。県内産の稲わらなどの良質な飼料を主食としており、肉質は柔らかくジューシー。

伊万里牛 Imari gyu

恵まれた緑豊かな伊万里の自然環境のなかで育てられた伊万里牛は、肉質がきめ細やかで柔らかく甘みと風味がたっぷりの銘柄牛です。

宮崎ジビエ Miyazaki gibier

延岡の鹿肉やイノシシ肉を直接仕入れております。最高の鮮度のまま仕入れることが出来るため、ジビエ本来の肉の旨みを楽しめます。

宮崎牛 Miyazaki gyu

「宮崎牛」は和牛のオリンピックと称される「第12回全国和牛能力共進会」で4年連続最高位の内閣総理大臣賞を獲得した黒毛和牛で、格付基準の「肉質等級4等以上」の牛肉のみに与えられた名称。当店ではその中でも柔らかくて旨みが濃厚な希少部位をご用意しました。

Chef's Special

COURSE

on A TABLE Signature COURSE

"くまもとあか牛"の炭焼きや"九州のこだわり野菜"等 全7品

7,000

STARTER	宮崎延岡まつだ屋ジビエの極上イノシシ Premium wild boar from Matsudaya Gibier in Nobeoka, Miyazaki
APPETIZER	熊本産 阿蘇奥地の「パテどんぐり」 Deep Aso "Acorn Pâté" from Kumamoto 山本さんのパン・ド・ミー みなと醤油のブラウンマッシュルームトースト Brown Mushroom Toast with Minato Soy Sauce on Yamamoto's Pain de Mie 九州西部のプロシュートとモッツァレラチーズ 熊本晩柑のカプレーゼ Western Kyushu Prosciutto and Mozzarella with Kumamoto Bankan Caprese
SOUP	七城 "でんすけ農場 ドルチェ・ドリーム"の炭焼き Charcoal-Grilled Dolce Dream Corn from Densuke Farm in Shichijo
VEGETABLE & MEET	まつだ屋ジビエさんの"鹿肉" 熊本赤茄子と里山レモンのケールサラダ Matsudaya Gibier Venison and Kale Salad with Kumamoto Red Eggplant and Satoyama Lemon
MAIN	熊本産「くまもとあか牛」肩ロースの炭焼き 日向灘の竹塩 Charcoal-Grilled Kumamoto "Akaushi" Beef Chuck Roll with Hyuganada Bamboo Salt
DESSERT	on A TABLE「パティシエより季節の贈り物」 A Seasonal Offering from Our Pastry Chef
OPTION	2時間フリードリンク(+3,000) 2 Hours Free Drinks (+3,000)

[ペアリングにおすすめのドリンク：スモークハイボール、スモークレモンサワー]

Made with special care

on ATABLEではお料理を作り上げるために、生産者のこだわりや想いをヒトサラに乗せることを大切にしています。福岡を中心に宮崎や熊本、九州全域の食材をシェフが吟味し季節折々の表現でご用意を致します。料理、サービスを通じてその食材の土地や風土を知ってもらい生産者の拘りや想いを少しでも感じてほしいという思いの元、オンアターブルらしくお肉、お野菜をアメリカンに豪快な炭焼き等の調理法を用い人気メニューを織り交ぜフルコースに表現いたします。

※コース料理でのご提供になります。 ※仕入れ状況により食材の変更をする可能性がございます。
※This is served as part of a multi-course meal. ※There may be changes to ingredients based on what is in stock.