

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 gyū

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 gyū

「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

宮崎食材を堪能 宮崎牛や延岡鹿肉 きじょん山豚の炭焼き等 全8品

7,000

STARTER

椎葉の秘蜜 延岡猪と塩栗の炭焼き

Shiiba's Hidden Gem: Charcoal-Grilled Nobeoka Wild Boar and Salted Chestnuts

APPETIZER

日向の宮崎ヘベスと日南塩糍漬けカツオ 秋の菜園

Nichinan Bonito Pickled in Salted Koji and Hyuga, Miyazaki Hebesu with Autumn Vegetables

SOUP

宮崎高原の田中椎茸 クリームカプチーノ

Tanaka Shiitake Mushrooms from the Miyazaki Highlands and Cream Cappuccino

BREAD

宮崎小林のダイワファーム モッツァレラチーズパン

Mozzarella Cheese Bread from Daiwa Farm in Kobayashi, Miyazaki

MAIN

- ・延岡鹿肉の炭火ロースト 宮崎ヘベスビガロード
- ・宮崎木城 きじょん山豚の炭焼きグリルと串間の宮崎紅

Charcoal-Roasted Nobeoka Venison with Miyazaki Hebesu Bigarade Sauce
Charcoal-Grilled Kijon Pork from Kijo,
Miyazaki and Miyazaki Beni Sweet Potatoes from Kushima

RICE

宮崎牛の肉巻きおにぎり

Miyazaki Beef-Wrapped Onigiri (Rice Balls)

DESSERT

MIYAZAKI.2026

Miyazaki.2026

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あります。

※This is served as part of a multi-course meal. ※There may be changes to ingredients based on what is in stock.