

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アンガス牛から、繊細な味わいをお楽しみいただく九州産の肉、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、シェフが素材に合わせて選んだスパイスとのコンビネーションでお楽しみください。



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。

黒樺牛 Kurohana gyu

和牛の頂点に立つ黒牛とも呼ばれ、人吉市の豊かな自然と清らかな水に育まれた高級和牛。芳醇で甘い脂の香り味、食感のバランスが取れた絶妙な品質です。

きなこ豚 Kinako buta

飼料に「きなこ」を加えて与えている、宮崎のブランド豚。他の銘柄豚よりも平均して2割以上柔らかいとされる贅沢な肉質と上品な脂肪の甘み特徴。

宮崎牛 Miyazaki gyu 黒毛和牛サーロイン

「宮崎牛」は宮崎県産の黒毛和牛で、格付基準の「肉質等級4等級以上」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高級部位であるサーロインをご用意しました。

ありたどり Aritaridori

厳選した佐賀・長崎の16農場と契約し育てられている佐賀のブランド鶏。90%以上植物原料飼料とケルブ混合発酵飼料を与えており、鶏肉特有の臭みも無く美味しい肉質が特徴です。



※チャージ料金としてお1人様500円頂戴いたします

COURSE

初めての方は
とりあえずこちら

九州地元食材と厳選した肉をシェフおすすめの食べ方で仕上げた、
on A TABLE だけの特別コースです。

SPECIAL COURSE 8,000yen

和牛と厳選赤身の食べ比べコース

Imari beef and seasonal vegetables in tempered spices
伊万里牛と季節野菜のテンパリングスパイス

Seared Fresh Fish Carpaccio
with Kyushu Citrus Vinaigrette
鮮魚の炙りカルパッチョ 九州柑橘のヴィネグレット

Seasonal soup
季節のスープ

Charcoal grilled cutlassfish
with Oita Kabos in a Scorched Butter Sauce
太刀魚の炭焼き 大分産カボスの焦がしバターソース

Charcoal-grilled deer hunted stress-free
"Matsuda-san's wild game" from Nobeoka
延岡産"松田さんジビエ" ノンストレス狩猟鹿の炭焼き

Yuzu granita
柚子のグラニテ

Imari wagyu sirloin and handpicked
lean meat taste comparison with Kyushu salt and spices
伊万里牛サーロインと厳選赤身の食べ比べ
九州塩とスパイス

on A TABLE Spice Curry
on A TABLE スパイスカレー

Today's dessert
本日のデザート

Baked Sweets of the Day
本日の焼菓子

CASUAL COURSE 6,000yen

お肉とスパイスのコース

Imari beef and seasonal vegetables in tempered spices
伊万里牛と季節野菜のテンパリングスパイス

Seared Fresh Fish Carpaccio
with Kyushu Citrus Vinaigrette
鮮魚の炙りカルパッチョ 九州柑橘のヴィネグレット

Seasonal soup
季節のスープ

Charcoal grilled cutlassfish
with Oita Kabos in a Scorched Butter Sauce
太刀魚の炭焼き 大分産カボスの焦がしバターソース

Charcoal-Grilled French Duck
with a Sweet and Sour Berry Sauce
フランス産 鴨肉の炭火焼き 甘酸っぱいベリーのソース

Yuzu granita
柚子のグラニテ

Beef hanging tender and rib steak taste comparison
charcoal grilled with Kyushu salt and spices
牛サガリとリブステーキの食べ比べ
チャコールグリル 九州塩とスパイス

on A TABLE Spice Curry
on A TABLE スパイスカレー

French chestnut catalana
フランス産マロンのカタラーナ

Baked Sweets of the Day
本日の焼菓子

※当日の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます
※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします
※チャージ料としておひとり様 500円を頂戴いたします

APPETIZER

COLD 冷たい前菜

	Charcoal-grilled wagyu beef ribs Rolled meat onigiri one 九州和牛カルビの炭焼き”肉巻きおにぎり”1個	400
	Miyazaki Jitokko Chicken and Black Pepper Lever Mousse 宮崎産 地頭鶏と黒胡椒のレバームース	900
	Appetizer Platter of the Day (Meat, cheese, olives, etc.) 本日のアペタイザー盛り合わせ (お肉の前菜・チーズ・オリーブなど)	1,200
★	Roasted Salmon with Avocado and Tuna Tartare, flavored with Kyushu Lemons and Cajun Spices 炙りサーモン アボカドとマグロのタルタル 九州産レモン風味 ケイジャンスパイス	1,200
★	Fresh Fish Carpaccio with White Balsamic and Oita Kabosu Sauce 鮮魚のカルパッチョ ホワイトバルサミコと大分産カボスのソース	1,300

HOT 温かい前菜

	"Pot Pie" New England chicken chowder ”ポットパイ” ニューイングランド風チキンチャウダー	900
	From Fukuoka Oki Yukirei mushrooms and chicken Ahijos 福岡産 大木町のゆきれい茸とチキンのアヒージョ	900
	Miyazaki "Caciocavallo" cheesesteak 宮崎産 ”カチョカヴァロ”のチーズステーキ	1,200
	Thick Sliced Grilled Beef Tongue with Tempering Spices 厚切り牛タンのグリル テンパリングスパイス	1,300
★	Wagyu Beef Cheek simmered in Red Wine, with Juniper Berry and Black Pepper Spices 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ジュニパーベリーと黒胡椒のスパイス	2,200

SALAD サラダ

★	Seared Imari Beef Roast with Jerk Spice Caesar Salad 伊万里牛ロースの炙り ジャークスパイスのシーザーサラダ	1,600
	A lot of taste mushroom salad of the Guinea fowl ほろほろ鳥の旨みたっぷりキノコサラダ	1,300

GRILL

KYUSHU×MEAT 肉料理

Hanging Tender (Prime Beef) Sagari ハンキングテンダー (PRIME・B E E F) "サガリ"	100g 1,380 200g 2,200
Rib steak (lifter meat) Ribeye lifter meat リブステーキ (リフターミート) "リブロースのかぶり肉"	100g 1,200 200g 1,800
Tenderloin (New Zealand Beef) テンダーロイン (N Z ビーフ) "牛ヒレ"	100g 2,180 200g 2,900
★ Roasted Miyazaki Kinako Pork 宮崎産 きなこ豚 "ロース"	200g 1,350
★ Saga Aritadori chicken thigh 佐賀産 ありたどり "もも"	200g 1,200
★ Nobeoka Charcoal grilled, stress free hunted deer Matsudasan game meat 延岡産 "松田さんジビエ" ノンストレス狩猟鹿の炭焼き	100g 1,980 200g 3,500
★ Miyazaki Wagyu Beef Sirloin 宮崎和牛 サーロイン	100g 3,200 200g 4,900
T-bone (Prime Beef) T ボーン (PRIME・BEEF)	5,500
★ Butcher' s Meat Combo (Mashed potatoes, Green Salad, 200g Aritadori Chicken, 150g Ribeye Roll, 200g Kinako Pork, 5 Vegetables) 肉屋のミートコンボ (マッシュポテト、おまかせグリーンサラダ、ありたどり200g、牛サガリ150g、キナコポタ200g、野菜5種)	4,800

KYUSHU×VEGETABLE 九州野菜

Grilled Kyushu Vegetables of the Day 本日の九州野菜グリル	1,300
★ Verias potatoes Potato platter ヴェリアスパテト "ポテト料理の盛り合わせ"	800

OTHER

PASTA&RICE パスタ&ライス

Rice from Kyushu Hinohikari 九州産のお米 "ひのひかり"	200
Today's pasta 本日のパスタ	1,200
on A TABLE Spiced Curry on A TABLE スパイスカレー	1,300
Miyazaki Cheese Cream Pasta with Black Truffles and Hakata Enoki Mushrooms 黒トリュフと博多エノキ 宮崎チーズのクリームパスタ	1,300

DESSERT デザート

Caramel and coffee affogato キャラメルとコーヒーのアフォガード	800
Chocolate and nut semifreddo チョコレートとナッツのセミフレッド	800
★ Tarte Tatin Spicy Ice Cream タルト・オ・タタン スパイスのアイス	900

※当日の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます
※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします
※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします