

## DRINK (Aperitif)

スモークハイボール Smoked highball	800
宮崎産金柑のカクテル Miyazaki Kumquat Cocktail	1,200

## STARTER

炭焼き九州和牛の”NIKUSUSHI” (1ヶ) Charcoal-grilled Kyushu Wagyu NIKUSUSHI Beef (1 pc.)	500
炭火ライ麦、アボカドトースト Charcoal-Grilled Rye and Avocado Toast	500
宮崎産 メヒカリフリット Mehikari Fritters from Miyazaki	600
熊本 阿蘇自然豚のグリルソーセージ (2本) 宮崎 いらかぶマスタード 紫キャベツのコールスロー Kumamoto - Grilled Sausage of Aso Natural Pork (2 pc.) Miyazaki - Irakabu Mustard, Red Cabbage Coleslaw	850
スモークーフライドポテト 糸島つまんでご卵のマヨネーズソース添え Smokey French Fries with Tsumande Goran Egg Mayonnaise	650

## APPETIZER

宮崎 延岡産イノシシベーコンの炭焼きグリル 九州柑橘の酸味とトレビスの赤い一皿 Char-grilled Nobeoka (Miyazaki) Wild Boar Bacon with Tart Kyushu Citrus and Red Radicchio	1,100
近海鮮魚のセビーチェ 九州柑橘とスパイス Ceviche of Fish from Local Waters, with Kyushu Citrus and Spices	1,300
本日のアペタイザー盛り合わせ (ブルドポーク/宮崎チーズ/トリハムなど) Assorted appetizers (Bulled pork / Miyazaki cheese / Tori ham, etc.)	1,500
熊本 味彩牛の炭焼きカルパッチョ 挽きたてブラックペッパーと糸島またいちの塩 Char-grilled Carpaccio of Kumamoto Ajsai Beef with Freshly Ground Black Pepper and Itoshima Mataichi Salt	1,400
自家製スモークサーモン サワークリームとケッパー Homemade Smoked Salmon with Sour Cream and Capers	1,200
生ハムと宮崎産”カチョカヴァロ”のチーズステーキ Cheese Steak of Caciocavallo from Miyazaki and Prosciutto	1,350
ベイク・ド・ロビ(クルミとベリージャム モッツァレラのパイ包み) Baked Robiola (Pie with Mozzarella Cheese and Walnut Berry Jam)	1,400

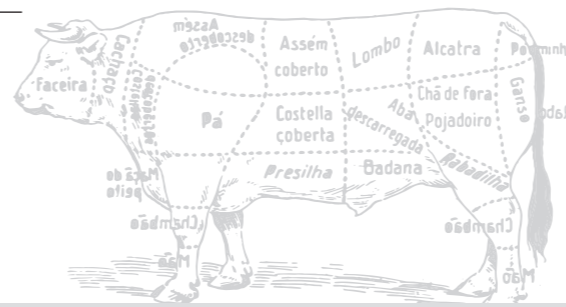
## SALAD

オンアターブル シーザーサラダ on A TABLE Caesar Salad	980
フェタチーズとケール カラマタオリーブのギリシャサラダ Greek Salad with Feta Cheese, Kale, and Kalamata Olives	1,200
アボカドとマグロのボキサラダ Avocado and Tuna Poke Salad	1,400

GRANADA SUITE

## on À TABLE

— STEAK HOUSE —



## 炭火 × VEGETABLE

マッシュポテト Mashed potatoes	650
宮崎ズッキーニのカルパッチョ Miyazaki Zucchini Carpaccio	700
大分 原木椎茸の炭焼き Oita - Charcoal-Grilled Log-Grown Shiitake Mushrooms	750
本日の古賀農園の野菜 Vegetables of the Day from Koga Farm	750
宮崎 佐土原茄子のロースト Roasted Eggplant from Sadowara, Miyazaki	750
福岡 大木町オリングのアヒージョ Fukuoka Ogi-cho King Oyster Mushroom Ajillos	950
本日の九州野菜グリル ※スタッフよりご紹介いたします Kyushu-sourced Vegetable Grill of the Day ※Recommended by our servers	1,500

## 炭火 × GRILL

US産 ミスジ 100g US Top Blade Steak 100g	2,200
オンアターブル ステーキ (牛ヒレ) 100g on A Table Steak (Beef Fillet) 100g	2,400
宮崎ジビエ 延岡の鹿 100g Miyazaki Gibier Nobeoka Deer 100g	2,400
宮崎ジビエ 延岡のイノシシ 100g Miyazaki Gibier Nobeoka Wild Boar 100g	2,800
熊本産銘柄牛 くまもとあか牛 100g Kumamoto-Brand Kumamoto Aka Beef 100g	2,800
福岡産銘柄牛 糸島牛 (本日の希少部位) Fukuoka-Brand Itoshima Beef (Rare Cut du Jour)	3,600
宮崎産銘柄牛 宮崎牛 100g (本日の希少部位) Miyazaki-Brand Beef Miyazaki Beef 100g (Rare Cut du Jour)	3,800
香川産銘柄牛 讃岐牛 "オリーブ牛" (本日の希少部位) "Olive Beef" Sanuki Beef from Kagawa (Special cut of the day)	3,900
糸島豚スペアリブ ハニーローストとデュカ ライム添え Honey-roasted Itoshima Pork Spareribs with Dukkah and Lime	1,900
USポーターハウスステーキ800g (ヒレとロースのTボーンステーキ) US-sourced Porterhouse Steak 800g (T-bone Steak with Beef Tenderloin and Sirloin)	11,000

## SOUP & SEAFOOD

ニューイングランドクラムチャウダー New England clam chowder	950
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	900
本日のお魚料理 Today's Fish Dish	ask
ケイジャンシュリンプ マッシュポテト添え Cajun Shrimp with Mashed Potatoes	1,400

## PASTA & RICE & BREAD

佐賀銘柄牛 炭焼き伊万里牛の熱々ガーリックライス Saga Signature Charcoal-grilled Imari Beef with Garlic Rice	1,500
シュリンプ・アルフレッド (小エビとマッシュルーム pasta) Shrimp Alfredo (Pasta with Baby Shrimp and Mushroom)	1,300
炭焼きハンバーグステーキと和牛のポロネーゼ Charcoal-Grilled Hamburg Steak with Wagyu Beef Bolognese	1,900
贅沢ラザニア トリュフクリームソース Luxurious Lasagna with Truffle Cream Sauce	2,100
炭焼きニューヨーク・ピザ (宮崎のモッツァレラ) Charcoal-grilled New York Pizza (Mozzarella from Miyazaki)	1,400
オンアターブル・グreekバーガー (和牛/ブルドポーク/フェタチーズ/ケール) on A TABLE Greek Burger (Wagyu beef, pulled pork, feta cheese, kale)	1,450

## DESSERT

ベリーズ・クリスプ Belize Crisp	900
スモークNYチーズケーキ Smoked NY Cheesecake	950
クレームブリュレ トンカフレーバー Tonka Flavored Crème Brulee	950

※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



@granadasuite\_onatable