

DRINK (Aperitif)

スモークハイボール Smoked highball	900
スモークレモンサワー Smoked lemon sour	900

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	800
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	800

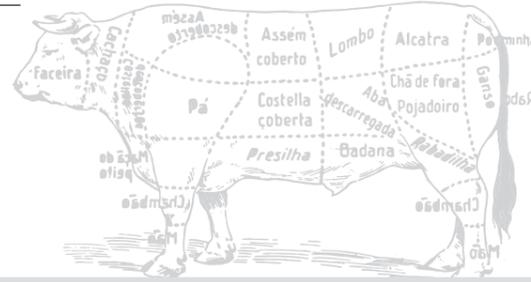
APPETIZER

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
九州産トマトのカプレーゼ Caprese Salad with Tomatoes from Kyushu	1,200
国産鶏ハムと熊本豆苗、エノキのローズマリーマリネ Rosemary Marinated Domestic Chicken Ham, Kumamoto Pea Shoots and Enoki Mushrooms	900
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
オンアターブル シーザーサラダ on A TABLE Caesar Salad	980
炙りサーモンとフェタチーズ ”ローストクルミのグreekサラダ” Seared Salmon and Feta Cheese "Greek Salad with Roasted Walnuts"	1,400
アボカドとマグロのポキサラダ 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
熊本植木とろとろ炒め茄子 Kumamoto Ueki Silky Fried Eggplant	700
九州産炭焼きトウモロコシの自家製スープ (冷製) Homemade Chilled Soup of Charcoal-grilled Kyushu Corn	700
大分ジャンボ椎茸のアヒージョ Oita Jumbo Shiitake Mushrooms Cooked in Garlic	950
長崎このみ農園のアスパラガス Asparagus from Nagasaki Konomi Farm	800
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

オーシャンビーフステーキ (カミノミ) 100g Ocean Beef Steak (Flank) 100g	2,200
オンアターブル ステーキ (牛ヒレ) 100g お客様のテーブルでお料理を仕上げます。200g以上のご注文でお願いします on A TABLE Steak (Beef Tenderloin) 100g "Cooked at your table. For orders of 200g or more."	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ーカ 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ボロネーゼ 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
宮崎あめいろカラスミとグリルホタテの Pasta "カリビアンスパイス" "Caribbean Spice" Pasta with Miyazaki Bottarga and Grilled Scallops	1,600
和牛の真っ黒なミニバーガー Jet Black Wagyu Sliders	800

DESSERT

スモークNYチーズケーキ Smoked NY Cheesecake	950
竹炭のガトーショコラ "ヴァローナチョコレート" "Valrhona Chocolate" Cake with Bamboo Charcoal	900
キャラメルナッツのセミフレッド イタリア産ピスタチオのアイス Caramelized Nuts Semifreddo, with Italian Pistachio Ice Cream	850
温かいシフォンケーキとメープルソース カルヴァドス風味のアイス Warm Chiffon Cake & Maple Sauce, with Calvados-flavored Ice Cream	800
ジャージー牛乳のクレームブリュレ サヴァランシトロン SJersey Milk Crème Brulee with Lemon Savarin	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