STARTER

炭焼き九州和牛の”NIKUSUSHI”（１ケ） 500
Charcoal-grilled Kyushu Wagyu NIKUSUSHI Beef (1 pc.)

鹿児島 黒豚のムニエル セミドライトマトとケッパー 950
Kagoshima Berkshire Meunière with Semi-Dried tomatoes and Capers

炭焼きケサディージャ 850
Charcoal Grilled Quesadilla

スモーキーフライドポテト　糸島つまんでご卵のマヨネーズソース添え 800
Smokey French Fries with Tsumande Goran Egg Mayonnaise

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 850
Kumamoto - Grilled Sausage of Aso Natural Pork (2 pc.)
Miyazaki - Irakabu Mustard, Red Cabbage Coleslaw

九州チーズ２種 950
Two types of cheese from Kyushu

APPETIZER

近海鮮魚のセビーチェ　九州柑橘とスパイス 1,300
Ceviche of Fish from Local Waters, with Kyushu Citrus and Spices

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） 1,500
Assorted appetizers (Bulled pork / Miyazaki cheese / Tori ham, etc.)

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 1,400
Char-grilled Carpaccio of Kumamoto Ajisai Beef
with Freshly Ground Black Pepper and Itoshima Mataichi Salt

生ハムと宮崎産”カチョカヴァロ”のチーズステーキ 1,350
Cheese Steak of Caciocavallo from Miyazaki and Prosciutto

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) 1,400
Baked Robiola (Pie with Mozzarella Cheese and Walnut Berry Jam)

国産鶏ハムと熊本豆苗、エノキのローズマリーマリネ 900
Domestic chicken ham, Kumamoto bean sprouts, and rosemary marinated enoki mushrooms

SALAD

オンアタ―ブル シーザーサラダ 980
on A TABLE Caesar Salad

炙りサーモンとフェタチーズ　”ローストクルミのグリークサラダ” 1,550
Seared Salmon and Feta Cheese "Greek Salad with Roasted Walnuts"

チキン＆チーズ　チョップドコブサラダ 1,600
Chicken & Cheese Chopped Cobb Salad

GRANADA SUITE
on À TABLE
— STEAK HOUSE —

炭火 × VEGETABLE

マッシュポテト 650
Mashed potatoes

宮崎チーズとトマトのカプレーゼ 900
Miyazaki Cheese and Tomato Caprese Salad

ズッキーニのフリット　カリビアンスパイス 800
Zucchini Fritters with Caribbean Spices

宮崎カラーピーマンとサルサ 800
Miyazaki Colored Bell Peppers and Salsa

大分ジャンボ椎茸のアヒージョ 950
Oita Jumbo Shiitake Mushrooms Cooked in Garlic

クリームスピナッチ 800
Cream Spinach

本日の九州野菜グリル　※スタッフよりご紹介いたします 1,500
Kyushu-sourced Vegetable Grill of the Day　※Recommended by our servers

炭火 × GRILL

オーシャンビーフステーキ（トモサンカク）100g 2,200
Ocean Beef Steak (Tri-tip) 100g

オンアタ―ブル ステーキ（牛ヒレ）100g 2,400
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."

宮崎ジビエ　延岡の鹿　100g 2,400
Miyazaki Gibier Nobeoka Deer 100g

熊本産銘柄牛　くまもとあか牛　100g 2,800
Kumamoto-Brand Kumamoto Aka Beef 100g

鹿児島産銘柄牛　黒牛（ランプ・イチボ）100g 3,600
Kagoshima branded beef, black beef (rump and aitchbone)

宮崎産銘柄牛 宮崎牛（本日の希少部位）100g 3,800
Miyazaki-Brand Beef Miyazaki Beef (Rare Cut du Jour)

栃木産銘柄牛　とちぎ和牛　100g 3,800
Tochigi branded beef, Tochigi Wagyu

NZ　骨付き仔羊　2 kind　150g 2,400
Two kinds of NZ lamb shanks, 150g

近江鴨ロースのチャコールグリル
宮崎日向夏の炭焼きとスピナッチソテー あめ色玉葱ソース 2,400
Charcoal-grilled Omi Duck Loin with Chargrilled
Miyazaki Hyuganatsu and Sautéed Spinach with Candy-colored Onion Sauce

糸島豚スペアリブ　ギネス　ハニースパイス　200-250g 1,900
Itoshima Pork Spare Ribs with Guinness Honey Spice

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） 11,000
US-sourced Porterhouse Steak 800g (T-bone Steak with Beef Tenderloin and Sirloin)

SOUP & SEAFOOD

ニューイングランドクラムチャウダー 950
New England clam chowder

田中椎茸のポタージュ 700
Tanaka Shiitake Mushroom Potage

カマスのグリル エストラゴン風味のピコデガヨ　カイエンヌのアイオリ 2,200
Grilled Pike with Tarragon Pico de Gallo Cayenne Aioli

ケイジャンシュリンプ　マッシュポテト添え 1,400
Cajun Shrimp with Mashed Potatoes

PASTA & RICE & BREAD

ハンキングテンダー　ガーリックライス 1,350
Hanging Tender Garlic Rice

シュリンプ・アルフレッド（小エビとマッシュルームパスタ） 1,600
Shrimp Alfredo (Pasta with Baby Shrimp and Mushroom)

炭焼き和牛ハンバーグステーキのパスタ 2,200
Charcoal Grilled Wagyu Beef Hamburger Steak Pasta

贅沢ラザニア トリュフクリームソース 2,100
Luxurious Lasagna with Truffle Cream Sauce

炭焼きニューヨーク・ピザ（宮崎のモッツァレラ） 1,400
Charcoal-grilled New York Pizza (Mozzarella from Miyazaki)

カラビネーロのケイジャンアラビアータ 2,400
Carabinero Cajun Arrabbiata

和牛ビーフバーガー 1,800
Wagyu Sliders

DESSERT

バスクチーズケーキ 900
Basque Cheesecake

タヒチバニラと塩キャラメルのクリームブリュレ 800
Tahiti Vanilla and Salted Caramel Crème Brûlée

自家製セミフレッド 850
イタリア産ピスタチオのアイス
Homemade Semifreddo and Italian Pistachio Ice Cream

温かいシフォンケーキとメープルソース 800
カルヴァドス風味のアイス
Warm Chiffon Cake & Maple Sauce, with Calvados-flavored Ice Cream

ティラミス 1,000
Tiramisu

※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