

## STARTER

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

★ 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  
Smokey French Fries with Tsumande Goran Egg Mayonnaise 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

炭焼きケサディージャ 和牛サルサ添え  
Charcoal-Grilled Quesadilla with Wagyu Salsa 900

九州チーズ2種（熊本 石坂ファーム&宮崎ダイワファーム）  
Two Kinds of Kyushu Cheese (Kumamoto Ishizaka Farm & Miyazaki Daiwa Farm) 950

## APPETIZER

宮崎チーズと炭焼きトマトのカプレーゼ  
Miyazaki Cheese and Charcoal-Grilled Tomato Caprese 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

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 1,500

本日のアペタイザー盛り合わせ  
(ブルドボーク/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 Ajisai Beef  
with Freshly Ground Black Pepper and Itoshima Mataichi Salt 1,550

## SALAD

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

フレッシュカーリーケールサラダ  
24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング  
Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing 1,800

チキン&チーズ チョップドコブサラダ ※3~4人分  
Chicken & Cheese Chopped Cobb Salad 1,800

## SOUP

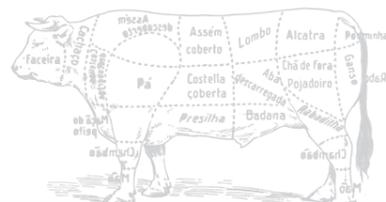
田中椎茸のポタージュ  
Tanaka Shiitake Mushroom Potage 700

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

GRANADA SUITE

## on À TABLE

— STEAK HOUSE —



## 炭火 × GRILL

★ 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以上のご注文をお願いします  
on A TABLE Steak (Beef Tenderloin) 100g "Cooked at your table. For orders of 200g or more." 2,600

NZ 骨付き仔羊 2本 150g  
Two kinds of NZ lamb shanks, 150g 2,600

近江鴨ロースのチャコールグリル 150g 2,600 / 300g 5,200  
Charcoal-Grilled Omi Duck Breast

★ 宮崎ジビエ 延岡の鹿 100g  
Miyazaki Gibier Nobeoka Deer 100g 2,600

熊本産銘柄牛 くまもとあか牛 100g  
Kumamoto-Brand Kumamoto Aka Beef 100g 3,000

宮崎骨付きイノシシグリル  
Bone-In Wild Boar from Miyazaki 3,500

長崎和牛（ランプ・イチボ）100g  
Nagasaki Wagyu beef (rump / ichibone) 100g 3,600

鹿児島産銘柄牛 黒牛（ランプ・イチボ）100g  
Kagoshima branded beef, black beef (rump and aitchbone) 3,200

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

牛カイノミとオートミールのカツレツ ケッカソース  
ザワークラウト 140g  
Beef Flap and Oatmeal Cutlet with Checca Sauce and Sauerkraut 140g 3,400

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

## 炭火 × VEGETABLE

★ 福岡宮若産”さちとちえ”のアスパラ  
"Sachitochie" asparagus from Miyawaka, Fukuoka 900

★ 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

## VEGETABLE (SIDE DISH)

マッシュポテト  
Mashed potatoes 650

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

大分ジャンボ椎茸とブロッコリーのアヒージョ  
Ajillo of Jumbo Shiitake from Oita and Broccoli 950

## SEAFOOD

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

ノルウェーサーモンのパン粉焼き  
アヴォカトと焦しガーリックバターソース ライム添え 100g  
Panko-Crusted Norwegian Salmon  
with Avocado and Brownd Garlic Butter Sauce, with Lime 100g 2,800

ニューヨーク産メカジキのハーブグリル  
スパイシーフレッシュトマトサルサ 140g  
New York Swordfish Herb Grill with Spicy Fresh Tomato Salsa 140g 2,800

## PASTA & RICE & BREAD

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

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

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) 1,600

オンアターブル × フルフル 炭焼きホットドッグ(1個)  
On à Table × Full Full Charcoal grilled hot dogs 800

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

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

## DESSERT

タヒチバニラと塩キャラメルのカリムブリュレ  
Tahiti Vanilla and Salted Caramel Crème Brûlée 800

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

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

まるごとバスクチーズケーキ  
Whole Basque Cheesecake 900

オンアターブルティラミス  
on a table Tiramisu 1,000

※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