

## STARTER

炭焼き九州和牛の”NIKUSUSHI”（1ヶ） Charcoal-grilled Kyushu Wagyu NIKUSUSHI Beef (1 pc.)	500
★ スモーキーフライドポテト 福岡味宝卵のマヨネーズソース添え Smokey French Fries with Fukuoka Mihouran Egg Mayonnaise Sauce	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
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
炭焼ケサディージャ 和牛サルサ（トルティーヤとチーズの焼サンド） Charcoal Grilled Quesadilla with Wagyu Beef Salsa (Grilled Tortilla and Cheese Sandwich)	1,100

## APPETIZER

九州の秋果実と宮崎チーズのカプレーゼ Caprese with Kyushu Autumn Fruits and Miyazaki Cheese	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
佐賀県産ありた鶏のスパイシージャークチキン 北海道産インカのクリスピーポテトとグリークヨーグルト Spicy Jerk Chicken from Arita, Saga with Crispy Hokkaido Inca Potatoes and Greek Yogurt	1,480
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
真鯛と北海道モッツァレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa	1,680

## 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

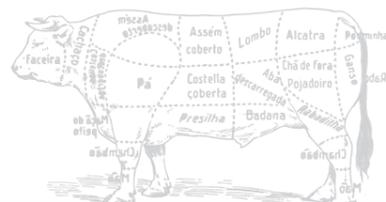
## SOUP

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

国産チキンのハニージンジャーグレイズ Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze	2,400
★ 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."	2,600
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 Charcoal-Grilled Omi Duck Breast	150g 2,600 / 300g 5,200
★ 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
★ 種子島産希少和牛 梶屋牛 100g Premium Wagyu from Tanegashima – Kajiya Beef 100g	3,900
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
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

★ 古賀農園の本日野菜 Today's vegetables from Koga farm	900
熊本植木とろ茄子の炭焼き Charcoal-Grilled Ueki Eggplant from Kumamoto	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
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 アボカド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

ハンキングテンダー 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
淡路産金猪豚の自家製ベーコンと味宝卵 スモークチーズの濃厚カルボナーラ Rich Carbonara with Homemade Bacon from Awaji Gold Inobuta, Mihouran Egg, and Smoked Cheese	1,680
シチリア風 アサリとボツタルガ・フレッシュトマトのカサレッチェ Sicilian-Style Casarecce with Clams, Bottarga, and Fresh Tomato	1,800
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クリームブリュレ 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
★ on À TABLE チョコレートタルト on a table Chocolate Tart	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



@granadasuite\_onatable