

## 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 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

九州の冬果実と宮崎チーズのカプレーゼ Caprese with Kyushu Winter 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
九州鮮魚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 Kyushu fresh fish 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



## 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以上のご注文をお願いします on A TABLE Steak (Wagyu Beef Fillet) 100g *Cooked at your table. For orders of 200g or more.	2,600
オンアターブル ステーキ（宮崎県産和牛 鏡山牧場の牛ヒレ）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 (Miyazaki Prefecture Wagyu Beef Fillet from Kagamiyama Farm) 100g *Cooked at your table. For orders of 200g or more.	3,400
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

★ 福岡こだわり生産者の本日より野菜（古賀農園・宮若野菜・ながた農園） Today's vegetables from Fukuoka's specialty producers (Koga Farm, Miyawaka Vegetables, Nagata Farm)	900
熊本大津さつまいも またいちの塩とハニーバター Kumamoto Otsu Sweet Potato with Mataichi Salt and Honey Butter	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
プレゴリサーモンの炭焼き 九州トマトのヴィエルジュ Charcoal-Grilled Prerigor Salmon with Kyushu Tomato Verjus	2,800
宮崎しまうら真鯛とムールのチョッピーノ （アメリカンシチュー） Cioppino* with Miyazaki Shimaura Sea Bream and Mussels in (American stew)	3,200

## 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
宮崎天下鶏のダーティーリゾット 宮若”さちとちえ”の二米女 Dirtt Risotto of Miyazaki Tenka Chicken and Miyawaka "Sachi to Chie" Nimaime Rice	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