

## STARTER

炭焼き九州和牛の"NIKUSUSHI" (1ヶ)	500
Charcoal-grilled Kyushu Wagyu NIKUSUSHI Beef (1 pc.)	
★ 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	800
Smokey French Fries with Fukuoka Mihouran Egg Mayonnaise Sauce	
熊本阿蘇自然豚のグリルソーセージ (2本)	850
宮崎 いらかぶマスター ピッカベツのコールスロー	
Kumamoto - Grilled Sausage of Aso Natural Pork (2 pc.)	
Miyazaki - Irakabu Mustard, Red Cabbage Coleslaw	
九州チーズ2種 (熊本石坂ファーム&宮崎ダイワファーム)	950
Two Kinds of Kyushu Cheese (Kumamoto Ishizaka Farm & Miyazaki Daiwa Farm)	
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)	1,100
Charcoal Grilled Quesadilla with Wagyu Beef Salsa (Grilled Tortilla and Cheese Sandwich)	

## APPETIZER

九州の冬果実と宮崎チーズのカプレーゼ	1,200
Caprese with Kyushu Winter Fruits and Miyazaki Cheese	
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)	
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	1,480
Spicy Jerk Chicken from Arita, Saga with Crispy Hokkaido Inca Potatoes and Greek Yogurt	
本日のアペタイザーアソート (ブルドボーク/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の塩	1,550
Char-grilled Carpaccio of Kumamoto Ajisai Beef with Freshly Ground Black Pepper and Itoshima Mataichi Salt	
九州鮮魚と北海道モツツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ	1,680
Kyushu fresh fish and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa	

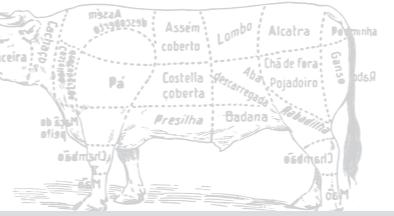
## SALAD

★ オンアーバル シーザーサラダ on A TABLE Caesar Salad	980
フレッシュ カリーケールサラダ 24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング	1,800
Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing	

## SOUP

田中椎茸のポタージュ	700
Tanaka Shiitake Mushroom Potage	
ニューイングランドクラムチャウダー	950
New England clam chowder	

## GRANADA SUITE on A TABLE — STEAK HOUSE —



## 炭火 × GRILL

国産チキンのハニージャーグレイズ	2,400
Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze	
★ オンアーバルステーキ (牛ヒレ) 100g	2,600
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.	
オンアーバルステーキ (宮崎県産和牛 鏡山牧場の牛ヒレ) 100g	3,400
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.	
NZ骨付き仔羊 2本 150g	2,600
Two kinds of NZ lamb shanks, 150g	
★ 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	2,600
Miyazaki Gibier Nobeoka Deer 100g	
熊本産銘柄牛 くまもとあか牛 100g	3,000
Kumamoto-Brand Kumamoto Aka Beef 100g	
★ 宮崎骨付きイノシシグリル	3,500
Bone-In Wild Boar from Miyazaki	
種子島産希少和牛 梶屋牛 100g	3,900
Premium Wagyu from Tanegashima – Kajiyama Beef 100g	
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)	
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)	

## 炭火 × VEGETABLE

★ 福岡こだわり生産者の本日野菜 (古賀農園・宮若野菜・ながた農園)	900
Today's vegetables from Fukuoka's specialty producers (Koga Farm, Miyawaka Vegetables, Nagata Farm)	
熊本大津さつまいも またいの塩とハニーバター	900
Kumamoto Otsu Sweet Potato with Mataichi Salt and Honey Butter	
★ 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	

## VEGETABLE (SIDE DISH)

マッシュポテト	650
Mashed potatoes	
大分ジャンボ椎茸とブロッコリーのアヒージョ	950
Ajillo of Jumbo Shiitake from Oita and Broccoli	

## SEAFOOD

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	
プレゴリサーモンの炭焼き 九州トマトのヴィエルジュ	2,800
Charcoal-Grilled Prerigor Salmon with Kyushu Tomato Verjus	
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)	3,200
Cioppino* with Miyazaki Shimaura Sea Bream and Mussels in (American stew)	

## 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	
炭焼きニューヨーク・ピザ (宮崎のモツツアレラ)	1,400
Charcoal-grilled New York Pizza (Mozzarella from Miyazaki)	
淡路産金猪豚の自家製ベーコンと味宝卵 スモーケーチーズの濃厚カルボナーラ	1,680
Rich Carbonara with Homemade Bacon from Awaji Gold Inobuta, Miyazaki Egg, and Smoked Cheese	
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	1,800
Dirtt Risotto of Miyazaki Tenka Chicken and Miyawaka "Sachi to Chie" Nimaime Rice	
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	
炭焼き和牛ハンバーグステーキのパスタ	2,200
Charcoal Grilled Wagyu Beef Hamburger Steak Pasta	

## DESSERT

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	
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	800
Warm Chiffon Cake & Maple Sauce, with Calvados-flavored Ice Cream	
自家製セミフレッド イタリア産ピスタチオのアイス	850
Homemade Semifreddo and Italian Pistachio Ice Cream	
まるごとバスクチーズケーキ	900
Whole Basque Cheesecake	
★ on A TABLE チョコレートタルト	900
on a table Chocolate Tart	

※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