

STARTER

炭焼き九州和牛の”NIKUSUSHI” (1ケ) Charcoal-grilled Kyushu Wagyu NIKUSUSHI Beef (1 pc.)	500
福岡糸島いきさん牧場のグリルソーセージ 紫キャベツのコールスローとマスタード Grilled sausages from Ikisan Farm in Itoshima, Fukuoka Red Cabbage Coleslaw and Mustard	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
★ トリュフフレンチフライドポテト Truffle french fries	1,200

APPETIZER

★ 宮若里山 白水さんの八朔と宮崎チーズのカプレーゼ Caprese Salad of Miyazaki Cheese and Farmer Shiramizu Hassaku Citrus from Miyawaka	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
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
★ 延岡 夢見鶏の炭焼き”ミキューイ” ブラウンマッシュルームとトーマチーズ Charcoal-grilled Nobeoka Yumemidori Chicken with Mikui Brown Mushrooms and Toma	1,800

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

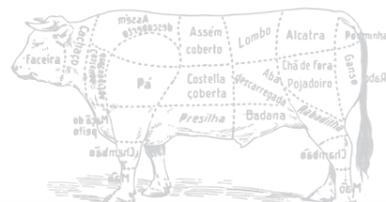
SOUP

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
宮崎ジビエ 延岡の猪 100g Miyazaki Game Wild Boar from Nobeoka, 100g	2,800
熊本産銘柄牛 くまもとあか牛 100g Kumamoto-Brand Kumamoto Aka Beef 100g	3,000
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

福岡の農園より本日の野菜グリル (古賀農園・宮若の農家さん・永田農園) 900 Today's vegetables from Fukuoka's specialty producers (Koga Farm, Miyawaka Vegetables, Nagata Farm)	900
★ 宮若”さちとちえ”の春アスパラ Miyawaka "Sachi to Chie" Spring Asparagus	1,200
★ 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
★ 熊本御船の原木椎茸アヒージョ Ajillo of Log-grown Shiitake mushrooms from Kumamoto Mifune	950

SEAFOOD

ケイジャンシュリンプ マッシュポテト添え(3本) 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

PASTA & RICE & BREAD

★ プライムビーフとあめいろオニオンソースのガーリックライス Prime beef and garlic rice with candy-colored onion sauce	1,500
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)	1,600
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カリウムブリュレ 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
★ まるごと里山レモンのバスクチーズケーキ Whole Satoyama Lemon Basque Cheesecake	900
★ on À TABLE ガトーショコラ on a table Gateau chocolat	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