

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 鞍手の銘柄卵サルサ・マオネーサ Truffle French Fries with Kurate Branded Egg Salsa Mayonnaise | 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 |

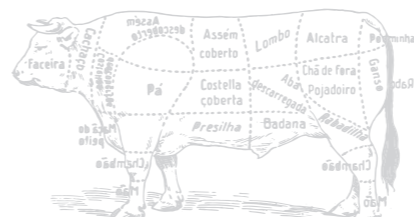
SOUP

| | |
|---|-----|
| 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 坂田さんの原木椎茸のガーリックソテー Garlic Sautéed Log-Grown Shiitake Mushrooms from Mr. Sakata of Mifune, Kumamoto | 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 |
| サーモンのパン粉焼き アボカドと焦がしガーリックバターソース Breaded salmon with Avocado and Browned Garlic Butter Sauce | 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