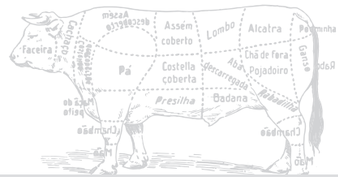
GRANADA SUITE

on À TABLE

STEAK HOUSE



STARTER

炭焼き九州和牛の"NIKUSUSHI"（１ケ） 500
Charcoal-grilled Kyushu Wagyu NIKUSUSHI Beef (1 pc.)

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 850
Grilled sausages from Ikisan Farm in Itoshima, Fukuoka
Red Cabbage Coleslaw and Mustard

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)

★ トリュフフレンチフライドポテト 1,200
Truffle French Fries

APPETIZER

★ 宮若里山　白水さんの八朔と宮崎チーズのカプレーゼ 1,200
Caprese Salad of Miyazaki Cheese and Farmer Shiramizu Hassaku Citrus from Miyawaka

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)

本日のアペタイザー盛り合わせ
（ブルドポーク / 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ちの塩 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ッツァ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

延岡 夢見鶏の炭焼き " ミキュイ "
★ ブラウンマッシュルームとトーマチーズ 1,800
Charcoal-grilled Nobeoka Yumemidori Chicken with Mikui Brown Mushrooms and Toma

長崎対馬産あなごと雲仙きのこのフリット 1,800
Nagasaki Tsushima-Sourced Conger Eel and Unzen Mushroom Fritters

SALAD

★ オンアタ－ブル シーザーサラダ 980
on A TABLE Caesar Salad

フレッシュ カーリーケールサラダ
24ケ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

宮崎きなこ豚のガルビュール 1,300
Garbure Soup with Miyazaki Kinako Pork

炭火 × GRILL

国産チキンのハニージンジャーグレイズ 2,400
Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze

★ オンアタ－ブル 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以上のご注文でお願いします
on A TABLE Steak (Wagyu Beef Fillet) 100g
*Cooked at your table. For orders of 200g or more.

★ オンアタ－ブル 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以上のご注文でお願いします
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

宮崎ジビエ　延岡の猪　100g 2,800
Miyazaki Game Wild Boar from Nobeoka, 100g

熊本産銘柄牛　くまもとあか牛　100g 3,000
Kumamoto-Brand Kumamoto Aka Beef 100g

種子島産希少和牛　梶屋牛　100g 3,900
Premium Wagyu from Tanegashima – Kajiya 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)

★ 宮若"さちとちえ"の夏アスパラ 1,200
Miyawaka "Sachi to Chie" Summer Asparagus

★ 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

九州産ズッキーニと国産真蛸のアヒージョ 1,150
Ajillo of Kyushu-Grown Zucchini and Domestically-Sourced Common Octopus

SEAFOOD

ケイジャンシュリンプ　マッシュポテト添え（３本） 1,400
Cajun Shrimp with Mashed Potatoes

サーモンのパン粉焼き　焦がしバター醤油 2,800
Breaded salmon with browned butter and soy sauce

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 1,500
Prime beef and garlic rice with candy-colored onion sauce

炭焼きニューヨーク・ピザ（宮崎のモッツァレラ） 1,600
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
スモークチーズの濃厚カルボナーラ 1,680
Rich Carbonara with Homemade Bacon from Awaji Gold Inobuta,
Mihouran 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

★ まるごと里山レモンのバスクチーズケーキ 900
Whole Satoyama Lemon Basque Cheesecake

★ on Ā TABLE ガトーショコラ 900
on a table Gateau chocolat

※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