

STARTER

炭焼き九州和牛の”NIKUSUSHI” (1ヶ) Charcoal-grilled Kyushu Wagyu NIKUSUSHI Beef (1 pc.)	600
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	900
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)	1,300
★ トリュフフレンチフライドポテト Truffle French Fries	1,200

APPETIZER

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	1,800
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)	1,800
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.)	1,600
★ 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 Ajsai Beef with Freshly Ground Black Pepper and Itoshima Mataichi Salt	1,900
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”ミキユイ” ブラウンマッシュルームとトーマチーズ Charcoal-grilled Nobeoka Yumemidoru Chicken with Mikui Brown Mushrooms and Toma	1,800
長崎対馬産あなごと雲仙きのこのフリット Nagasaki Tsushima-Sourced Conger Eel and Unzen Mushroom Fritters	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

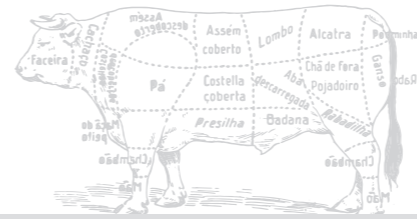
SOUP

田中椎茸のポタージュ Tanaka Shiitake Mushroom Potage	700
宮崎きなこ豚のガルビュール Garbure Soup with Miyazaki Kinako Pork	1,300

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	2,600
★ 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.	3,000
★ 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.	3,500
NZ 骨付き仔羊 2本 150g Two kinds of NZ lamb shanks, 150g	2,900
近江鴨ロースのチャコールグリル Charcoal-Grilled Omi Duck Breast	150g 2,800 / 300g 5,600
★ 宮崎ジビエ 延岡の鹿 100g Miyazaki Gibier Nobeoka Deer 100g	2,800
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	3,200
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ポーンステーキ) US-sourced Porterhouse Steak 800g (T-bone Steak with Beef Tenderloin and Sirloin)	15,000

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) Today's vegetables from Fukuoka's specialty producers (Koga Farm, Miyawaka Vegetables, Nagata Farm)	900
★ 宮若”さちとちえ”の夏アスパラ Miyawaka "Sachi to Chie" Summer 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
九州産ズッキーニと国産真蛸のアヒージョ Ajillo of Kyushu-Grown Zucchini and Domestically-Sourced Common Octopus	1,150

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 焦がしバター醤油 Breaded salmon with browned butter and soy 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)	2,200
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パスタ 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	900
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	900
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	950
★ まるごと里山レモンのバスクチーズケーキ Whole Satoyama Lemon Basque Cheesecake	950
★ on À TABLE ガトーショコラ on a table Gateau chocolat	950

※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