

KYUSHU×MEAT

GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

SPICE OF MEAT - すべては肉のスパイスである -

九州の素材の旨味や炭火焼きで引き出される味わいを楽しんでいただきたいという想いの元、肉本来の旨味を味わえるアンガス牛から、繊細な味わいをお楽しみいただく九州産の肉、九州産の野菜など、厳選した素材をご用意いたしました。様々な素材の旨味を、シェフが素材に合わせて選んだスパイスとのコンビネーションでお楽しみください。



博多和牛 Hakata wagyu

生産者として登録された農家が九州の子牛産地から牛を購入し、約20か月かけて丁寧に育てた和牛です。県内産の稲わらなどの良質な飼料を主食としており、肉質は柔らかくジューシー。

黒樺牛 Kurohana gyu

和牛の頂点に立つ黒牛とも呼ばれ、人吉市の豊かな自然と清らかな水に育まれた高級和牛。芳醇で甘い脂の香り味、食感のバランスが取れた絶妙な品質です。

きなこ豚 Kinako buta

飼料に「きなこ」を加えて与えている、宮崎のブランド豚。他の銘柄豚よりも平均して2割以上柔らかいとされる贅沢な肉質と上品な脂肪の甘み特徴。

宮崎牛 Miyazaki gyu 黒毛和牛サーロイン

「宮崎牛」は宮崎県産の黒毛和牛で、格付基準の「肉質等級4等級以上」の牛肉のみに与えられた名称。当店ではその中でも柔らかくて旨みが濃厚な高級部位であるサーロインをご用意しました。

ありたどり Aritaridori

厳選した佐賀・長崎の16農場と契約し育てられている佐賀のブランド鶏。90%以上植物原料飼料とケルブ混合発酵飼料を与えており、鶏肉特有の臭みも無く美味しい肉質が特徴です。



※チャージ料金としてお1人様500円頂戴いたします

COURSE

初めての方は
とりあえずこちら

九州地元食材と厳選した肉をシェフおすすめの食べ方で仕上げた、
on A TABLE だけの特別コースです。

SPECIAL COURSE 8,000yen

和牛と厳選赤身の食べ比べコース

Imari beef and seasonal vegetables in tempered spices
伊万里牛と季節野菜のテンパリングスパイス

Fresh Fish Carpaccio with Spring Basil and Mataichi Salt
鮮魚のカルパッチョ 春バジルとまたいちの塩

Seasonal soup
季節のスープ

Barbecue Style Largehead Hairtail with Tomato,
Red Onion, and Jalapeno
太刀魚のバーベキュースタイル
"トマト・レッドオニオン・ハラペーニョ"

Charcoal-grilled deer hunted stress-free
"Matsuda-san's wild game" from Nobeoka
延岡産"松田さんジビエ" ノンストレス狩猟鹿の炭焼き

Yuzu granita
柚子のグラニテ

Imari wagyu sirloin and handpicked
lean meat taste comparison with Kyushu salt and spices
伊万里牛サーロインと厳選赤身の食べ比べ
九州塩とスパイス

on A TABLE Spice Curry
on A TABLE スパイスカレー

Today's dessert
本日のデザート

Baked Sweets of the Day
本日の焼菓子

CASUAL COURSE 6,000yen

お肉とスパイスのコース

Imari beef and seasonal vegetables in tempered spices
伊万里牛と季節野菜のテンパリングスパイス

Fresh Fish Carpaccio with Spring Basil and Mataichi Salt
鮮魚のカルパッチョ 春バジルとまたいちの塩

Seasonal soup
季節のスープ

Barbecue Style Largehead Hairtail with Tomato,
Red Onion, and Jalapeno
太刀魚のバーベキュースタイル
"トマト・レッドオニオン・ハラペーニョ"

Char-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル

Yuzu granita
柚子のグラニテ

Taste Test of Char-Grilled Prime Beef
and Kinako Buta Brand Pork Loin from Miyazaki
with Salt from Kyushu and Spices
プライムビーフと宮崎きなこ豚ロースの食べ比べ
チャコールグリル 九州塩とスパイス

on A TABLE Spice Curry
on A TABLE スパイスカレー

Tart of Shiranui Dekopon from Kumamoto
熊本産 "不知火デコポン" のタルト

Baked Sweets of the Day
本日の焼菓子

※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

APPETIZER

COLD 冷たい前菜

Charcoal-grilled wagyu beef ribs Rolled meat onigiri one 九州和牛カルビの炭焼き”肉巻きおにぎり”1個	400
Miyazaki Jitokko Chicken and Black Pepper Lever Mousse 宮崎産 地頭鶏と黒胡椒のレバームース	900
Appetizer Platter of the Day (Meat, cheese, olives, etc.) 本日のアペタイザー盛り合わせ (お肉の前菜・チーズ・オリーブなど)	1,200
★ Lime Flavored Seared Salmon and Tuna Tartare with Avocado 炙りサーモン アボカドとマグロのタルタル ライム風味	1,200
★ Fresh Fish Carpaccio with Spring Basil and Mataichi Salt 鮮魚のカルパッチョ 春バジルとまたいちの塩	1,300

HOT 温かい前菜

"Pot Pie" Dried Miyazaki shiitake mushrooms and mushroom pie soup ”ポットパイ” 宮崎乾椎茸とマッシュルームのパイ包みスープ	900
From Fukuoka Oki Yukirei mushrooms and chicken Ahijos 福岡産 大木町のゆきれい茸とチキンのアヒージョ	900
Miyazaki "Caciocavallo" cheesesteak 宮崎産 ”カチョカヴァロ”のチーズステーキ	1,200
★ Corn Dog Made of Semi-Finished Aso Natural Pork Sausage and Spices アメリカンドッグ ”阿蘇自然豚のサルシッチャとスパイス”	900
★ Baked Robiola Cheesecake with Walnut and Berry Jam バイクド・ロビ ”クルミとベリージャム”	1,200
★ Barbecue Style Largehead Hairtail with Tomato, Red Onion, and Jalapeno 太刀魚のバーベキュースタイル ”トマト・レッドオニオン・ハラペーニョ”	1,500
Thick Sliced Grilled Beef Tongue with Tempering Spices 厚切り牛タンのグリル テンパリングスパイス	1,300

SALAD サラダ

★ Seared Imari Beef Roast with Jerk Spice Caesar Salad 伊万里牛ロースの炙り ジャークスパイスのシーザーサラダ	1,600
A lot of taste mushroom salad of the Guinea fowl ほろほろ鳥の旨みたっぷりキノコサラダ	1,300

GRILL

KYUSHU×MEAT 肉料理

Hanging Tender (Prime Beef) Sagari ハンキングテンダー (PRIME・B E E F) "サガリ"	100g 1,200 200g 2,400
Tenderloin (New Zealand Beef) テンダーロイン (NZビーフ) "牛ヒレ"	100g 1,450 200g 2,900
Roasted Miyazaki Kinako Pork 宮崎産 きなこ豚 "ロース"	250g 1,800
★ Char-Grilled "Matsuda-San Gibier" Brand Venison from Nobeoka 鹿の炭焼き 延岡産"松田さんジビエ"	200g 3,300
★ Nobeoka Charcoal grilled, stress free hunted deer Matsudasan game meat 骨付きイノシシの炭焼き 延岡産"松田さんジビエ"	200g 3,800
Miyazaki Wagyu Beef Sirloin 宮崎和牛 サーロイン	100g 2,450 200g 4,900
★ T-bone (Prime Beef) 九州和牛 本日の希少部位	200g 4,500
★ Butcher' s Meat Platter for 4 (Itoshima Herb-Marinated Chicken (250g), Beef Hanging Tender (150g), Kinako Buta Pork (250g), 5 Types of Vegetables, Mashed Potatoes, and Chef' s Green Salad) 肉屋のミートコンボ 4名分 (糸島ハーブマリネチキン250g、牛サガリ150g、キナコブタ250g、野菜5種、マッシュポテト、おまかせグリーンサラダ)	5,000

KYUSHU×VEGETABLE 九州野菜

Grilled Kyushu Vegetables of the Day 本日の九州野菜グリル	1,300
★ Verias potatoes Potato platter ヴェリアスパテト "ポテト料理の盛り合わせ"	800

OTHER

PASTA&RICE パスタ & ライス

Pasta with Spring Asparagus from Iki Konomi Farm, Sakura Shrimp, and Oil 吉岐このみ農園の春アスパラと桜エビのオイルパスタ	1,300
Meat Sauce with Wagyu Beef and Dried Shiitake from Miyazaki 和牛と宮崎乾椎茸のミートソース	1,400
California Roll with Hanasaki Crab and Avocado カリフォルニアロール "花咲カニ・アボカド"	1,400
on A TABLE Spiced Curry on A TABLE スパイスカレー	1,300
Miyazaki Cheese Cream Pasta with Black Truffles and Hakata Enoki Mushrooms 黒トリュフと博多エノキ 宮崎チーズのクリームパスタ	1,300

DESSERT デザート

Affogato with Strawberries from Kyushu and White Chocolate 九州産イチゴとホワイトチョコのアフォガード	1,000
American Cherry Chiboust Cream アメリカンチェリーのシブースト	900
★ Tart of Shiranui Dekopon from Kumamoto 熊本産 "不知火デコポン" のタルト	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