

KYUSHU×MEAT

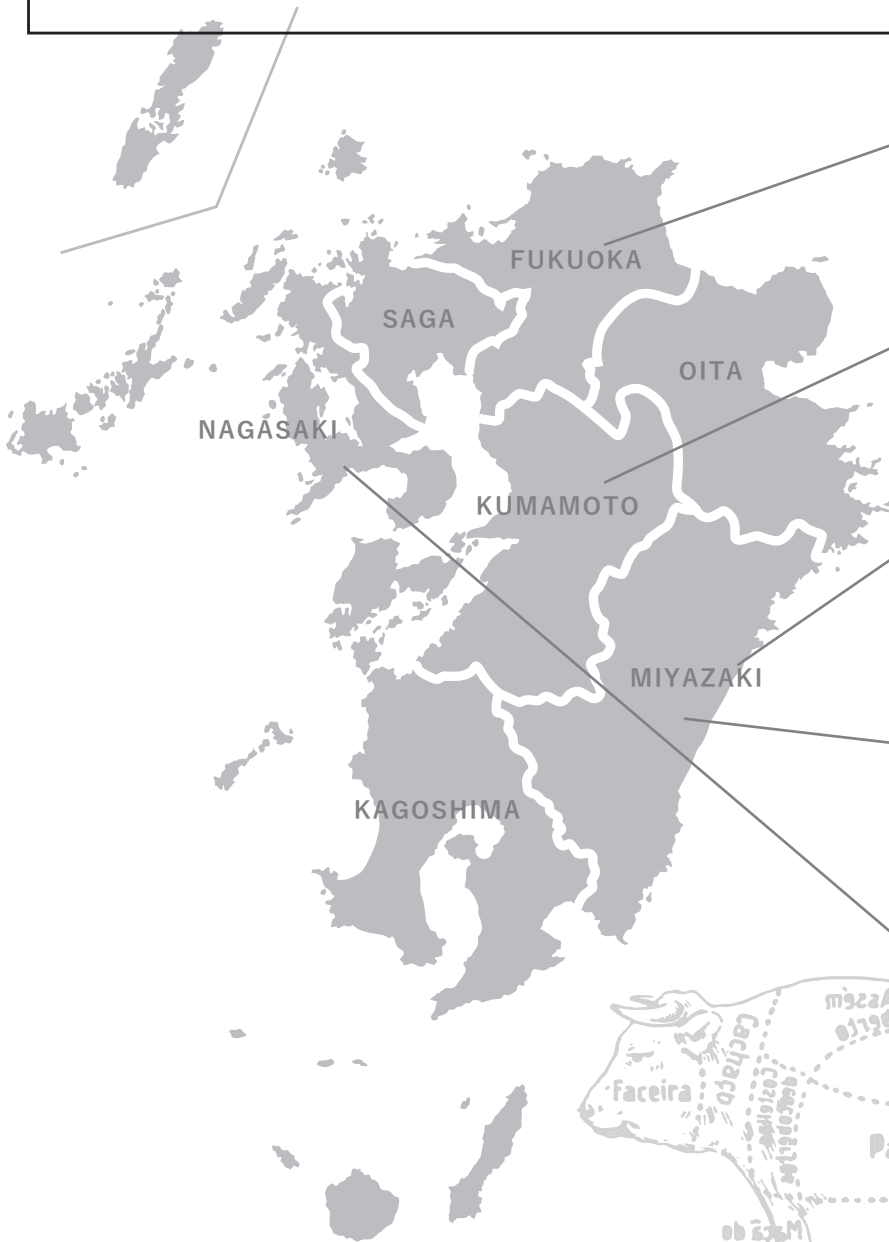
GRANADA SUITE

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

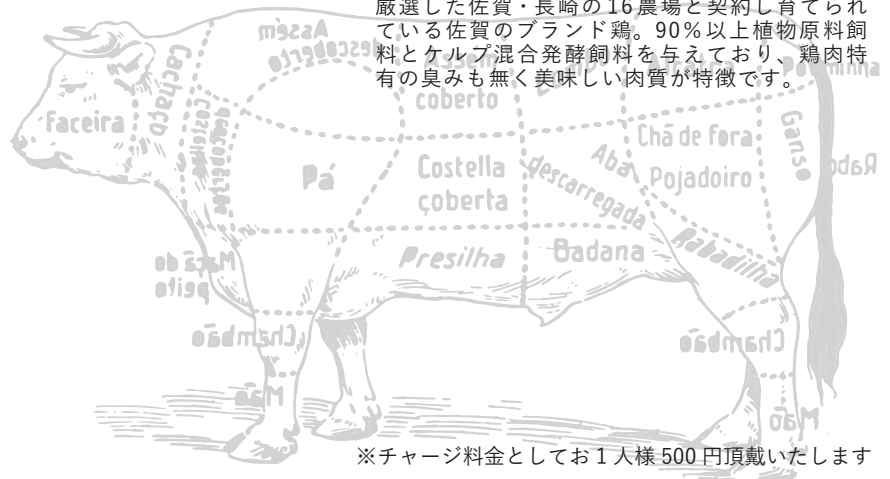
飼料に「きなこ」を加えて与えている、宮崎のブランド豚。他の銘柄豚よりも平均して2割以上柔らかいとされる贅沢な肉質と上品な脂肪の甘みの特徴。

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

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

九州の鮮魚とアボカド 能古島のワカメ
"ポキ" つまんでご卵
Freshly caught fish from Kyushu and avocado,
wakame from Nokonoshima, poke eggs with rice

壱岐このみ農園の夏アスパラ
宮崎きなこ豚の自家製ハム いらかぶマスタード
Iki Konomi Farm's Summer Asparagus,
Miyazaki Kinako Homemade Ham, Irakabu Mustard

鹿児島さつま赤鶏のコンソメ
Kagoshima Satsuma Red Chicken consommé

宮崎延岡産 "鹿と空豆" ビーツの赤
Miyazaki Nobeoka "Deer and fava beans" with red beets

ブラックペッパートースト "グリエール"
Black pepper toast "Griere"

柚子のグラニテ
Yuzu granita

九州和牛と赤身肉の食べ比べ
九州塩とスパイス
Kyushu Wagyu Beef and Red Meats Sampling
Kyushu Salt and Various Spices

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

本日のデザート
Today's dessert

CASUAL COURSE 6,000yen

お肉とスパイスのコース

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

九州の鮮魚とアボカド 能古島のワカメ
"ポキ" つまんでご卵
Freshly caught fish from Kyushu and avocado,
wakame from Nokonoshima, poke eggs with rice

壱岐このみ農園の夏アスパラ
宮崎きなこ豚の自家製ハム いらかぶマスタード
Iki Konomi Farm's Summer Asparagus,
Miyazaki Kinako Homemade Ham, Irakabu Mustard

鹿児島さつま赤鶏のコンソメ
Kagoshima Satsuma Red Chicken consommé

宮崎延岡産 "鹿と空豆" ビーツの赤
Miyazaki Nobeoka "Deer and fava beans" with red beets

ブラックペッパートースト "グリエール"
Black pepper toast "Griere"

柚子のグラニテ
Yuzu granita

プライムビーフ "牛サガリのチャコールグリル"
九州塩とスパイス
Prime Beef Charcoal Grilled Beef Sagari
with Kyushu Salt and Various Spices

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

本日のデザート
Today's dessert

※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

★	ブラックペッパートースト "グラナパダーノ風味" Black Pepper Toast "flavored with Grana Padano"	900
	宮崎産 きなこ豚ロースの自家製ハム Miyazaki Kinako Pork Loin Homemade Ham	900
	宮崎産 地頭鶏と黒胡椒のレバームース Miyazaki-produced local chicken and black pepper liver mousse	900
	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) Appetizer Platter of the Day (Meat, cheese, olives, etc.)	1,200
	炙りサーモン アボカドとマグロのタルタル ライム風味 Lime-Flavored Seared Salmon and Tuna Tartare with Avocado	1,200
★	鮮魚のカルパッチョ ビーツとまたいちの塩 Fresh Fish Carpaccio, with beetroot and Mataichi sea salt	1,300

HOT 温かい前菜

	宮崎産"カチョカヴァロ"のチーズステーキ Miyazaki caciocavallo cheese steak	1,200
	バイクド・ロビ "クルミとベリージャム" Baked Robiola Cheese "Walnut & Berry Jam"	1,200
	オンアターブルのミート・ラザニア on A TABLE Meat Lasagne	1,300
	ガーリックシュリンプ "オリジナルスパイス" Garlic Shrimp "Original Spice"	1,400
★	佐賀産 ありたどりのタンドリーチキン "トマト・アーリーレッド・ハラペーニョ" Saga Aritadori Tandoori Chicken "Tomato, Early Red Onions, Jalapeno"	1,500
★	厚切り牛タンのグリル テンパリングスパイス Thick Sliced Grilled Beef Tongue with Tempered Spices	1,800

SALAD サラダ

	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 Seared Imari Beef Roast with Jerk Spice Caesar Salad	1,600
★	ほろほろ鳥の旨みたっぷりキノコサラダ Umami mushroom salad with chicken tenderloin	1,300

GRILL

Recommend

特選牛フィレ + 九州和牛(宮崎牛 A5)の食べ比べ
Special beef fillet + Kyushu Wagyu Beef eat and compare

5,600

KYUSHU×MEAT

肉料理 ※おすすめは 200g からです

	USプライムビーフ 牛サガリ US prime beef, hanging tender	1,800
★	特選牛ヒレ Special beef fillet	2,200
	熊本赤牛 牛ミスジ Kumamoto Akaushi beef, top blade muscle	2,900
	博多和牛 ランプ or イチボ Hakata wagyu beef, rump or top sirloin cap	3,200
★	宮崎牛A5 シンシン or トモサンカク Miyazaki A5 beef, knuckle main muscle or tri-tip	3,400
	宮崎 延岡産ジビエ 鹿肉 200g Gibier from Nobeoka, Miyazaki: Venison (200g)	4,400
	宮崎 延岡産ジビエ 骨付き猪肉 200g Gibier from Nobeoka, Miyazaki: Wild boar, bone-in (200g)	4,900

VEGETABLE & SIDE

九州野菜 & サイドメニュー

★	本日の九州野菜グリル Grilled Kyushu Vegetables of the Day	1,300
	マッシュポテト (ローズマリー風味) Mashed potatoes (rosemary flavor)	600
	スマッシュドポテト (バター&ジャークスパイス) Smashed potatoes (butter & jerk seasoning)	600
	フライドポテト (トリュフ風味) French fries (truffle flavor)	600
	福岡みい産”丸ごと焼きロメインレタス” Roasted whole romaine lettuce from Mii, Fukuoka	600
	宮崎産ズッキーニのフライ Fried Miyazaki zucchini	600

OTHER

PASTA&RICE パスタ&ライス

	九州和牛カルビの炭焼き”肉巻きおにぎり” 1個 Char-grilled Kyushu Wagyu Brisket "Rice Ball Wrapped in Meat" 1 Serving	400
★	和牛炙りのガーリックライス Wagyu Broiled Garlic Rice	1,200
	on A TABLE スパイスカレー on A TABLE Spiced Curry	1,300
	和牛と宮崎乾椎茸のミートソース Meat Sauce with Wagyu Beef and Dried Shiitake from Miyazaki	1,400
	カリフォルニアロール ”花咲カニ・アボカド” California Roll with Hanasaki Crab and Avocado	1,400
	長崎地タコとハマグリ エビの旨みのチョッピーノ風タリアテッレ Nagasaki Octopus & Clams, Cioppino Tagliatelle with prawn stock	2,000

DESSERT デザート

	アメリカンチェリーのシブースト American Cherry Chiboust Cream	900
	八女茶のアフォガード Yamecha Tea Affogato	900
★	宮崎産 マンゴのタルト Miyazaki Mango Tart	1,200

※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