



# 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"	500
宮崎産 はざまのきなこ豚 自家製ハム いらかぶマスタード添え Homemade ham made from Miyazaki Hazama Kinako pork, served with Irakabu mustard	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
アボカドとマグロのアヒ・ポキ ライム風味 Ahi poke with avocado, tuna, and a hint of lime	1,200
★ 鮮魚のセビーチェ またいちの塩 宮崎へべスのヴィネグレット 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
★ 和牛テールのハニースライス "テンパリング" Wagyu oxtail tempered with honey and spices	2,800

## SALAD サラダ

---

★ 鴨コンフィの旨みたっぷりキノコサラダ Duck confit with an umami-rich mushroom salad	1,400
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	1,500

# GRILL

## KYUSHU×MEAT

肉料理 ※おすすめは200g~です

	USプライムビーフ 牛サガリ US prime beef, hanging tender	1,800
★	NZビーフ 牛ヒレ NZ 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	1,200
	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
	糸島の山盛りサラダ春菊 Itoshima garland chrysanthemum salad	600
★	宮崎佐土原茄子の竹炭フリット Bamboo charcoal-grilled Miyazaki Sadowara eggplant fritters	600

# OTHER

## PASTA&RICE パスタ&ライス

---

	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
	炭焼きビーフのグリルバーガー Charcoal-grilled beef burger	1,400
	太刀魚とセリ "茗荷・柑橘"の Pasta Pasta with cutlassfish and water celery in a Japanese ginger and citrus sauce	1,400
	ホタテとハマグリ エビの旨みのチョッピノー風タリオリーニ Cioppino tagliolini pasta with umami-rich shrimps, scallops, and clams	2,000

## DESSERT デザート

---

★	アップルクリスプとバニラアイス Apple crisps with vanilla ice cream	900
	八女茶のアフォガード Yamecha Tea Affogato	900
	宮崎リコッタチーズとナッツのカッサータ Miyazaki ricotta cheese and nut cassata	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