

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

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

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 宮崎へベ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

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"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
ケサディージャ "アボカド・トマト・ハラペーニョ" サボテンのサルサ Quesadillas with avocado, tomato and jalapeño cactus salsa	1,200
大分ジャンボしいたけと猪バラ肉のアヒージョ Oita jumbo shiitake mushrooms and wild boar rib ajillo	1,300
★ 宮崎産 猪と鹿レバーのバターソテー Butter-sauteed Miyazaki wild boar and venison liver	1,200
★ 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
タンドリーチキンとライムのサラダ Tandoori chicken and lime salad	1,300

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

	伊万里牛炙りのガーリックライス ニューオーリンズ風ケイジャンスパイス New Orleans-style Cajun spice roasted Imari beef and 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
	糸島"天上卵"のカルボナーラ Itoshima "Tenjo egg" carbonara	1,400
	ホタテとハマグリ エビの旨みのチョッピーノ風タリオリーニ Cioppino tagliolini pasta with umami-rich shrimps, scallops, and clams	2,000

DESSERT デザート

★	アップルクリスピーとバニラアイス Apple crisps with vanilla ice cream	900
	ラムレーズンとバナナのショコラボート Rum Raisin and Banana Chocolate Boats	950
	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