Lunch Set

※全てのセットに前菜、スープ、パン or ライス、ソフトドリンクバーが付きます。
※All sets come with appetizers, soup, a choice of bread or rice, and access to the soft drink bar.

Meat Lunch ¥1,700

A 糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル
熊本県産トマトのサルサランチェラ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
Salsa ranchera made with tomatoes from Kumamoto prefecture

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル　永田農園さん和白のらっきょうを使ったラヴィゴット
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Prefecture Ravigote made with Nagata Farm's Washiro-style shallots

Hamburg steak Lunch ¥2,000

和牛ハンバーグステーキ　※和牛100%のミンチ　部位は厳選の内ももを使用
ソースをお選びください（トマトチーズ/ジャパニーズソース/赤ワインTERIYAKIソース）
Wagyu Beef Hamburger Steak (Minced 100% Wagyu beef from select top round)
Please choose your source(Tomato and cheese/Japanese/Red wine TERIYAKI)

Pasta Lunch ¥2,000

九州トマトとチーズのホットカプレーゼ×肉屋のボロネーゼ
Hot Caprese with Kyushu Tomatoes and Cheese × butcher's bolognese

Fish Lunch ¥2,500

カマスのロースト　エストラゴンのピコデガヨ　カイエンヌのアイオリ
Roasted barracuda with estragon's pico de gallo and cayenne aioli

Steak Lunch

A プライムビーフ（牛サガリ）のチャコールグリル　マッシュポテト添え ¥2,500
Charcoal-Grilled Prime Beef (Skirt Beef) with Mashed Potatoes

B 宮崎延岡産　まつだ屋ジビエの鹿肉（ロース） ¥3,000
Matsudaya Game Venison (Loin) from Nobeoka in Miyazaki

C 厚切り牛ヒレのチャコールグリル（ロンググレイン） ¥3,500
※ロンググレインとは通常の牧草肥育後、200日以上の穀物肥料を与え育てた牛のことです。
赤身とサシの絶妙なバランスを味わえるお肉です。
Charcoal-Grilled Thick-Cut Beef Filet (Long Grain)
※ "Long grain" refers to beef from cows fattened normally in the pasture then fed grain feed for at least 200 days.
The beef features an exquisite balance between lean and fatty meat.

Option Dessert

Dessert-A ＋¥300
本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-B ＋¥450
クレマ・カタラーナ
Crema Catalana

Dessert-C ＋¥600
ストロベリー"ダッチ・ベイビー"
Strawberry "Dutch Baby"

Lunch Course ¥3,000

※ソフトドリンクバーが付きます。
※The lunch course comes with a soft drink bar.

Appetizer
本日のアペタイザー
Today's appetizer

Soup
本日のポタージュ
Today's Potage

Fish
本日の魚料理
Today's Fish dish

Meat
A プライムビーフ（牛サガリ）のチャコールグリル　マッシュポテト添え
Charcoal-Grilled Prime Beef (Skirt Beef) with Mashed Potatoes

B 宮崎延岡産　まつだ屋ジビエの鹿肉（ロース） ＋¥500
Matsudaya Game Venison (Loin) from Nobeoka in Miyazaki

C 厚切り牛ヒレのチャコールグリル（ロンググレイン） ＋¥1,000
Charcoal-Grilled Thick-Cut Beef Filet (Long Grain)

D 厳選和牛のチャコールグリル ＋¥1,500
Charcoal-Grilled Prime Select Wagyu Beef

Desert
A 本日のアイス
Ice Cream of the Day

B クレマ・カタラーナ ＋¥100
Crema Catalana

C ストロベリー"ダッチ・ベイビー" ＋¥200
Strawberry "Dutch Baby"

Drink Menu All ¥500

Beer
ザ・プレミアム・モルツ＜香るエール＞ / The PREMIUM MALT`S<KAORU ALE>
アサヒスーパードライ / Asahi Super Dry
ハイネケン / Heineken

By the glass
スパークリングワイン / Sparkling Wine
グラスワイン 白 / Glass White Wine
グラスワイン 赤 / Glass Red Wine

Whisky
サントリー 角瓶 / SUNTORY <KAKU>
ハイボール / Highball
水割り / Whisky and with water
ロック / Whisky on the rocks

Cocktail
ジン （トニック / ジンジャーエール / ソーダ） / Gin （Tonic / Ginger Ale / Soda）
ウォッカ（トニック / ジンジャーエール / ソーダ） / Wodka（Tonic / Ginger Ale / Soda）
カシス（オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ） / Cassis（Orange / Grapefruit / Soda）
カンパリ（オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ） / Campari（Orange / Grapefruit / Soda）
ワインベース （キティ / オペレーター / キール / ミモザ / キールロワイヤル） / Wine Base （Kitty / Operator / Kir / Mimosa / Kir Royal）
ライチ（オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ） / Lychee（Orange / Grapefruit / Soda）

Kids Menu

¥1,200

ハンバーグ ／ ポテト ／ パスタ ／ パン ／ サラダ ／ スープ ／ おにぎり ／ デザート
Steak/Fried Potato / Pasta / Salad / Soup / Rice ball / Petit dessert

A la carte Menu

Appetizer

スモーキーフライドポテト　Smokey French Fries ………… ¥800

燻製の香りがするフライドポテトに糸島つまんでご卵のソース
Smoke-Scented Fried Potatoes with Itoshima Tsumandegoran Egg Sauce

本日の九州野菜のグリル　Grilled Kyushu Vegetables of the Day ………… ¥1,500

九州各地の季節のお野菜を野菜本来の水分のみで焼き上げ、炭焼きしたお料理
A charcoal-grilled dish of seasonal vegetables from around Kyushu,
grilled with only the vegetables' innate moisture

炭焼きケサディージャ　Charcoal-broiled quesadilla ………… ¥850

宮崎モッツアレラをサンドした挟みピザを薄焼きのトルティーヤでご用意致します
Pizza sandwiched with Miyazaki mozzarella and served with thin tortillas

本日のアペタイザー　Today's appetizer ………… ¥1,500

九州のチーズや生ハムなど３～４種類の前菜盛り合わせ
Assortment of 3-4 Appetizers (Kyushu Cheese, Dry-Cured Ham, etc.)

Salad

クラシックシーザーサラダ　Classic Caesar Salad ………… ¥950

自家製のシーザードレッシングで合えたサラダ
Salad with Homemade Caesar Dressing

Pasta

炭焼き和牛ハンバーグのパスタ ………… ¥2,200
Pasta with Charcoal Grilled Wagyu Beef Hamburger Steak
和牛100%のパテとバター、コンソメで仕上げるパスタ仕上げは宮崎チーズでご用意します
Pasta finished with 100% Wagyu beef pâté, butter and consommé, served with Miyazaki cheese

本日のパスタ　Today's Pasta ………… ¥1,500

シェフおまかせの食材で仕上げるパスタ
Pasta of Chef's Select Ingredients

GRANADA SUITE
on À TABLE
— STEAK HOUSE —

WEEKEND LUNCH MENU