

Lunch Set

※全てのセットに、前菜・サラダ・パン・牛すじカレー・ソフトドリンクのブッフェが付きます。
※All sets come with an appetizer, salad, bread, Beef tendon curry, and soft drink buffet.

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
シャルドネ・洋ナシのホワイトソース

Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima chardonnay and pear white sauce

B 宮崎県産さなご豚のチャコールグリル レッドワイン・ポルト・バルサミコのソース 八丁味噌の香り
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork red wine, port and balsamic vinegar sauce with aroma of Hatcho Miso

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 (トマトソース/ジャパニーズソース/赤ワイン風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 style TERIYAKI)

Pasta Lunch ¥2,000

旬の蕪とチキンのアルフレード
Seasonal turnip and chicken alfredo

Fish Lunch ¥2,500

本日のお魚料理 グリーンマスタードのソース
Today's Fish dish with green mustard sauce

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日以上穀物肥料を与えて育った牛のことです。
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-C +¥600

再構築いちごタルト
Reconstructed Strawberry Tart

Dessert-B +¥450

バスクチーズケーキ
Basque cheesecake

Lunch Course

※パン・ソフトドリンクブッフェが付きます。
※The lunch course comes with a bread and soft drink buffet.

¥3,500

Appetizer

本日のアペタイザー
Today's appetizer

Soup

宮崎田中椎茸のポタージュ
Miyazaki Tanaka Shiitake Mushroom 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 バスクチーズケーキ + ¥100
Basque cheesecake

C 再構築いちごタルト + ¥200
Reconstructed Strawberry Tart

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 Smoke-Scented Fried Potatoes with Itoshima Tsumandegoran Egg Sauce	Smoky Fried Potatoes	¥800
	本日の九州野菜のグリル 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	Grilled Kyushu Vegetables of the Day	¥1,500
	炭焼きケサディージャ 宮崎モ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をご用意致します Pizza sandwiched with Miyazaki mozzarella and served with thin tortillas	Charcoal-broiled quesadilla	¥800
	本日のアペタイザー 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.)	Today's appetizer	¥1,500
Salad	クラシックシーザーサラダ 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	Classic Caesar Salad	¥950
Pasta	炭焼き和牛ハンバーグの pasta 和牛100%のパテとバター、コンソメで仕上げる pasta 仕上げは宮崎チーズをご用意致します Pasta finished with 100% Wagyu beef pâté, butter and consommé, served with Miyazaki cheese	Pasta with Charcoal Grilled Wagyu Beef Hamburger Steak	¥1,300
	本日のパスタ シェフおまかせの食材で仕上げるパスタ Pasta of Chef's Select Ingredients	Today's Pasta	¥1,500

GRANADA SUITE
on À TABLE
— STEAK HOUSE —

WEEKDAY LUNCH MENU

