

## 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  
カリフラワーとカレーのヴェルーテ  
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima  
Cauliflower and curry veloute.

**B** 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル グレービーソースと山葵  
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork  
Gravy sause and WASABI

### 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

ケイジャンチキンのスパイスパスタ  
Cajun chicken spice pasta

### 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日以上穀物肥料を与えて育った牛のことです。  
赤身とサン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

桜モンブランと熊本産の抹茶を使ったジュレ  
Sakura mont blanc and Matcha jelly from KUMAMOTO

#### Dessert-C +¥600

ストロベリーレアチーズケーキ またいちの塩クランブル添え  
Strawberry rare cheese cake with MATAICHI salt crumble

## 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** 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** 桜モンブランと熊本産の抹茶を使ったジュレ ..... + ¥100  
Sakura mont blanc and Matcha jelly from KUMAMOTO

**C** ストロベリーレアチーズケーキ またいちの塩クランブル添え ..... + ¥200  
Strawberry rare cheese cake with MATAICHI salt crumble

## 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

<b>Appetizer</b>	スモークーフライドポテト Smokey French Fries 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	¥800
	本日の九州野菜のグリル Grilled Kyushu Vegetables of the Day 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	¥1,500
	炭焼きケサディージャ Charcoal-broiled quesadilla 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で用意致します Pizza sandwiched with Miyazaki mozzarella and served with thin tortillas	¥800
	本日のアペタイザー Today's appetizer 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.)	¥1,500
<b>Salad</b>	クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad 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	¥950
<b>Pasta</b>	炭焼き和牛ハンバーグの Pasta 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 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	¥1,300
	本日の Pasta Today's Pasta シェフおまかせの食材で仕上げる Pasta Pasta of Chef's Select Ingredients	¥1,500

GRANADA SUITE  
on À TABLE  
— STEAK HOUSE —

### WEEKDAY LUNCH MENU

