

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buffet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
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

九州アサリと永田農園のソラマメジェノベーゼ このみ農園の春アスパラサラダ
Kyushu clams and Nagata Farm's broad bean pesto ,Kononi Farms spring asparagus salad

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

※パン・ソフトドリンクbuffet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 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 > アサヒスーパードライ ハイネケン
The PREMIUM MALT'S < KAORU ALE > Asahi Super Dry Heineken

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

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

Cocktail ジン (トニック/ジンジャーエール/ソーダ) ウォッカ (トニック/ジンジャーエール/ソーダ)
Gin (Tonic / Ginger Ale / Soda) Wodka (Tonic / Ginger Ale / Soda)

カシス (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ) カンパリ (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ)
Cassis (Orange / Grapefruit / Soda) 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をご用意致します 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
Salad	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
Pasta	炭焼き和牛ハンバーグの Pasta Pasta with Charcoal Grilled Wagyu Beef Hamburger Steak 和牛100%のバテとバター、コンソメで仕上げるパスタ仕上げは宮崎チーズをご用意致します Pasta finished with 100% Wagyu beef pâté, butter and consommé, served with Miyazaki cheese	¥2,200
	本日のパスタ Today's Pasta シェフおまかせの食材で仕上げるパスタ Pasta of Chef's Select Ingredients	¥1,500

GRANADA SUITE
on À TABLE
— STEAK HOUSE —

WEEKDAY LUNCH MENU

