

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buffe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  
古賀農園の野菜    バイナップルのサルサ  
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima  
Koga Farm Vegetable. Pineapple salsa.

B

宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル  
古賀農園の野菜    宮崎へべスのビガラード  
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork  
Koga Farm Vegetable. Miyazaki Hebes bigarade.

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

博多地鶏と炭焼き古賀農園の野菜    ベルベッパースバゲッティ  
Hakata Jidori and charcoal-Grilled Vegetable from Koga Farm with Bellpepper Spaghetti.

Fish Lunch

¥2,500

カサゴのボワレ    里山レモンのブラウンバターソース  
Poele barracuda with Satoyama Lemon Brown Butter Sauce.

Steak Lunch

A

ブライムビーフ (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

¥2,500

B

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

¥3,000

C

厚切り牛ヒレのチャコールグリル (ロンググレイン)  
※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.

¥3,500

OPTION DESSERT

Dessert-A    +¥300

本日のアイス  
Ice Cream of the Day

Dessert-C    +¥600

マスカットのタルト  
Muscat Turt.

Dessert-B    +¥450

チャイティーフフォン  
Chai Tea Clifton.

Lunch Course

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

¥3,000

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

ブライムビーフ (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)  
Matsudaya Game Venison (Loin) from Nobeoka in Miyazaki

+ ¥500

C

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

+ ¥1,000

D

厳選和牛のチャコールグリル  
Charcoal-Grilled Prime Select Wagyu Beef

+ ¥1,500

Desert

A

本日のアイス  
Ice Cream of the Day

B

チャイティーフフォン  
Chai Tea Clifton.

+ ¥100

C

マスカットのタルト  
Muscat Turt.

+ ¥200

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<br>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<br>A charcoal-grilled dish of seasonal vegetables from around Kyushu,<br>grilled with only the vegetables' innate moisture |        |
|           |                                                                                                                                                                |        |
|           | 炭焼きケサディージャ    Charcoal-broiled quesadilla                                                                                                                      | ¥800   |
|           | 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ご用意致します<br>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<br>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<br>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<br>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致します<br>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<br>Pasta of Chef's Select Ingredients                                                                                                                                            |        |
|       |                                                                                                                                                                                                     |        |

GRANADA SUITE  
on À TABLE  
— STEAK HOUSE —

## WEEKDAY LUNCH MENU

