

Lunch Set

※全てのセットにサラダ、パン、牛すじカレー、ソフトドリンクバーが付きます。  
※All sets come with salad, bread, beef tendon curry, 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  
春キャベツとアーモンドミルクソース  
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima.  
Spring Cabbage and Almond Milk Sauce.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル  
田中椎茸とブラウンマッシュルームのソース  
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork.  
Tnaka Shitake Mashrooms ansd Brown Mashrooms Sauce.

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

九州野菜と牛スジラグーのトマトパスタ  
Vegetable from Kyushu and Beef Tendon Ragout Tomato Pasta.

Fish Lunch

¥2,500

本日のお魚料理 カリフラワーと白味噌 宮崎産豆乳のソース  
Fish Dish of the Day. Cauliflower and White Miso Sauce witn Soy Milk from Miyazaki.

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-C +¥700

MIYAZAKI×いちご  
～宮崎椎葉村のゆき肌豆乳のパンナコッタと九州いちごの和デザート～  
MIYAZAKI×Strawberry  
~Panna cotta Made with Yukihada Soy Milk from Shiiba Villedge and KYUSHU Strawberry~

Dessert-B +¥450

キャラメルシフォン アーモンドアイス ナッツブラリネ  
Caramel Chiffon with Almond icecream and nuts Praline.

Lunch Course

※全てのセットにサラダ、パン、牛すじカレー、ソフトドリンクバーが付きます。  
※All sets come with salad, bread, beef tendon curry, and access to the soft drink bar. ¥3,800

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 キャラメルシフォン アーモンドアイス ナッツブラリネ ..... + ¥100  
Caramel Chiffon with Almond icecream and nuts Praline.

MIYAZAKI×いちご  
～宮崎椎葉村のゆき肌豆乳のパンナコッタと九州いちごの和デザート～ ..... + ¥200  
MIYAZAKI×Strawberry  
~Panna cotta Made with Yukihada Soy Milk from Shiiba Villedge and KYUSHU Strawberry~

Drink Menu

シャンパン¥1000 その他¥700

Beer

ザ・プレミアム・モルツ <香るエール>  
The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE>

ノンアルコールビール  
Non alcohol Beer

By the glass

シャンパン  
Champagne

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 (ピーチ / グレープフルーツ / ソーダ)  
Campari ( peach / 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 Fried Potatoes	¥800
	燻製の香りがするフライドポテト Smoke-Scented Fried Potatoes	
	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    Charcal-grilled Quesadilla	¥850
	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 Pizza with Miyazaki Mozzarella Cheese wrapped in 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パスタ    Charcoal-grelled Wagyu Humberg Pasta	¥1,300
	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 Pasta made with 100% Wagyu Beef , Batter and Consomme. Finish 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 —

## WEEKDAY LUNCH MENU

