

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
和白永田農園さんの平戸にんにくを使った九州野菜の塩カポナータ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs.
Kyushu Vegetable salt Caponata with Hirado Garlic from Wajiro Nagata Farm.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル
宮若 石松さんの人参 サルサキャロット
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork.
Salsa Carrots with Carrots from Miyawaka Ishimatsu Farm.

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/ジャバニーズソース/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

熊本でんすけ農園のドルチェドリームと熊本益城ヤングチーズのカルボナーラ
Carbonara with Kumamoto Densuke Farm Dolce Dream Corn and Mashiki Young Cheesse.

Fish Lunch

¥2,500

本日のお魚料理 宮若西島さんのほうれん草のラヴィゴット
Fish Dish of the Day. Spinach Ravigote with Spinach from Miyawaka NishijimaFarm.

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 +¥450

本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-C +¥700

チェリージュビレ〜アメリカンチェリーとバニラのアイスサンド
Cherry Jubilee. American Cherry and Vanilla Ice Cream Sandwich.

Dessert-B +¥550

奥八女 星野製茶園の抹茶シフォンとほうじ茶のアイス
Oku-Yame Hoshino Seichaen Matcha Chiffon Cake
with Hojicha Ice Cream.

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 奥八女 星野製茶園の抹茶シフォンとほうじ茶のアイス +¥200
Oku-Yame Hoshino Seichaen Matcha Chiffon Cake with Hojicha Ice Cream.

C チェリージュビレ〜アメリカンチェリーとバニラのアイスサンド +¥350
Cherry Jubilee. American Cherry and Vanilla Ice Cream Sandwich.

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	スモークフライドポテト Smokey Fried Potatoes 燻製の香りがするフライドポテト Smoke-Scented Fried Potatoes	¥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-grilled 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をご用意致します Pizza with Miyazaki Mozzarella Cheese wrapped in Thin Tortillas	¥850
	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パスタ Charcoal-grilled Wagyu Humberg Pasta 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をご用意 Pasta made with 100% Wagyu Beef, Batter and Consomme. Finish with Miyazaki Cheese.	¥1,300
	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

