

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  
宮崎野菜とへべすを使ったサルサ  
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs  
Salsa made with Miyazaki Vegetables and Hebesu.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル  
宮崎原木椎茸のクリームデュクセル  
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork.  
Cream duxelles with Miyazaki log-grown shiitake mushrooms.

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

九州産カツオと秋茄子のかぼす薫る冷製パスタ  
Chilled Pasta with Kyushu bonito and autumn eggplant, fragrant with kabosu.

Fish Lunch

¥2,500

本日のお魚 九州産焼き栗と麹甘酒のクリームソース  
Fish Dish of the Day. Cream sauce with roasted chestnuts from Kyushu and Koji amazake.

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  
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. ¥3,500

OPTION DESSERT

Dessert-A +¥550  
本日のアイス  
Ice Cream of the Day

Dessert-B +¥600  
キャラメルシフォンと洋梨アイス  
Caramel chiffon and pear ice cream.

Dessert-C +¥700  
宮崎へべすとほうじ茶のパンナコッタ マスカット添え  
Panna cotta made with Miyazaki Hebesu and roasted green tea, with muscut.

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)  
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 キャラメルシフォンと洋梨アイス  
Caramel chiffon and pear ice cream. +¥200

C 宮崎へべすとほうじ茶のパンナコッタ マスカット添え  
Panna cotta made with Miyazaki Hebesu and roasted green tea, with muscut. +¥350

Drink Menu

シャンパン¥1,800 その他¥700

Beer ザ・プレミアム・モルツ <香るエール> ノンアルコールビール  
The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE> Non alcohol Beer

By the glass シャンパン スパークリングワイン グラスワイン 白 グラスワイン 赤  
Champagne 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)

# 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 Fried Potatoes                                                                                                                          | ¥800   |
|           | 燻製の香りがするフライドポテト<br>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<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    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<br>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<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パスタ    Charcoal-grelled Wagyu Humberg Pasta                                                                                                          | ¥2,200 |
|           | 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<br>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<br>Pasta of Chef's Select Ingredients                                                                                                       |        |

GRANADA SUITE  
on À TABLE  
— STEAK HOUSE —

## WEEKDAY LUNCH MENU

