

Lunch Set

※全てのセットに前菜、スープ、パン or ライス、ソフトドリンクバーが付きます。
※All sets come with appetizers, soup, a choice of bread or rice, 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 さつまいもとアーモンドのクリームソース
カルダモンと塩こうじのクランブル

Char-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima Sweet Potato and Almond Cream Sauce,
Cardamom and Salted Rice Malt Crumble

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル マッシュルームとフォンデュヴォーで作る Traditional Sauce “シャスール”
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork Loin Traditional Chasseurs Sauce of Mushrooms and Fond de Veau

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
Wagyu Beef Hamburger Steak (Minced 100% Wagyu beef from select top round)

Pasta Lunch ¥2,000

肉屋の牛スジ煮込み トマトフレスカ
Butcher's Stewed Beef Tendon with Tomato Fresca

Fish Lunch ¥2,500

本日のお魚料理 白 × 黒 2種のバルサミコ
Today's Fish dish White x black, 2 types of balsamic vinegar

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 日以上の穀物肥料を与えて育った牛のことです。
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

熊本和栗のモンブラン カシスのアクセント
Kumamoto Japanese Chestnut Mont Blanc with Cassis Accent

Dessert-C + ¥600

洋梨のブリュム (羽に見立てたチップと洋梨とキャラメルのみースで仕上げたデザート)
Pear Plume (Dessert of pear and caramel mousse, garnished with a feather-like chip)

Lunch Course

※ソフトドリンクバーが付きます。
※The lunch course comes with a soft drink bar.

¥3,500

Appetizer 本日のアペタイザー
Today's appetizer

Soup 宮崎田中椎茸のポタージュ
Miyazaki Tanaka Shiitake Mushroom 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 熊本和栗のモンブラン カシスのアクセント + ¥100
Kumamoto Japanese Chestnut Mont Blanc with Cassis Accent

C 洋梨のブリュム (羽に見立てたチップと洋梨とキャラメルのみースで仕上げたデザート) + ¥200
Pear Plume (Dessert of pear and caramel mousse, garnished with a feather-like chip)

パン
bread

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 Fried Potatoes -----	¥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 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 A charcoal-grilled dish of seasonal vegetables from around Kyushu, grilled with only the vegetables' innate moisture	
	宮崎県産メヒカリフリット Mehikari Fritters from Miyazaki -----	¥800
	宮崎延岡のメヒカリ 竹炭のお塩を添えております Mehikari from Nobeoka in Miyazaki with Bamboo Charcoal Salt	
	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	シュリンプ・アルフレッド Shrimp Alfredo -----	¥1,300
	小エビとマッシュルーム、白ワインと生クリームで仕上げるアメリカンなパスタ American Pasta with Small Shrimp and Mushrooms in White Wine and Fresh Cream Sauce	
	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 —

WEEKEND LUNCH MENU

