

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	¥1,900
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	¥2,200
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	¥2,200
博多地鶏と炭焼き古賀農園の野菜 ベルベツパースバゲッティ Hakata Jidori and charcoal-Grilled Vegetable from Koga Farm with Bellpepper Spaghetti .	
Fish Lunch	¥2,700
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
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
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	Dessert-B +¥450
本日のアイス Ice Cream of the Day	チャイティーフォン Chai Tea Clifton.
Dessert-C +¥600	
マスカットのタルト Muscat Turt.	

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 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) D 厳選和牛のチャコールグリル Charcoal-Grilled Prime Select Wagyu Beef
Desert	A 本日のアイス Ice Cream of the Day B チャイティーフォン Chai Tea Clifton. C マスカットのタルト Muscat Turt.

Drink Menu

All ¥500

Beer	ザ・プレミアム・モルツ < 香るエール > The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE>	アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	ハイネケン Heineken
By the glass	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
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)
	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 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		
	炭焼きケサディージャ	Charcoal-broiled 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 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 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のバスタ		¥2,200
	Pasta with Charcoal Grilled Wagyu Beef Hamburger Steak 和牛100%のバテとバター、コンソメで仕上げるバスタ仕上げは宮崎チーズでご用意いたします Pasta finished with 100% Wagyu beef pâté, butter and consommé, served with Miyazaki cheese		
	本日のバスタ	Today's Pasta	¥1,500
	シェフおまかせの食材で仕上げるバスタ Pasta of Chef's Select Ingredients		

GRANADA SUITE
on À TABLE
— STEAK HOUSE —

WEEKEND LUNCH MENU

