

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

¥1,900

- A** 糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル
メープルバーベキュー・ソース
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
With Maple BBQ Sauce.
- B** 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル
宮崎トマチーズのトマトクリーム
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
with Toma Cheese from Miyazaki's Tomato Cream Sauce.

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

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

¥2,700

本日のお魚料理 鹿児島産あおさのりのクリームソース
Fish Dish of the Day. Aosa Seaweed from Kagoshima Cream Sauce .

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 ¥2,700
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） ¥3,200
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） ¥3,700
※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-B +¥450
ストロベリーシフォンケーキ 紅茶のアイス
Strawberry Chiffon with Black Tea Ice Cream.

Dessert-C +¥700
ルージュ・ショコラ
～バレンタインシーズン限定 チョコレートと熊本益城直送いちごのデザート～
Rouge Chocolat
～Chocolate and Strawberry from Mashiki Town in Kumamoto Desser～

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

本日のアイス
Ice Cream of the Day

B ストロベリーシフォンケーキ 紅茶のアイス +¥100
Strawberry Chiffon with Black Tea Ice Cream.

C ルージュ・ショコラ +¥200
～バレンタインシーズン限定 チョコレートと熊本益城直送いちごのデザート～
Rouge Chocolat
～Chocolate and Strawberry from Mashiki Town in Kumamoto Desser～

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

氷割り
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)
Vodka (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
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 Charcoal-grilled Quesadilla ----- ¥850

宮崎モッ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 Cheesee 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-grilled Wagyu Humberg Pasta ----- ¥2,200

和牛100%のバテとバター、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 Cheesse.

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 A TABLE
— STEAK HOUSE —

WEEKEND LUNCH MENU

