

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
黒ビールとマスタードグレイズ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs
Served with a Black Beer and Mustard Glaze Sauce.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル
八女の焦し赤味噌ソース
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork.
Served with a Yame Charred Red Miso 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

桜エビと菜の花のジェノベーゼ
Peperoncino with Firefly Squid and Fukuoka White Leek.

Fish Lunch

¥2,700

本日のお魚料理 菜の花のスープ・ド・ポワソン
Genovese Pasta with Sakura Shrimp and Nanohana(Rapeseed Blossoms).

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 + ¥450
本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-C + ¥700
八女抹茶とホワイトショコラムース
White Chocolate Mousse with Yame Matcha.

Dessert-B + ¥550
瀬戸内レモンのハニーシフォンケーキ ヨーグルトのアイス
Honey Chiffon Cake with Setouchi Lemon,
Served with Yogurt 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 瀬戸内レモンのハニーシフォンケーキ ヨーグルトのアイス + ¥200
Honey Chiffon Cake with Setouchi Lemon, Served with Yogurt Ice cream.

C 八女抹茶とホワイトショコラムース + ¥350
White Chocolate Mousse with Yame Matcha.

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 > 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 (ピーチ / グレープフルーツ / ソーダ)
Cassis (Orange / Grapefruit / Soda) 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	スモークーフライドポテト 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 Charcal-grilled Quesadilla 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.	¥2,200
	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 —

WEEKEND LUNCH MENU

