

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
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

¥2,200

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

¥2,700

本日のお魚料理 九州産焼き栗と麴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 ¥2,700

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 ¥3,200

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. ¥3,700

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 + ¥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< 青るエール >
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

サントリイ 角瓶
SUNTORY <KAKU>

ハイボール
Highball

水割り
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)
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)

カンパリ (オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ)
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	スモークフライドポテト 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 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 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 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-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 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 Pasta of Chef's Select Ingredients	

GRANADA SUITE
on À TABLE
— STEAK HOUSE —

WEEKEND LUNCH MENU

