

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 ¥2,100

A
糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル 宮崎へベスと小松菜のグリーンソース
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs
Miyazaki Hebesu Citrus & Komatsuna Green Sauce

B
宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル 田中椎茸のクリームデュクセル
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Creamy Tanaka Shiitake Duxelles

Hamburg steak Lunch ¥2,400

和牛100%ハンバーグステーキ
厳選した内ももの和牛ミンチを使用
※ソースを3種類からお選びください（トマトチーズ／ジャポネ／赤ワイン風味テリヤキ）
100% Wagyu Hamburg Steak
Made with carefully selected minced Wagyu round
Choice of sauce: Tomato & Cheese / Japanese-Style / Red Wine Teriyaki

Pasta Lunch ¥2,400

延岡猪と田中椎茸のラグー
Nobeoka Wild Boar & Tanaka Shiitake Ragù

Steak Lunch

A ¥2,900
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 Hanging Tender Served with Mashed Potatoes

B ¥3,400
宮崎・延岡産 まつだ屋ジビエの鹿ロース
Matsudaya Venison Loin from Nobeoka, Miyazaki

C ¥3,900
厚切り牛ヒレのチャコールグリル ロンググレインライス添え
Thick-Cut Charcoal-Grilled Beef Tenderloin Served with Long-Grain Rice

D ¥4,400
九州和牛のチャコールグリル（希少部位）
Charcoal-Grilled Kyushu Wagyu Rare Cut

Optional Dessert

A ¥550
本日のアイス
Today's Ice Cream

B ¥600
キャラメルシフォンケーキと洋梨アイス
Caramel Chiffon Cake with Pear Ice Cream

C ¥700
宮崎へベスとほうじ茶のパンナコッタ 葡萄添え
Miyazaki Hebesu Citrus & Roasted Green Tea Panna Cotta
Served with Grapes

Recommended Set ¥3,800

SET FLOW | セット内容

01 サラダ、パン、牛すじカレービュッフェ
Salad, Bread & Beef Tendon Curry Buffet

02 ソフトドリンクバー
Soft Drink Bar

03 シェフおすすめお肉2種の食べ比べ
Chef's Selection – Charcoal-Grilled Meat Duo

・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
Miyazaki Kinako Pork with Creamy Miyazaki Log-Grown Shiitake Duxelles

・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
Prime Beef Hanging Tender with Mashed Potatoes

04 デザート
Dessert

A 本日のアイス(ハーフ)
Today's Ice Cream(Harf)

B +¥600
キャラメルシフォンケーキと洋梨アイス
Caramel Chiffon Cake with Pear Ice Cream

C +¥700
宮崎へベスとほうじ茶のパンナコッタ 葡萄添え
Miyazaki Hebesu Citrus & Roasted Green Tea Panna Cotta
Served with Grapes

Kids Menu

ビュッフェのみのご利用(ドリンクバー込み)

4歳～小学生	¥800
0～3歳	無料

キッズアラカルト ※小学生まで

お子様パスタ 〈トマトソース〉 Kids' Pasta with Tomato Sauce	¥1,200
お子様パスタ 〈クリーム〉 Kids' Pasta with Cream Sauce	¥1,200
お子様フライドポテト Kids' French Fries	¥600

Drink Menu

シャンパン ¥1,800 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	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)	

A la carte Menu

スモーキーフライドポテト Smoky French Fries	¥800
九州チーズ2種 (熊本 石坂ファーム & 宮崎 ダイワファーム) Two Kyushu Cheeses – Ishizaka Farm, Kumamoto & Daiwa Farm, Miyazaki	¥950
きじょん山豚のジンジャーリエット Kijon Mountain Pork Ginger Rillettes	¥800
本日のアペタイザー Today's Appetizer	¥1,800
熊本 味彩牛の炭焼きカルパッチョ 挽きたてブラックペッパーと糸島また いちの塩 Charcoal-Grilled Kumamoto Ajiwai Beef Carpaccio with Freshly Ground Black Pepper & Itoshima Mataichi Salt	¥1,900
九州フルーツと生ハムのリコッタカプレーゼ Kyushu Fruit, Prosciutto & Ricotta Caprese	¥1,600
糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs	¥1,500
宮崎県産 きなこ豚のチャコールグリル Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork	¥1,500
プライムビーフ (牛サガリ) のチャコールグリル Charcoal-Grilled Prime Beef Hanging Tender	¥2,300
宮崎延岡産 まつだ屋ジビエの鹿肉 (ロース) Matsudaya Venison Loin from Nobeoka, Miyazaki	¥2,800
九州和牛のチャコールグリル (希少部位) Charcoal-Grilled Kyushu Wagyu – Rare Cut	¥3,800
本日のパスタ Today's Pasta	¥1,700

GRANADA SUITE
on À TABLE
— STEAK HOUSE —

WEEKEND LUNCH MENU

