

MENU

SET LUNCH

■ GRILL SET ￥1,700

サラダ + スープ + 選べるメイン
+ ライス or パン + ソフトドリンクバー

- ・たっぷり野菜のファーマーズサラダ
- ・九州産新玉ネギのポタージュ
- ・選べるメインディッシュ ※下記よりひとつお選びください。
 - └ 糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル 福岡産 小かぶのヴルーテ
 - └ 炭焼きハンバーグ ※カッコ内よりソースをお選びください。(和風おろし/ジャポネソース/照り焼き赤ワイン)
 - └ 宮崎産きなこ豚ロースのチャコールグリル 宮崎乾燥椎茸のデュクセル クレーム仕立て

MAIN DISH OPTION

+¥500でメインのお肉を2倍に変更できます。

■ STEAK SET ￥2,500

サラダ + スープ + 鉄板ステーキ
+ ライス or パン + ソフトドリンクバー

- ・たっぷり野菜のファーマーズサラダ
- ・九州産新玉ネギのポタージュ
- ・牛サガリ (プライムビーフ) のチャコールグリル 140g
※鉄板でご提供いたします。

MAIN DISH OPTION

+¥800でメインのお肉を1.5倍 210gに変更できます。

COURSE LUNCH

■ on A TABLE COURSE ￥2,300

サラダ + スープ + パスタ + 選べるメイン
+ パン + 選べるデザート + ソフトドリンクバー

- ・たっぷり野菜のファーマーズサラダ
- ・九州産新玉ネギのポタージュ
- ・桜エビと春野菜のパスタ
- ・選べるメインディッシュ ※下記よりひとつお選びください。
 - └ 本日のお魚料理
 - └ 宮崎産きなこ豚ロースのグリル
 - └ 牛サガリ (プライムビーフ) のグリル 100g + ¥500
 - └ 宮崎牛のグリル 100g + ¥1500
- ・選べるデザート ※下記よりひとつお選びください。
 - └ マスカルポーネのクレームブリュレと ナッツチップスクッキー
 - └ 和三盆ときな粉のシフォン

■ SPECIAL COURSE ￥3,500

オードブル + スープ + お魚料理 + お肉料理
+ パン + 選べるデザート + ソフトドリンクバー

- ・ピンチョウマグロのセビーチェ すだちのヴィネグレット
- ・九州産新玉ネギのポタージュ
- ・本日のお魚料理
- ・牛サガリ (プライムビーフ) のチャコールグリルと 宮崎モッツアレラのミルフィーユ
- ・選べるデザート ※下記よりひとつお選びください。
 - └ マスカルポーネのクレームブリュレと ナッツチップスクッキー
 - └ 和三盆ときな粉のシフォン
 - └ ホワイトデーショコラ

Kids MENU

￥1,200

ハンバーグ&ポテト + パスタ + サラダ
+ スープ + おむすび + プチデザート

OPTION

- ・ライス ￥100
- ・パティシエ特製デザート 各 ¥400
 - └ マスカルポーネのクレームブリュレと ナッツチップスクッキー
 - └ 和三盆ときな粉のシフォン
 - └ ホワイトデーショコラ

DRINK LIST

- ・Free Drink (60分) ￥1,000
- ・Free Drink (90分) ￥1,480
- ・生ビール ザ・プレミアムモルツ〈香るエール〉 ￥750
- ・オールフリー ￥550
- ・アサヒ・スーパードライ ￥750
- ・ハイネケン ￥800
- ・ギネス ￥900
- ・本日の白ワイン ￥500
- ・本日の赤ワイン ￥500
- ・ソムリエセレクト白ワイン ￥900
- ・ソムリエセレクト赤ワイン ￥900
- ・リコメンド白ワイン ￥1,200
- ・リコメンド赤ワイン ￥1,200
- ・スパークリングワイン ￥700

KYUSHU×MEAT

SPICE OF MEAT - すべては肉のスパイスである -

九州の素材の旨味や炭火焼きで引き出される味わいを楽しんでいただきたいという想いの元、肉本来の旨味を味わえるアンガス牛から、繊細な味わいをお楽しみいただく九州産の肉、九州産の野菜など、厳選した素材をご用意いたしました。様々な素材の旨味を、シェフが素材に合わせて選んだスパイスとのコンビネーションでお楽しみください。

博多和牛 Hakata wagyu <福岡>

生産者として登録された農家が九州の子牛産地から牛を購入し、約20か月かけて丁寧に育てた和牛です。県内産の稲わらなどの良質な飼料を主食としており、肉質は柔らかくジューシー。

黒樺牛 Kurohana gyu <熊本>

和牛の頂点に立つ黒牛とも呼ばれ、人吉市の豊かな自然と清らかな水に育まれた高級和牛。芳醇で甘い脂の香り味、食感のバランスが取れた絶妙な品質です。

きなこ豚 Kinako buta <宮崎>

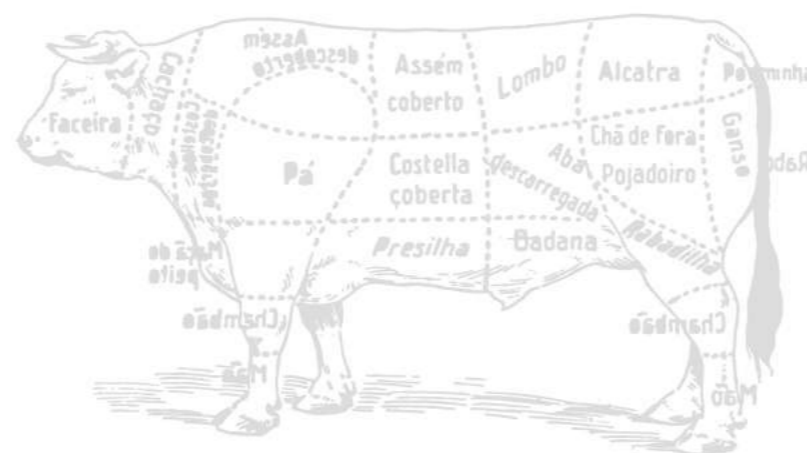
飼料に「きなこ」を加えて与えている、宮崎のブランド豚。他の銘柄豚よりも平均して2割以上柔らかいとされる贅沢な肉質と上品な脂肪の甘みが特徴。

宮崎牛 Miyazaki gyu 黒毛和牛サーロイン <宮崎>

「宮崎牛」は宮崎県産の黒毛和牛で、格付基準の「肉質等級4等級以上」の牛肉のみに与えられた名称。当店ではその中でも柔らかくて旨みが濃厚な高級部位であるサーロインをご用意しました。

ありたどり Aritaridori <長崎>

厳選した佐賀・長崎の16農場と契約し育てられている佐賀のブランド鶏。90%以上植物原料飼料とケルブ混合発酵飼料を与えており、鶏肉特有の臭みも無く美味しい肉質が特徴です。



GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —