

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
- ・ヴィシソワーズ (ポテトの冷製スープ)
- ・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ソースアンティポワーズ
- └ 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ハニーマスタードソース

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
- ・ヴィシソワーズ (ポテトの冷製スープ)
- ・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。

■ Kids MENU ￥1,200

ステーキ&ポテト + パスタ + サラダ
+ スープ + おむすび + プチデザート

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
- ・ヴィシソワーズ (ポテトの冷製スープ)
- ・和牛と赤ワインのポロネーゼ
- ・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
- └ 延岡 鹿ロースのグリル 100g + ¥1000
- └ 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。

- └ グリオットチェリークラフティー
- └ カカオのシフォンケーキ
- └ よもぎのアイスとクレープ

■ 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
- ・ヴィシソワーズ(ポテトの冷製スープ)
- ・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。

- └ グリオットチェリークラフティー
- └ カカオのシフォンケーキ
- └ よもぎのアイスとクレープ

SESONAL DISHES

■ APPETIZER

- ・真っ白なフライドポテト トリュフ風味 ￥800
- ・近海の鮮魚セビーチェ ￥1300
- ・熊本 阿蘇自然豚の炭焼きブルドポーク(肩ロースBBQ) ￥990
- ・宮崎 延岡産イノシシベーコンの炭焼きグリル ￥1100

■ SALADA

- ・クラシックシーザーサラダ ￥950
- ・アボカド マグロのポキサラダ ￥1400

■ CHARCOAL × GRILL (炭火)

- ・USビーフ牛サガリ 120g ￥2000
- ・NZビーフ牛ヒレ 120g ￥2400
- ・宮崎ジビエ 延岡の鹿 120g ￥2400
- ・宮崎ジビエ 延岡のイノシシ 120g ￥2800
- ・福岡産銘柄牛 博多和牛(イチボorランプ) 120g ￥3600
- ・宮崎産銘柄牛 宮崎牛(本日の希少部位) 120g ￥3800
- ・本日の九州野菜グリル ￥1800

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>

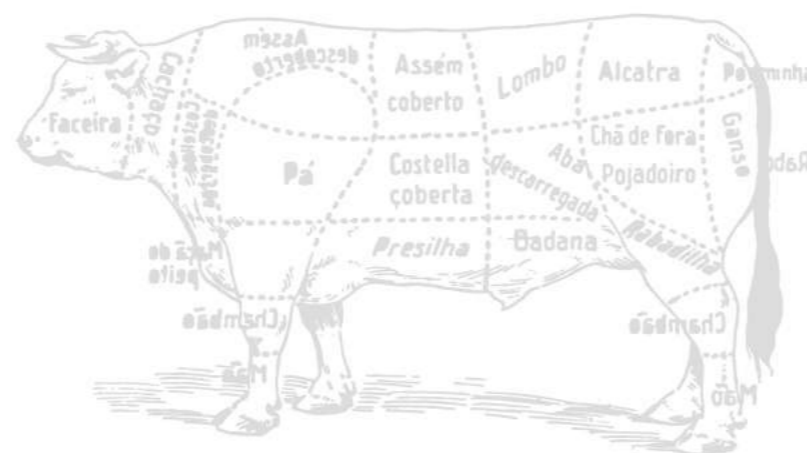
飼料に「きなこ」を加えて与えている、宮崎のブランド豚。他の銘柄豚よりも平均して2割以上柔らかいとされる贅沢な肉質と上品な脂肪の甘みが特徴。

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 —