

MENU

SET LUNCH

■ STEAK SET (オススメ) ¥3,480

サラダ + スープ + 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
- ・NY ヴィシソワーズ
- ・厚切り牛ヒレのチャコールグリル(ロンググレイン) 150g

※ロンググレインとは通常の牧草肥育後200日以上の日数を穀物肥料を与えてた牛をさします。赤身と脂の絶妙なバランスを味わえるお肉です。

MAIN DISH OPTION

+¥1,000でメインのお肉を100gにボリュームUPできます

■ 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
- ・NY ヴィシソワーズ
- ・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
自家製トマトソース オリジナル香味オイルとハリッサの辛みを添えて
- └ 炭焼きハンバーグ ※カッコン内よりソースをお選びください。
(トマト&チーズ / ジャパニーズ / TERIYAKI風赤ワイン)
- └ 宮崎産きなこ豚ロースのチャコールグリル
パイン・マンゴー・パッションフルーツのトロピカルBBQソース
- └ プライムビーフのチャコールグリル マッシュポテト添え +¥500
- └ 延岡 鹿ロースのチャコールグリル(100g) +¥1,300
- └ 九州和牛のチャコールグリル(100g) +¥1,800

MAIN DISH OPTION

・メインのお肉2倍(プライムビーフ、鹿ロース、九州和牛は除く) +¥800

COURSE LUNCH

■ on A TABLE COURSE ¥2,500

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
- ・NY ヴィシソワーズ
- ・ムール貝とパプリカのアーリオオーリオ デイルの香り
- ・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(120g)
- └ プライムビーフのグリル(100g) +¥500
- └ 延岡鹿肉のグリル(100g) +¥1,000
- └ 九州和牛のグリル(100g) +¥1,500
- ・選べるデザート ※下記よりひとつお選びください。
- └ 桃のコンポートとブランマンジェ
- └ ミルクレープのブリュレ ベリーソース
- └ キャラメルナッツとオレンジのセミフレッド

■ 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

- ・本日のアペタイザー
- ・NY ヴィシソワーズ
- ・本日のお魚料理
- ・プライムビーフのチャコールグリルと
宮崎モッツアレラチーズ バルダージュソース
- └ 延岡鹿肉のグリル(100g) +¥1,000
- └ 九州和牛のグリル(100g) +¥1,500
- ・選べるデザート ※下記よりひとつお選びください。

- └ 桃のコンポートとブランマンジェ
- └ ミルクレープのブリュレ ベリーソース
- └ キャラメルナッツとオレンジのセミフレッド

SESONAL DISHES

■ APPETIZER & SALAD

- ・スモーキーフライドポテト ¥800
- ・近海の鮮魚セビーチェ ¥1,300
- ・ニューヨークピッツァ ¥1,100
- ・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 ¥1,300
- ・熊本味彩牛のローストビーフ ¥1,400
- ・宮崎ダイワファームのチーズ ¥500

■ PASTA

- ・炭焼きハンバーグステーキと和牛ポロネーゼ ¥1,900
- ・シュリンプ・アルフレッド(小エビとマッシュルーム) ¥1,300
- ・本日のパスタ ¥1,500

■ CHARCOAL × GRILL (炭火)

- ・オーシャンビーフステーキ ¥2,200
- ・オンアターブルステーキ(牛ヒレ) ¥2,400
- ・宮崎ジビエ 延岡の鹿 ¥2,400
- ・宮崎ジビエ 延岡のイノシシ ¥2,800
- ・福岡産銘柄牛 糸島牛(イチボ or ランプ) ¥3,500
- ・宮崎産銘柄牛 宮崎牛(本日の希少部位) ¥3,800
- ・本日の九州野菜グリル ¥1,500

■ 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

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>

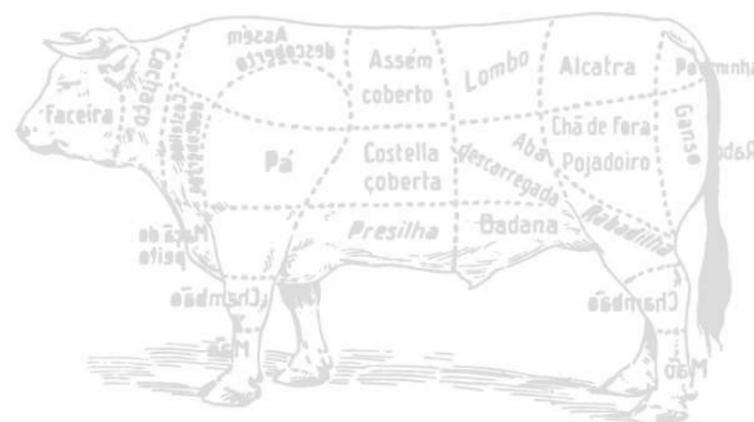
飼料に「きなこ」を加えて与えている、宮崎のブランド豚。他の銘柄豚よりも平均して2割以上柔らかいとされる贅沢な肉質と上品な脂肪の甘みが特徴。

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 —