

KYUSHU×MEAT

GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

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

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

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

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特徴。

宮崎牛 Miyazaki gyu 黒毛和牛サーロイン

「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

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。



※チャージ料金としてお1人様500円頂戴いたします

COURSE

初めての方は
とりあえずこちら

九州地元食材と厳選した肉をシェフおすすめの食べ方で仕上げた、
on A TABLE だけの特別コースです。

SPECIAL COURSE 8,000yen

厳選した肉と九州野菜を楽しむスペシャルコース

Thick Sliced Grilled Beef Tongue with Tempering Spices
厚切り牛タンのグリル テンパリングスパイス

Roasted Nobeoka wild Venison
with Itoshima Basil and Toma Daiwa Cheese
延岡産ジビエ 鹿の低温ロースト 糸島バジルとトーマダイワ

Grilled Kyushu Vegetables of the Day
本日の九州野菜グリル

Potage of Charcoal Grilled Oita Corn
大分産トウモロコシの炭焼きポタージュ

Grilled Saga Aritadori Chicken with Lime
佐賀産ありたどりのグリル ライム風味

Smoky Spare Ribs
スモーキースペアリブ

Yuzu Granita
柚子のグラニテ

Charcoal Grilled Miyazaki Wagyu Beef Sirloin
with Kyushu Salt and Spices
宮崎和牛 サーロインのチャコールグリル 九州塩とスパイス

New York Apple Pie or Tonka Bean Tiramisu
ニューヨークアップルパイ or トンカビーンズのティラミス

Baked Sweets of the Day
本日の焼菓子

CASUAL COURSE 6,000yen

気軽に肉と九州野菜を楽しむカジュアルコース

Thick Sliced Grilled Beef Tongue with Tempering Spices
厚切り牛タンのグリル テンパリングスパイス

Roasted Nobeoka wild Venison
with Itoshima Basil and Toma Daiwa Cheese
延岡産ジビエ 鹿の低温ロースト 糸島バジルとトーマダイワ

Grilled Kyushu Vegetables of the Day
本日の九州野菜グリル

Potage of Charcoal Grilled Oita Corn
大分産トウモロコシの炭焼きポタージュ

Smoky Spare Ribs or
Grilled Saga Aritadori Chicken with Lime
スモーキースペアリブ or 佐賀産ありたどりのグリル ライム風味

Yuzu Granita
柚子のグラニテ

Charcoal Grilled Beef tenderloin
with Kyushu Salt and Spices
牛ヒレのチャコールグリル 九州塩とスパイス

New York Apple Pie or Tonka Bean Tiramisu
ニューヨークアップルパイ or トンカビーンズのティラミス

Baked Sweets of the Day
本日の焼菓子

※当日の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます

APPETIZER

COLD 冷たい前菜

★	Kyushu Wagyu Beef Sushi 九州和牛の肉寿司 2 kind	800
	Miyazaki Jitokko Chicken and Black Pepper Liver Mousse 宮崎産 地頭鶏と黒胡椒のレバームース	900
	Meat Tapas Platter of the Day 本日のミートタパス盛り合わせ	1,100
	Kyushu Cheese Platter (Robiola, Toma, Ricotta) 九州産チーズの盛り合わせ (ロビ・トーマ・リコッタ)	1,100
	King Crab and Salmon Avocado Tartare with Lime タラバ蟹とサーモン アボカドのタルタル ライム風味	1,200
	Seared Fresh Fish Carpaccio with Miyazaki Hebesu Citrus Sauce 鮮魚の炙りカルパッチョ 宮崎柑橘へべスのソース	1,250
★	Roasted Nobeoka Wild Venison with Itoshima Basil and Toma Daiwa Cheese 延岡産ジビエ 鹿の低温ロースト 糸島バジルとトーマダイワ	1,300

HOT 温かい前菜

★	Charcoal Grilled Oita Corn Potage "Potpie" 大分産トウモロコシの炭焼きポタージュ "ポットパイ"	800
	Smoky Spare Ribs スモークースペアリブ	1,100
	Beef Tripe Callos with Cayenne Pepper 牛モツのカジョス カイエンス	1,200
★	Thick Sliced Grilled Beef Tongue with Tempering Spices 厚切り牛タンのグリル テンパリングスパイス	1,300
	Lamb Chops "Blackened Cotoletta" with Grilled Lemon and Provence Seasoning ラムチョップ "真っ黒なコトレッタ" レモングリルとプロヴァンスシーズニング	1,500

SALAD サラダ

★	Seared Imari Beef Roast with Jerk Spice Caesar Salad 伊万里牛ロースの炙り ジャークスパイスのシーザーサラダ	1,600
	Smoked Chicken Salad with Apple Vinegar Sauce 燻製鶏のサラダ アップルビネガーソース	1,000

GRILL

KYUSHU×MEAT 肉料理

Short Ribs (Black Angus) ショートリブ (ブラックアンガス)	100 g 1,180 200 g 1,800
Hanging Tender (Prime Beef) ハンキングテンダー (PRIME・B E E F)	100 g 1,380 200 g 2,200
Ribeye Roll (Black Angus) リブアイロール (ブラックアンガス)	100 g 1,880 200 g 3,500
Tenderloin (New Zealand Beef) テンダーロイン (N Z ビーフ)	100 g 2,180 200 g 2,900
★ Roasted Miyazaki Kinako Pork 宮崎産 きなこ豚ロース	150 g 1,350
★ Saga "Aritadori Chicken" 佐賀産 "ありたどり"	150 g 1,200
★ Miyazaki Wagyu Beef Sirloin 宮崎和牛 サーロイン	100 g 3,200 200 g 4,900
★ Kumamoto Kurohana Beef 熊本産 黒樺牛	100 g 3,800 200 g 6,500
T-bone (Prime Beef) T ボーン (PRIME・BEEF)	6,950
★ Butcher' s Meat Combo (2 Salsiccia Sausages, 150g Aridori Chicken, 200g Ribeye Roll, 150g Kinako Pork, 5 Vegetables) 肉屋のミートコンボ (サルシッチャ 2本、ありたどり 150g、リブアイロール 200g、きなこ豚 150g、野菜 5種)	6,000

KYUSHU×VEGETABLE 九州野菜

Kumamoto Scarlet Eggplant Frites with Goto Salt 熊本産赤茄子のフリット 五島の塩	550
Oita Shiitake Mushroom Ajillo 大分産椎茸のアヒージョ	650
Fukuoka Turnip Etuver with Yuzu Spice 福岡産カブのエチュベ 柚子スパイス	550
Honey Roasted Kagoshima Sweet Potatoes 鹿児島産安納芋のハニーロースト	550
★ Grilled Kyushu Vegetables of the Day 本日の九州野菜グリル	1,300
Various Potato "Fried · mashed · smashed" ヴェリアスポテト "フライ・マッシュ・スマッシュ"	800

SAUCE ソース

Homemade Japone Sauce 自家製ジャポネソース	200
Beets and Red Wine Sauce ビーツと赤ワインのソース	200
BBQ Mustard Sauce BBQ マスタードソース	200

OTHER

PASTA&RICE パスタ & ライス

Sloppy Joe Pasta スラッピージョーパスタ	1,200
Cream Pasta of Miyazaki Cheese with Black Truffles and Hakata Enoki Mushrooms 黒トリュフと博多エノキ 宮崎チーズのクリームパスタ	1,300
Garlic Rice ガーリックライス	980

DESSERT デザート

★ Yamecha Tea Affogato 八女茶のアフォガード	700
New York Apple Pie ニューヨークアップルパイ	800
Tonka Bean Tiramisu トンカビーンズのティラミス	800
★ New York cheesecake using three types of cheese 三種のニューヨークチーズケーキ	900
Dome Chocolat ドーム・ショコラ	1,000