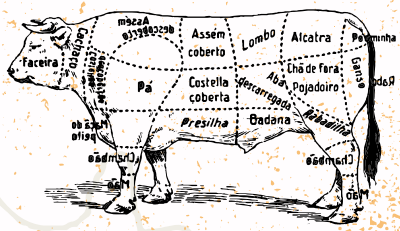
GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

LUNCH MENU

2019年7月29日～のメニュー



Weekend Lunch

全てのランチに前菜ブッフェ、パン、ソフトドリンクが付きます。

ご褒美ランチ!! **Premium**	数量限定　九州銘柄牛　”和牛フィレ肉のグリル”	5,200
Special	AUST産牛ヒレ肉のグリル照り焼き赤ワインソース	2,200
RECOMMEND!! **Beef**	牛肩ロースのグリルシノワ風トマトのクーリ	1,800
ジューシー!! **Hamburg**	イベリコ豚のボルベッティーニ、シャリアピンソース	1,700
Pork	国産豚のグリル、ピスタチオグリーンソース	1,700
Chicken	国産鶏もものグリル、サルサモホピコンソース	1,400

Option menu

ライス
200

Dessert

本日のパティシエ特製デザート	600
アイス3 種盛り合わせ	600
極上ティラミス	800

Option

フリードリンクオプション / 90分	1,000

生ビール/ スパークリングワイン/ 赤ワイン/ 白ワイン

※ 仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

Drink

ザプレミアムモルツ生ビール	600
ノン・アルコールビール	500
スパークリングワイン	600
シャンパーニュ	1,000
本日の白ワイン	400
本日の赤ワイン	400
ソムリエ セレクト白ワイン	700
ソムリエ セレクト赤ワイン	700

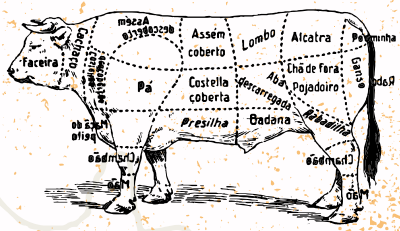
GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

LUNCH MENU

2019年1月4日～のメニュー



Weekend Lunch

全てのランチに前菜ブッフェ、パン、ソフトドリンクが付きます。

ご褒美ランチ!! **Premium**	AUST牛ヒレのグリル　ポルチーニクリームソース	5,200
Special	牛カイノミのグリル　アップルオニオンビネガーソース	2,200
RECOMMEND!! **Beef**	宮崎県産きなこ豚ロースのグリル　ヴィエルジュソース	1,800
ジューシー!! **Hamburg**	イベリコ豚のハンバーグ　赤ワイン香るデミグラスソース	1,700
Pork	桜島鶏モモ肉のグリル　シャスールソース	1,700
Chicken	九州銘柄牛フィレ	1,400

Option menu

ライス
200

Dessert

本日のパティシエ特製デザート	600
アイス3 種盛り合わせ	600
極上ティラミス	800

Option

フリードリンクオプション / 90分	1,000

生ビール/ スパークリングワイン/ 赤ワイン/ 白ワイン

※ 仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

Drink

ザプレミアムモルツ生ビール	600
ノン・アルコールビール	500
スパークリングワイン	600
シャンパーニュ	1,000
本日の白ワイン	400
本日の赤ワイン	400
ソムリエ セレクト白ワイン	700
ソムリエ セレクト赤ワイン	700

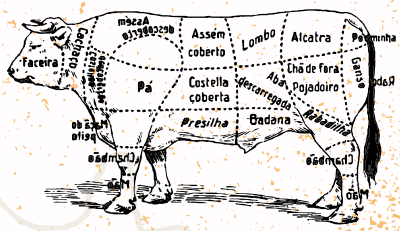
GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

LUNCH MENU

2019年1月4日～のメニュー



Weekend Lunch

全てのランチに前菜ブッフェ、パン、ソフトドリンクが付きます。

ご褒美ランチ!! **Premium**	AUST牛ヒレのグリル　ポルチーニクリームソース	5,200
Special	牛カイノミのグリル　アップルオニオンビネガーソース	2,200
RECOMMEND!! **Beef**	宮崎県産きなこ豚ロースのグリル　ヴィエルジュソース	1,800
ジューシー!! **Hamburg**	イベリコ豚のハンバーグ　赤ワイン香るデミグラスソース	1,700
Pork	桜島鶏モモ肉のグリル　シャスールソース	1,700
Chicken	九州銘柄牛フィレ	1,400

Option menu

ライス
200

Dessert

本日のパティシエ特製デザート	600
アイス3 種盛り合わせ	600
極上ティラミス	800

Option

フリードリンクオプション / 90分	1,000

生ビール/ スパークリングワイン/ 赤ワイン/ 白ワイン

※ 仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

Drink

ザプレミアムモルツ生ビール	600
ノン・アルコールビール	500
スパークリングワイン	600
シャンパーニュ	1,000
本日の白ワイン	400
本日の赤ワイン	400
ソムリエ セレクト白ワイン	700
ソムリエ セレクト赤ワイン	700

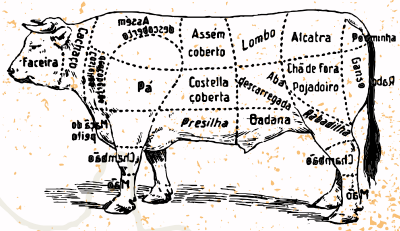
GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

LUNCH MENU

2019年1月4日～のメニュー



Weekend Lunch

全てのランチに前菜ブッフェ、パン、ソフトドリンクが付きます。

ご褒美ランチ!! **Premium**	AUST牛ヒレのグリル　ポルチーニクリームソース	5,200
Special	牛カイノミのグリル　アップルオニオンビネガーソース	2,200
RECOMMEND!! **Beef**	宮崎県産きなこ豚ロースのグリル　ヴィエルジュソース	1,800
ジューシー!! **Hamburg**	イベリコ豚のハンバーグ　赤ワイン香るデミグラスソース	1,700
Pork	桜島鶏モモ肉のグリル　シャスールソース	1,700
Chicken	九州銘柄牛フィレ	1,400

Option menu

ライス
200

Dessert

本日のパティシエ特製デザート	600
アイス3 種盛り合わせ	600
極上ティラミス	800

Option

フリードリンクオプション / 90分	1,000

生ビール/ スパークリングワイン/ 赤ワイン/ 白ワイン

※ 仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

Drink

ザプレミアムモルツ生ビール	600
ノン・アルコールビール	500
スパークリングワイン	600
シャンパーニュ	1,000
本日の白ワイン	400
本日の赤ワイン	400
ソムリエ セレクト白ワイン	700
ソムリエ セレクト赤ワイン	700

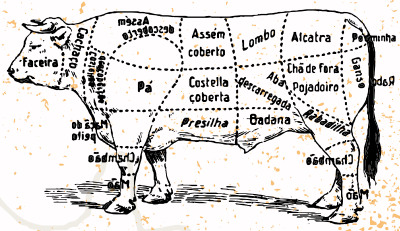
GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

LUNCH MENU

2019年1月4日～のメニュー



Weekend Lunch

全てのランチに前菜ブッフェ、パン、ソフトドリンクが付きます。

ご褒美ランチ!! **Premium**	AUST牛ヒレのグリル　ポルチーニクリームソース	5,200
Special	牛カイノミのグリル　アップルオニオンビネガーソース	2,200
RECOMMEND!! **Beef**	宮崎県産きなこ豚ロースのグリル　ヴィエルジュソース	1,800
ジューシー!! **Hamburg**	イベリコ豚のハンバーグ　赤ワイン香るデミグラスソース	1,700
Pork	桜島鶏モモ肉のグリル　シャスールソース	1,700
Chicken	九州銘柄牛フィレ	1,400

Option menu

ライス
200

Dessert

本日のパティシエ特製デザート	600
アイス3 種盛り合わせ	600
極上ティラミス	800

Option

フリードリンクオプション / 90分	1,000

生ビール/ スパークリングワイン/ 赤ワイン/ 白ワイン

※ 仕入れによりメニューが変更となる場合がございます。

Drink

ザプレミアムモルツ生ビール	600
ノン・アルコールビール	500
スパークリングワイン	600
シャンパーニュ	1,000
本日の白ワイン	400
本日の赤ワイン	400
ソムリエ セレクト白ワイン	700
ソムリエ セレクト赤ワイン	700