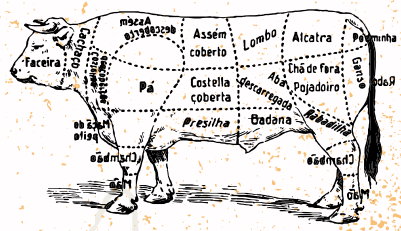
GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

LUNCH MENU

2020年4月6日～メニュー



Weekly Lunch

LUNCH COURSE

Premium	数量限定　九州銘柄牛　”和牛ロース肉のグリル”	4,800
Special	AUST産牛ヒレ肉のグリル　マディーラソース	2,000
Beef	プライム牛サガリのグリル　赤みそバルサミコソース	1,600
Hamburg	スペイン産イベリコ豚のハンバーグ　ピコデガヨソース	1,500
Pork	宮崎きなこ豚のグリル ジュニパーベリー香るグレープフルーツソース	1,500
Chicken	鹿児島桜島鶏のグリル　キノコクリームソース	1,200

Appetizer　３種類からチョイス

・厚切りベーコンと国産チーズのシーザーサラダ
・本日のカルパッチョ　サラダ仕立て　　宮崎産ヘベスのヴィネグレット
・タパス8種盛り合わせ

赤海老の炙り　瀬戸内レモンとホワイトバルサミコ
熊本産有機栽培ベビーリーフと季節サラダ
本日の自家製ムース
ローストビーフ　林檎のジャポネソース
生ハム　セレクトチーズとフランス産オリーブオイル
シポラタ　タプナード添え
豆苗とエノキのローズマリー香るマリネ
鶏ムネのハム　キュウリとクルミロースト添え

＋

Set Bread & Soup
※おかわり自由

Option Rice +200

Set Drink
※別紙メニューご参照ください

Dessert

デザート5種盛り合わせ	＋600	本日の焼菓子	＋200
デザート3種盛り合わせ	＋400	本日の自家製アイス	＋200
		本日のシフォンケーキ	＋200