

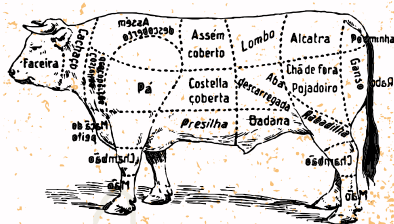
GRANADA SUITE

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

LUNCH MENU

2020年5月11日～メニュー



Weekend Lunch

LUNCH COURSE

Premium	数量限定 九州銘柄牛 “和牛ロース肉のグリル”	5,000
Special	AUST産牛ヒレ肉のグリル 赤みそバルサミコ	2,200
Beef	プライム牛サガリのグリル 3つの香りのポワブラード	1,800
Hamburg	牛肉100%ハンバーグピッツアイオーロ仕立て	1,700
Pork	宮崎きなこ豚のグリル カルダモン香る マイタケのデュークセルソース	1,700
Chicken	鹿児島桜島鶏とモッツアレラのロースト トマトバルサミコソース	1,400

Appetizer 3種類からチョイス

- ・厚切りベーコンとアボガド オーストラリア産サラミのオニオンペッパーサラダ
- ・本日のカルパッチョと赤海老の瀬戸内レモンマリネ
- 宮崎産ヘベスのヴァネグレット
- ・タバス8種盛り合わせ

ヤリイカのオイル煮 ケッパーとライムの香り
 ガルバンゾとコリアンダーのディップ “フムス”
 小エビのスパイス香るアランチーニ ソースポモドーロ 生ハム オレンジオイルとギリシャ風ピクルス添え
 熊本有機栽培ベビーリーフと季節のサラダ

ローストビーフ 林檎のジャボネソース
 鶏ハム マスタード風味のケッカソース
 生ハム オレンジオイルとギリシャ風ピクルス添え
 本日の前菜

+

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

+ 600

デザート3種盛り合わせ

+ 400

自家製アイス + 600

抹茶のシフォンケーキ

+ 800