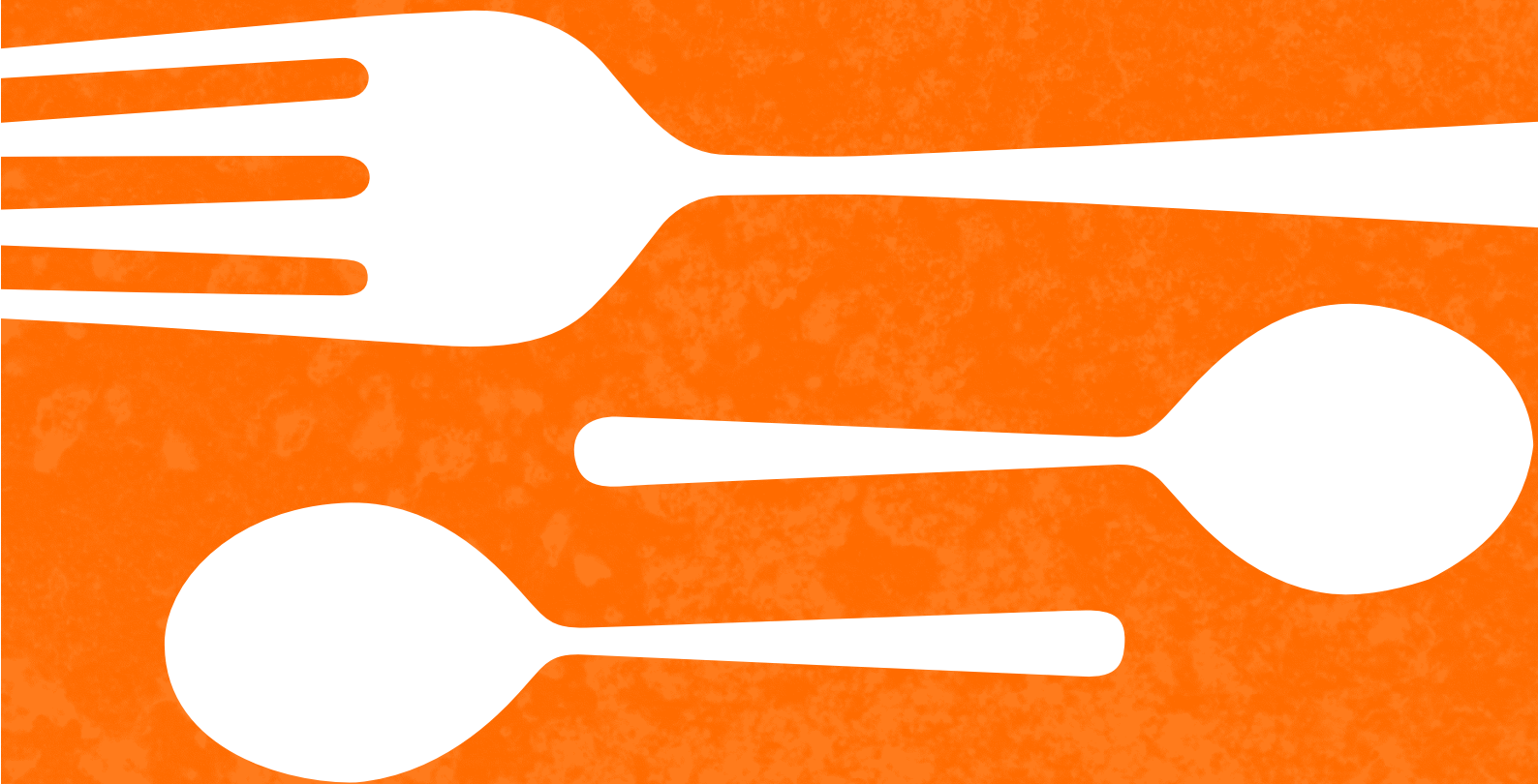




Kitchen Granma キッチングランマ
dinner menu



焼肉セット

Japanese
Barbecue Set



焼肉 牛・豚・鶏セット

宮崎牛カルビ、都城産豚ロース、鶏のえんがわ、
コラーゲン入りつくね、焼き野菜

2,600円 (税込)

キムチ、サラダバー付き



焼肉 牛ホルモン 珍味セット

宮崎牛カルビ、牛ホルモン、鶏のえんがわ、
コラーゲン入りつくね、焼き野菜

3,300円 (税込)

キムチ、サラダバー付き



焼肉 牛タン 珍味セット

宮崎牛カルビ、牛タン、鶏のえんがわ、
コラーゲン入りつくね、焼き野菜

3,300円 (税込)

キムチ、サラダバー付き

焼肉御膳

Japanese Barbecue
Set



宮崎牛焼肉ファミリーセット (2人前)

宮崎牛カルビ 200 g、都城産豚ロース 200 g、鶏のえんがわ 160 g、
コラーゲン入りつくね串 2 本、焼き野菜

6,000円 (税込)

ライス、味噌汁、キムチ、サラダバー付き



ご当地グルメ

日本一！ 都城焼肉三味舟盛り御膳

宮崎牛カルビ 100 g、都城産豚ロース 100 g、
鶏のえんがわピリ辛 80 g、焼き野菜、小鉢、
デザート

日本一！畜産の町、牛・豚・鶏の3種のお肉をオリジナルの醤油たれ、味噌ベースの焼肉のたれ、日南レモンを使用した発酵塩レモンのたれでお楽しみください。

2,750円 (税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き

焼肉

Japanese Barbecue

牛肉



宮崎牛ロース (100g)

2,250円 (税込)



国産牛ヒレ (100g)

2,000円 (税込)



宮崎牛カルビ (100g)

1,500円 (税込)



牛タン (100g)

1,500円 (税込)



宮崎牛赤身 (100g)

1,500円 (税込)



牛ホルモン (100g)

950円 (税込)



センマイ (100g)

750円 (税込)

逸品



ナムル盛り合わせ

500円 (税込)



キムチ

400円 (税込)

豚肉・鶏肉



都城産豚ロース (100g) **600円** (税込)



宮崎地頭鶏 (100g) **1,000円** (税込)



宮崎地頭鶏
手羽先・手羽元 各1本
450円 (税込)



鶏のえんがわピリ辛
600円 (税込)



コラーゲン入りつくね
300円 (税込)

野菜



季節の焼き野菜
600円 (税込)



チシャ
500円 (税込)



ニンニクのオイル焼き
300円 (税込)

ステーキ

Steak



宮崎牛サーロインステーキ (180g)

ステーキの王道といえばサーロイン。宮崎牛の厳選された霜降りのお肉です。ステーキとの相性抜群のジャポネソースでお召し上がりください。

5,500円 (税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き



国産牛ヒレステーキ (180g)

一頭で8kg~10kgしか取れない希少部位です。ほどよい赤身で柔らかいステーキになります。ステーキとの相性抜群のジャポネソースでお召し上がりください。

5,500円(税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き

ハンバーグ 御膳

Hamburger Steak
Set

宮崎牛100%のジューシーで香り高いハンバーグです。
デミグラスソース・和風ソース2種からソースが選べます。

デミグラス
ソース



宮崎牛ハンバーグデミグラス御膳

1,600円(税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き



宮崎牛ハンバーグ デミグラスチーズ御膳

1,750円(税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き



宮崎牛ハンバーグ デミグラスきのこ御膳

1,700円(税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き

和風ソース



宮崎牛ハンバーグ和風御膳

1,600円(税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き



宮崎牛ハンバーグ 和風おろし御膳

1,700円(税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き



宮崎牛ハンバーグ 和風きのこ御膳

1,700円(税込)

ライス、味噌汁、香物、サラダバー付き

ご当地御膳

Local Area Set
Menu



チキン南蛮御膳

宮崎のソウルフード、宮崎県産鶏を使い、オリジナルタルタルソースでお召し上がりください。

1,300円(税込)

ライス、味噌汁、香物、小鉢、
サラダバー付き



観音池ポーク メンチカツ御膳 (プレーン・チーズ・ニラ)

都城メンチの代表作、観音池ポークの3種のメンチカツを定食にいたしました。何もつけずに召し上がるのがお勧めです。

1,300円(税込)

ライス、味噌汁、香物、小鉢、
サラダバー付き



とんかつ御膳

良質な都城産豚ロースを使用。オリジナルのソースと塩でお召し上がりください。

1,700円(税込)

ライス、味噌汁、香物、小鉢、
サラダバー付き



味噌かつ御膳

1,750円(税込)

ライス、味噌汁、香物、小鉢、
サラダバー付き



和風おろしかつ御膳

1,800円(税込)

ライス、味噌汁、香物、小鉢、
サラダバー付き



宮崎牛 ローストビーフ丼

宮崎牛の程よい霜降りのモモ肉を低温調理し柔らかく
仕上げました。

2,300円(税込)

味噌汁、香物、サラダバー付き

单品

Single Item



国産豚 トマホークステーキ

骨付きロース肉をじっくり低温調理し柔らかく仕上げました。

2,750円(税込)



クリスピーフライドポテト

450円(税込)



チキン南蛮

900円(税込)



観音池ポーク メンチカツ
(プレーン・チーズ・ニラ)

900円(税込)



ライス
150円(税込)



味噌汁
150円(税込)



サラダバー
500円(税込)

ドリンク

Drinks

(税込価格)



生ビール

キリン一番搾り生ビール

600円



瓶ビール

ハートランド

650円



ノンアルコール

キリングリーンズフリー

500円



樽生ハイボール

ハイボール

500円

レモンハイボール

500円

メガハイボール

800円



樽生チューハイ

500円

(レモン、ライム、巨峰、梅)



芋焼酎 (限定霧島焼酎、黒霧島、suzu、みやこざくら)

・1合

400円

・2合

800円

・1本(5合)

2,000円



麦焼酎 (霧島ほろろ)

・1合

460円

・2合

920円

・1本(5合)

2,300円



米焼酎 (霧島するる)

・1合

460円

・2合

920円

・1本(5合)

2,300円

(税込価格)



麦焼酎 (駒)

・1合

400円

・2合

800円

・1本(5合)

2,000円

ソフトドリンク

300円

・コーヒー (ホット・アイス)

・ウーロン茶

・オレンジ

ワイン (フランス産)

1本 2,500円



・レアヴィンヤージュ

シャルドネ (白)

・レアヴィンヤージュ

グルナッシュ (赤)

Kitchen Granma

—— DAY ——

OPEN **11:00 – 15:00**
14:30 ODER STOP

—— NIGHT ——

金曜、土曜日

OPEN **18:00 – 21:00**
20:30 ODER STOP

日曜日

OPEN **17:00 – 20:00**
19:30 ODER STOP



 Instagram 盆地のキッチングランマ で検索