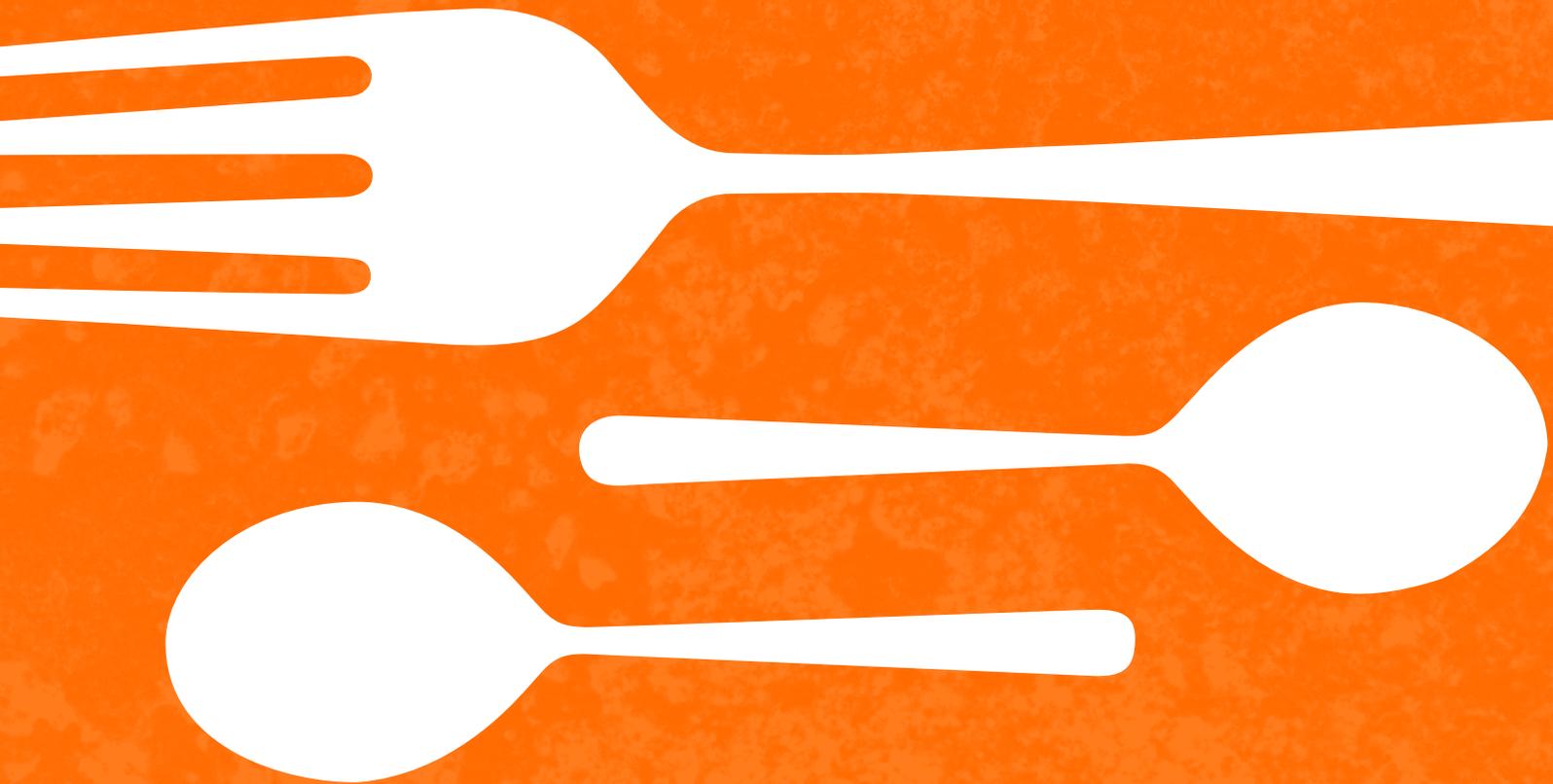




*Kitchen Grandma* キッチングランマ  
*lunch menu*



# 焼肉御膳 & ステーキ

Japanese Barbecue Set & Steak



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 都城産豚ロース 鶏のえんがわピリ辛  
焼き野菜 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)

セ  
ッ  
ト

ライス

みそ汁

小鉢

キムチ

サラダバー

メニュー写真はイメージです。仕入れ状況により野菜などが変更になる場合がございます。



## 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)

セット

ライス



みそ汁



香物



サラダバー



## 国産牛ヒレステーキ (180g)

一頭で8kg~10kgしかと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)

セット

ライス



みそ汁



香物



サラダバー



メニュー写真はイメージです。仕入れ状況により野菜などが変更になる場合がございます。

# 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・トマトソース、3種のソースが選べます。

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)

セット

ライス



みそ汁



香物



サラダバー



宮崎牛ハンバーグ  
デミグラスチーズ御膳

1,750円(税込)

セット

ライス



みそ汁



香物



サラダバー



宮崎牛ハンバーグ  
デミグラスきのこ御膳

1,700円(税込)

セット

ライス



みそ汁



香物



サラダバー



メニュー写真はイメージです。仕入れ状況により野菜などが変更になる場合がございます。

和風ソース



## 宮崎牛ハンバーグ和風御膳

1,600円(税込)



## 宮崎牛ハンバーグ 和風おろし御膳

1,700円(税込)



## 宮崎牛ハンバーグ 和風きのこ御膳

1,700円(税込)



メニュー写真はイメージです。仕入れ状況により野菜などが変更になる場合がございます。

トマトソース



宮崎牛ハンバーグトマトソース御膳 1,600円(税込)



宮崎牛ハンバーグ  
トマトソースチーズ御膳  
1,750円(税込)



宮崎牛ハンバーグ  
トマトソースきのこ御膳  
1,700円(税込)



メニュー写真はイメージです。仕入れ状況により野菜などが変更になる場合がございます。

# ご当地御膳

Local Area Set  
Menu

# 地産料理

厳選した地元産の食材の良さを引き出し、古くから地元の人々に愛され続けた郷料理をそのままの味でご提供。都城の味をご堪能ください。



## 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)



## 観音池ポーク 特別ホルモン定食

「観音池ポーク」のホルモンを使い、柔らかい食感のホルモンです。味噌ベースの全国初のホルモン定食です。

1,400円(税込)



## 豚なんこつ味噌煮込み御膳 冬季シーズン限定メニュー

柔らかく煮込んだ国産豚なんこつと野菜を、グランマ特製味噌でじっくり煮込みました。

1,350円(税込)



## 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)



メニュー写真はイメージです。仕入れ状況により野菜などが変更になる場合がございます。

# とんかつ



都城産ポークの特徴は、やわらかな肉質とまろやかで甘みのある上質な脂。口の中で広がる上質な脂は、とんかつとして食べるとより一層旨味を感じることができます。



## とんかつ御膳



## 味噌かつ御膳

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)



1,750円(税込)



## 和風おろしかつ御膳



## かつとじ御膳

1,800円(税込)



1,300円(税込)



メニュー写真はイメージです。仕入れ状況により野菜などが変更になる場合がございます。

# チキン南蛮(宮崎県産鶏)

宮崎県を代表するご当地料理と言えば、ご存知チキン南蛮。  
甘くて肉質の良い宮崎県産鶏を使用し、当店オリジナルの甘酢に漬け込みました。



## チキン南蛮御膳

宮崎のソウルフード。宮崎県産鶏を使用したチキン南蛮。  
オリジナルタルタルソースでお召し上がりください。

1,350円(税込)



## 梅おろし チキン南蛮御膳

1,300円(税込)



## チキン南蛮卵とじ御膳

1,300円(税込)



## みやざきチキン南蛮カレー

1,450円(税込)



# カレー

Curry Rice



## みやざきチキン南蛮カレー

宮崎チキン南蛮カレー協議会認定。スパイシーなカレーとチキン南蛮のコラボレーション。ぜひ味わってください。

1,450円(税込)



ポークカツカレー

1,600円(税込)



観音池ポーク  
メンチカツカレー

1,400円(税込)



宮崎牛カレー

1,200円(税込)



# 単品

Single Item



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)



豚なんこつ味噌煮込み

950円(税込)



ライス  
(大盛+100円)

200円(税込)



味噌汁

150円(税込)



サラダバー

500円(税込)

## キッズ

Kids plate



宮崎牛100%のハンバーグをメインに、お子様に人気のメニューをセレクトしました。

お子様ランチ(ジュース付き)

750円(税込)

## デザート

Dessert



クレームブリュレ(イートインのみ)

350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 (霧島ほろる)

・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 ・コーラ

・オレンジ ・ジンジャーエール



## 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)

## オリジナル商品

Original product



レジ横にて  
販売中!

オリジナル  
にんじンドレッシング  
600円(税込)

# *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