

ATELIER COMPLETE

「アトリエ・コンプリート」

¥23,000

foie gras, local citrus amanatsu and Hita sake

フォアグラ 甘夏と天領日田の酒

Saiki asparagus, spring snapper and caviar

佐伯産グリーンアスパラガス 桜鯛とキャビア

Himeshima shrimp, fava beans

姫島車エビ そら豆

Oita game fowl rooster, shiso leaves

豊のしゃも おおいた大葉

Kitsuki tomato, hiogi scallop

杵築産潮トマト ヒオウギ貝

Oita spiny lobster, Yufuin beer batter

蒲江産イセエビ 湯布院ビール

60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, spring vegetables

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g、春野菜

100 g + ¥4,000

Kitsuki green tea chiboust

杵築産きつき茶のシブースト

coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Pair your menu with 6 glasses of matching wine

ワインペアリング 6種 各80ml

+ ¥12,000

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴します。

Food allergies and food intolerance.

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

All rice items from Oita prefecture produced.

米を使用した商品は全て大分県産米を使用しております。