

ATELIER PRESTIGE

冬の恵みを堪能「アトリエ・プレスティージュ」

¥18,000

kabosu citrus, sea urchin and cauliflower

かぼす 雲丹とカリフラワー

Oita flounder, winter vegetable and Taketa saffron

別府湾産ヒラメ 冬野菜と竹田サフラン

Kyushu beef tongue, Ajimu red wine sauce

黒毛和牛タン 安心院ワイン

Oita spiny lobster, sauce American

蒲江産イセエビ アメリケーヌ

60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, black truffle

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g、黒トリュフ

100 g + ¥4,000

Valrhona chocolate “guanaja”, Oita lemongrass

ヴァローナチョコレート 地元農家直送 レモングラス

coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Pair your menu with 5 glasses of matching wine

ワインペアリング 5種 各80ml

+ ¥10,000

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。