

# ATELIER COMPLETE

「アトリエ・コンプリート」

¥23,000

Oita tuna, yuzu

大分県産マグロ 柚子

\*\*\*

Oita threadsail filefish, Saiki tomato

佐伯産カワハギ 塩熟 朱トマト

\*\*\*

Yufuin salmon, vegetable garden

湯布院サーモン 菜園野菜

\*\*\*

Himeshima shrimp bisque

姫島車エビ ビスク

\*\*\*

Oita black abalone, Taketa saffron

地元の恵み 黒アワビ 竹田サフラン

\*\*\*

Oita spiny lobster, cacao 64

蒲江産イセエビ カカオ 64

\*\*\*

60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, spring mountain vegetable

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g、山菜

100 g + ¥4,000

\*\*\*

Oita strawberry, Valrhona chocolate “manjari” 64%

大分県産ベリーツ ヴァローナチョコレート

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。