

ATELIER SEASONAL JOURNEY in OITA

「アトリエ・味覚を愉しむ大分旅」

¥18,000

「KITSUKI」 daggertooth pike conger, shiso leaves

「杵築」 鱧 赤紫蘇

「SAIKI」 bluefin tuna, Oita yuzu and caviar

「佐伯」 本マグロ 柚子とキャビア

「USA」 summer venison, rhubarb

「宇佐」 夏鹿 ルバーブ

「SAGANOSEKI」 black abalone, summer truffle

「佐賀関」 黒アワビ サマートリュフ

「BEPPU / YUFU」 60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, Oita eel

「別府 / 由布」 おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g、鰻

100 g + ¥4,000

「KANNAWA」 TWG Beppu original blend, Oita loquat

「鉄輪」 TWG 別府オリジナルブレンド 枇杷

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。