

ATELIER

「アトリエ」

¥12,000

Kunisaki octopus, Hita plum

地蛸 天領日田の梅

Oita white trevally, lychee and summer yuzu

愛海の恵み 豊後水道産シマアジ ライチと青柚子

Yufuin fromage blanc, peach and Kunisaki olive

由布院チーズ工房のフロマージュ・ブラン 白桃と国東オリーブ

Kitsuki daggertooth pike conger, Kokonoe bell pepper

杵築産鱧 愛彩ファーム九重の温泉パプリカ

60g charcoal grilled Kyushu beef steak, bamboo salt

九州産ビーフステーキの炭火焼き 60g、竹炭

100 g + ¥2,000

Kitsuki hojicha, Oita Fig

杵築産ほうじ茶 無花果

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

+ ¥8,000

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。