

# ATELIER ANNIVERSARY

ホテル開業 2 周年 「アトリエ・アニバーサリー」

¥18,000

Kunisaki octopus, Hita plum

地蛸 天領日田の梅

\*\*\*

lobster, Kondo apiary honey

オマール海老 近藤養蜂場のはちみつ

\*\*\*

Oku-Bungo pork, homemade sausage

大分県産奥豊後豚 シャルキュトリー

\*\*\*

Oita black abalone, Champagne and caviar

佐賀県産黒アワビ シャンパーニュとキャビア

\*\*\*

60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, summer truffle

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g、サマートリュフ

100 g + ¥4,000

\*\*\*

Ajimu grape, gorgonzola

安心院産ピオーネ ゴルゴンゾーラ

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。