

ATELIER COMPLETE

「アトリエ・コンプリート」

¥23,000

Kunisaki octopus, Hita plum

地蛸 天領日田の梅

Oita white trevally, liche and summer yuzu

愛海の恵み 豊後水道産シマアジ ライチと青柚子

lobster, Kondo apiary honey

オマール海老 近藤養蜂場のはちみつ

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

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

100g + ¥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 6 glasses of matching wine

ワインペアリング 6種 各80ml

+ ¥12,000

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。