

ATELIER AUTUMN HARVEST 2021

ホテル開業2周年記念「アトリエ・秋の収穫祭」

¥18,000

Seki-aji, persimmon

関アジ 柿

Kunisaki blue crab, Yufuin salmon

国東産ワタリガニ 湯布院サーモン

Oita eel, foie gras

地元の恵み 秋ウナギ フォアグラ

Oita spiny lobster, autumn truffle

大分県蒲江産イセエビ 秋トリュフ

60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, autumn vegetables

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g、山の幸

100 g + ¥4,000

Oita chestnut, Yufuin beer

大分県産和栗 由布院ビール

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。