

ATELIER COMPLETE

「アトリエ・コンプリート」

¥24,000

「KUNISAKI」 octopus, olive

「国東」 地蛸 オリーブ

「TSUKUMI」 bluefin tuna, caviar

「津久見」 本マグロ キャビア

「SAIKI」 tomato, hiogi scallop

塩熟 朱々トマト ヒオウギ貝

「YUFU」 sweet fish, saffron

「由布」 鮎 サフラン

「OITA」 Oita sweet corn, conger eel

大分県産 とうもろこし あなご

「SAGANOSEKI」 grunt fish, black abalone

「佐賀関」 豊後水道産 イサキ 黒アワビ

「BUNGOONO」 60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, Oita eel

「豊後大野」 おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g、鰻

100g + ¥4,000

「KITSUKI」 green tea, green apple

「杵築」 とまやのお茶 青りんご

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。