

ATELIER SEASONAL JOURNEY in OITA

「アトリエ・大分食紀行」

¥19,000

「KUNISAKI」 octopus, olive

「国東」 地蛸 オリーブ

「TSUKUMI」 bluefin tuna, Oita yuzu and caviar

「津久見」 本マグロ 柚子とキャビア

「YUFU」 ayu fish, saffron

「由布」 鮎 サフラン

「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

100 g + ¥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 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。