

# ATELIER

「アトリエ」

¥12,000

Kitsuki daggertooth pike conger, Hita plum

杵築産 鱧 天領日田の梅

\*\*\*

Oita white trevally, mullet roe

愛海の恵み 豊後水道産 シマアジ からすみ

\*\*\*

Yufuin fromage blanc, peach and coconut

由布院チーズ工房のフロマージュ・ブラン 白桃とココナッツ

\*\*\*

Oita grunt fish, hiogi scallop

関イサキ ヒオウギ貝 コンソメ

\*\*\*

60g charcoal grilled Kyushu beef steak, Saiki tomato

九州産ビーフステーキの炭火焼き 60g、塩熟 朱々トマト

100 g + ¥ 3,000

\*\*\*

Ajimu grape, lemon grass

安心院産 ピオーネ レモングラス

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

+ ¥8,000

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。