

ATELIER ANNIVERSARY

ホテル開業 3 周年 「アトリエ・アニバーサリー」

¥20,000

Kitsuki daggertooth pike conger, Hita plum

杵築産 鱧 天領日田の梅

lobster, Ajimu shine muscat

オマール海老 安心院産 シャインマスカット

Oita game fowl rooster, Usa mustard

豊のしゃも 宇佐マスタード

Oita black abalone, Champagne and caviar

愛海の恵み 佐賀関産 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

100 g + ¥4,000

Kyushu melon, Kunisaki basil

マスクメロン 国東産 バジル

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。