



ネオ・ガストロノミー

6:00pm-9:00pm (L.O. 8:00pm)

※時間制限（2時間）を設けさせていただいております。

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。

# TERROIR

「テロワール」

Amuse/Appetizer/Fish Main or Meat Main/Dessert  
食前のお愉しみ/前菜 1 品/魚料理 or 肉料理/デザート

¥8,500

Kitsuki conger, Kuju Kogen flat-bred egg

杵築産 鱧 久住高原の平飼いたまご

Bungo channel sea bream, Hita plum

豊海の恵み 豊後水道産 真鯛 天領日田の梅

\*\*\*

<<Your choice of main dish>>

<<お好みのメインディッシュを 1 種類お選びください>>

Oita greater amberjack sautéed, Bungo miso Hollandaise

大分県産 カンパチ 豊後みそのオランダーズ

又は

60g Kyushu beef sirloin, ayu fish sauce

九州産ビーフステーキのグリル 60g、鮎魚醬

+ ¥ 1,000

\*\*\*

Kitsuki green tea, green apple

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 3 glasses of matching drinks

ペアリング 3 種

+ ¥6,000

Pair your menu

with 3 glasses of matching non-alcohol

ノンアルコール ペアリング 3 種

+ ¥3,500

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。

# DÉGUSTATION

## 「デギュスタシオン by KI NO BI」

Amuse/Appetizer 1/Appetizer 2/Fish Main/Meat Main/Dessert  
食前のお愉しみ/前菜 1 品/スープ料理/魚料理/肉料理/デザート

¥12,000

Kitsuki conger, Kuju Kogen flat-bred egg

杵築産 鱧 久住高原の平飼いたまご

Bungo channel sea bream, Hita plum

愛海の恵み 豊後水道産 真鯛 天領日田の梅

Oita Kanmuri Jidori, summer vegetables

おおいた冠地どり 夏野菜

Oita greater amberjack sautéed, Bungo miso Hollandaise

大分県産 カンパチ 豊後みそのオランダーズ

\*\*\*

60g Kyushu beef sirloin grill, ayu fish sauce

九州産ビーフステーキのグリル 60g、鮎魚醬

又は

60g Oita Bungo beef filet grill, ayu fish sauce

おおいた豊後牛フィレ肉のグリル 60g、鮎魚醬

+ ¥ 3,000

\*\*\*

Kitsuki green tea, green apple

とまやのお茶 青りんご

coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

## KI NO BI

Kyoto Dry Gin

Pair your menu with 5 glasses of matching KI NO BI cocktails

季の美 カクテルペアリング 5種

+ ¥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。