

# ATELIER

「アトリエ」

¥12,000

Cauliflower, Yufuin salmon

カリフラワー 湯布院サーモン

\*\*\*

Saiki spanish mackerel, chrysanthemum green

佐伯産 鯖 春菊

\*\*\*

Kyushu wagyu beef tail, turnip

九州産 和牛のテール 蕪

\*\*\*

Usuki pufferfish, buckwheat seeds

臼杵産 ふぐ そばの実

\*\*\*

60g charcoal grilled Kyushu beef steak, black cabbage

九州産 ビーフステーキの炭火焼き 60g、黒キャベツ

100 g + ¥ 3,000

\*\*\*

Hita amazake, carrot and orange

天領日田・井上酒造 やさしいあまざけ 人参とオレンジ

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。