

ATELIER PREMIUM

～おおいた食紀行・極上の美食～

¥28,000

Winter Special Amuse

食前のお愉しみ ～生産者との出会い～

Saiki spanish mackerel, Japanese spinach

佐伯産鯖 春菊

Oita flunder, Turnip

かぼすヒラメ 蕪

Oita wagyu consommé, Mushroom

おおいた和牛 コンソメ 茸

Usuki pufferfish, Yufuin cheese

臼杵産ふぐ 由布院チーズ

Oita spiny lobster, Beet root

蒲江産イセエビ ビーツ

60g bamboo charcoal grilled Oita wagyu fillet mignon steak , Black truffle

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼きステーキ 60g 黒トリュフ

100g + ¥4,000

with foie gras フォアグラ + ¥3,500

Oita berryts, Yufuin fromage, Rhubarb

大分ベリーツ 由布院フロマージュ ルバーブ

coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Pair your menu with 6 glasses of matching wine

ワインペアリング 6種 各80ml

+ ¥12,500

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。