

# ATELIER DÉGUSTATION

「アトリエ・デギュスタシオン」

¥26,000

Kitsuki whitebait, fava beans

杵築産 しらす そら豆

\*\*\*

Saiki white asparagus, caviar

佐伯産 ホワイトアスパラ キャビア

\*\*\*

Saiki tomato, Oita flounder

佐伯産 塩熟 朱々トマト かぼすヒラメ

\*\*\*

Himeshima shrimp, bisque

姫島産 車海老 ビスク

\*\*\*

Wild vegetables and bamboo shoots, Duck

山の恵み 山菜と筍 鴨肉

\*\*\*

Oita spiny lobster, morel mushrooms, cocoa 75

蒲江産 イセエビ モリーユ茸 カカオ75

\*\*\*

60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, green asparagus

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g グリーンアスパラガス

100g + ¥4,000

\*\*\*

Oita strawberry, rose

大分県産 ベリーツ 薔薇

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。