

ATELIER DÉGUSTATION

「アトリエ・デギュスタシオン」

¥26,000

summer vegetables, Hita watermelon

夏野菜 日田天領西瓜

Oita white trevally, ginger

愛海の恵み 豊後水道産 シマアジ 新生姜

lobster and peach, Kabosu plum wine

オマール海老と白桃 かぼす梅酒

Tsukumi bluefin tuna, shiso leaves

津久見産 本マグロ おおいた大葉

Oita turban shell, Yufuin cheese

蒲江産 天然サザエ 由布院チーズ

Oita grunt fish, Kokonoe bell pepper

愛海の恵み 関イサキ 愛彩ファーム九重 温泉パプリカ

60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, bamboo salt

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g 竹炭

100 g + ¥4,000

with foie gras フォアグラ + ¥3,500

Hita pear, coconut

日田梨 ココナッツ

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。