

# 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。