

# TERROIR

百年の恵み「テロワール」

～おおいた和牛～

¥13,000

winter amuse

食前のお愉しみ ～生産者との出会い～

\*\*\*

Oita flounder, cauliflower

かぼすヒラメ カリフラワー

\*\*\*

Usuki pufferfish, Yufuin cheese

臼杵産 ふぐ 由布院チーズ

\*\*\*

Oita wagyu, Hetsugi burdock root

【百年の恵み】 おおいた和牛 戸次ごぼう

80g charcoal grilled beef sirloin

コース肉の炭火焼き 80g

120 g + ¥4,000

160 g + ¥8,000

charcoal grilled filet migno

フィレ肉の炭火焼き

80 g + ¥2,000

120 g + ¥6,000

160 g + ¥10,000

with foie gras フォアグラ + ¥3,500

\*\*\*

Oita strawberry, vacherin

大分県産 ベリーツ ヴァシュラン

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 3種 各80ml

+ ¥6,500

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。