

ATELIER DÉGUSTATION

「アトリエ・デギュスタシオン」

¥28,000

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

Saiki spanish mackerel, red beet, Hita plum

佐伯産 鯖 赤かぶ 天領日田の梅

Yabakei brand pork "Kinunton", black truffle

錦雲豚 黒トリュフ

Usuki pufferfish, Yufuin cheese

臼杵産 ふぐ 由布院チーズ

Oita spiny lobster, Taketa saffron

蒲江産 イセエビ 竹田サフラン

60g charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, Hetsugi burdock root

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 60g 戸次ごぼう

100g + ¥4,000

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 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。