

# ATELIER DÉGUSTATION

「アトリエ・デギュスタシオン」

¥28,000

Spring special amuse

食前のお愉しみ ～生産者との出会い～

\*\*\*

Oita White trevally, Saiki “shushu” tomato

豊後水道シマアジ 朱トマト

\*\*\*

Saiki green asparagus, Spring red snapper

佐伯産グリーンアスパラガス 桜鯛

\*\*\*

Yufuin salmon, Spring potato gnocchi

由布院サーモン 新じゃがいも ニョッキ

\*\*\*

Yabakei brand pork “Kinunton”, Yufuin cheese

耶馬溪錦雲豚 由布院チーズ

\*\*\*

Oita spiny lobster, Morel mushroom

蒲江産 イセエビ モリーユ茸

\*\*\*

60g bamboo charcoal grilled Oita wagyu fillet mignon steak

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼きステーキ 60g

100 g + ¥4,000

with foie gras フォアグラ + ¥3,500

\*\*\*

Oita citrus, Yufuin milk, Dark chocolate

大分シトラス 由布院牛乳 ダークチョコレート

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。