

ATELIER DÉGUSTATION

「アトリエ・デギュスタシオン」

¥28,000

5th Anniversary “STURIA” caviar
～5周年記念 “ストゥーリア” キャビア～

Tsukumi tuna, Citrus

津久見マグロ 柑橘

Yufuin Sweetfish, Buckwheat

湯布院鮎 蕎麦の実

Nakatsu sea eel, Beppu craft beer

中津鱧 別府クラフトビール

Yabakei brand pork homemade “Kinunton” salsicca, Tomato gnocchi

耶馬溪錦雲豚 自家製サルシッチャ トマトニョッキ

Saganoseki abalone, Summer vegetable

佐賀関黒アワビ 夏野菜

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

100g + ¥4,000

with foie gras フォアグラ + ¥3,500

Kyushu melon, Basil, Ajimu chardonnay,
九州産メロン バジル 安心院ワイン シャルドネ

coffee or tea

コーヒーまたは紅茶

Dessert wine

デザートワイン

+ ¥2,000 60ml

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。