

# 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, Eggplant

豊後水道シマアジ 秋茄子

\*\*\*

Yufuin salmon, Kunisaki blue crab

湯布院サーモン 国東ワタリガニ

\*\*\*

Oita wagyu consomme, Ravioli

おおいた和牛 コンソメ ラビオリ

\*\*\*

Oita free range game chicken, Kabosu

豊の軍鶏 かぼす

\*\*\*

Oita spiny lobster, Taketa saffron

蒲江産イセエビ 竹田サフラン

\*\*\*

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

\*\*\*

Cacao 70% chocolate, Chestnut, Apple, Rum

カカオ70%チョコレート 栗 林檎 ラム

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。