

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。