

# TERROIR

百年の恵み「テロワール」

～おおいた和牛～

¥13,000

## Autumn 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

\*\*\*

### Oita wagyu consomme, Ravioli

おおいた和牛 コンソメ ラビオリ

\*\*\*

### Oita wagyu steak

【百年の恵み】 おおいた和牛のステーキ

#### 80g bamboo charcoal grilled beef sirloin

サーロインの炭火焼き 80g

120g + ¥4,000

160g + ¥8,000

#### bamboo charcoal grilled fillet mignon

フィレ肉の炭火焼き

80g + ¥2,000

120g + ¥6,000

160g + ¥10,000

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 4 glasses of matching wine

ワインペアリング 4種 各80ml

+ ¥8,000

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。