

ATELIER

～おおいた和牛・百年の恵み～

Spring Special Amuse

食前のお愉しみ

Beppu squid, Kitsuki green tea

別府湾イカ 杵築茶

Oita wagyu consommé, Spring onion

おおいた和牛 コンソメ 春玉ねぎ

Oita spiny lobster, Morel mushroom + ¥4,000

蒲江産イセエビ モリーコ茸

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

bamboo charcoal grilled fillet mignon

サーロインの炭火焼き 80g

フィレ肉の炭火焼き

80g + ¥2,000

120g + ¥4,000

120g + ¥6,000

160g + ¥8,000

160g + ¥10,000

with foie gras フォアグラ + ¥3,500

Champagne sorbet, Oita berryts

シャンパンソルベ おおいたベリーツ

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。