

ATELIER SPECIAL

～おおいたの四季・海と大地～

Spring Special Amuse

食前のお愉しみ

Saiki green asparagus, Hiougi scallop

佐伯産グリーンアスパラガス ヒオウギ貝

Kinunton pork, Beans and basil

耶馬溪錦雲豚 季節の豆とバジル

Oita spiny lobster, Morel mushroom

蒲江産イセエビ モリーユ茸

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

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 5 glasses of matching wine

ワインペアリング 5種 各 80ml

+ ¥10,500

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。