

ATELIER

～おおいた和牛・百年の恵み～

¥13,000

Summer Special Amuse

食前のお愉しみ

Yufuin sweet fish, Water melon

湯布院 鮎 すいか

Oita wagyu consommé, Sweet corn

おおいた和牛 コンソメ スイートコーン

Oita spiny lobster, Shiso leaves butter + ¥4,000

蒲江産イセエビ 大葉バター

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

80 g + ¥2,000

120 g + ¥4,000

120 g + ¥6,000

160 g + ¥8,000

160 g + ¥10,000

with foie gras フォアグラ + ¥3,500

Miyazaki mango, TWG Beppu original blend

宮崎県産マンゴー、TWG 別府オリジナルブレンド

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 70ml

+ ¥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。