

ATELIER SPECIAL

～おおいたの四季・海と大地～

¥21,000

Summer Special Amuse

食前のお愉しみ

Oita white trevally, Hita plum

蒲江産シマアジ 大山の梅

Summer venison, Kokonoe blueberry

夏鹿 九重ブルーベリー

Saganoseki black abalone, Wasabi

佐賀関 黒アワビ わさび

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

120 g + ¥ 6,000

180 g + ¥ 12,000

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 5 glasses of matching wine

ワインペアリング 5 種 各 70ml

+ ¥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。