

ATELIER SPECIAL

～おおいたの四季・海と大地～

¥21,000

Autumn Special Amuse

食前のお愉しみ

Saiki swordfish, Hita pear

佐伯産タチウオ 日田梨

Wild boar, Usa soy beans, Spices

猪肉 宇佐クロダマル スパイス

Oita spiny lobster, Chestnut, Pumpkin

蒲江産イセエビ 栗 かぼちゃ

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

Caramel, Yufuin milk, Apple

キャラメル 由布院牛乳 林檎

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。