

ATELIER

～おおいた和牛・百年の恵み～

¥13,000

Autumn Special Amuse

食前のお愉しみ

Oita bonito, Eggplant

豊後水道カツオ 茄子

Oita wagyu consommé, Mushroom

おおいた和牛 コンソメ 茸

Oita spiny lobster, Chestnut, Pumpkin + ¥ 4,000

蒲江産イセエビ 栗 かぼちゃ

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

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 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。