

ATELIER

～おおいた和牛・百年の恵み～

¥15,000

Winter Special Amuse

食前のお愉しみ

Saiki spanish mackerel, Turnip, Yuzu

佐伯産鯖 蕪 柚子

Oita wagyu consommé, Burdock

おおいた和牛 コンソメ 牛蒡

Oita spiny lobster, Taketa saffron + ¥ 5,000

蒲江産イセエビ 竹田サフラン

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 + ¥ 3,000

120 g + ¥ 5,000

120 g + ¥ 7,000

160 g + ¥ 9,000

160 g + ¥ 11,000

with foie gras フォアグラ + ¥ 3,500

Crème d'Anjou, Berry, Champagne

クレーム・ダンジュ ベリー シャンパン

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。