

# ATELIER SPECIAL

～おおいたの四季・海と大地～

¥21,000

Winter Special Amuse

食前のお愉しみ

\*\*\*

Oita flounder, Chrysanthemum greens

かぼすヒラメ 春菊

\*\*\*

Duck, Welsh onion, Black truffle

鴨肉 大分白ネギ 黒トリュフ

\*\*\*

Oita spiny lobster, Taketa saffron

蒲江産イセエビ 竹田サフラン

\*\*\*

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 + ¥ 7,000

180 g + ¥ 13,000

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 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。