

ATELIER

～おおいた食紀行・極上の美食～

Autumn Special Amuse

食前のお愉しみ

Kunisaki Swordfish, Lotus Root, Fermented Carrots

国東産太刀魚 蓮根 発酵ニンジン

Tsukumi Barracuda, Welsh Onion, Mussel Shell

津久見湾カマス 白ネギ 佐伯ムール貝

Taketa Pumpkin Gnocchi, Kanmuri Jidori Chicken

竹田産カボチャ ニョッキ 冠地鶏

Wild Boar, Ajimu Vinegar

猪肉 安心院ワインビネガー

Oita Spiny Lobster, Flounder

蒲江産イセエビ ヒラメ

60g Bamboo Charcoal Grilled Oita Wagyu Fillet Mignon Steak with Foie Gras

おおいた和牛フィレ肉の炭火焼きステーキ フォアグラ 60g

120 g + ¥7,000

Oita Japanese Pear, Cardamon, Almond

大分県産和梨 カルダモン アーモンド

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶