

ATELIER

～おおいたの恵み・美食のはじまり～

Autumn Special Amuse

食前のお愉しみ

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

Oita Spiny Lobster, Flounder + ¥ 5,000

蒲江産イセエビ ヒラメ

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

サーロインの炭火焼き 80g

120 g + ¥ 5,000

160 g + ¥ 9,000

Bamboo Charcoal Grilled Fillet Mignon

フィレ肉の炭火焼き

80 g + ¥ 3,000

120 g + ¥ 7,000

160 g + ¥ 11,000

with Foie Gras フォアグラ + ¥ 3,500

Add Sommelier Selected Fromage

ソムリエ厳選 チーズセレクション + ¥ 700～

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