

# ATELIER

「アトリエ」

¥11,000

## Kumamoto Tomato and Ceylon tea Consommé

熊本県産トマトとコンソメ  
セイロンの香り

\*\*\*

N.V Brut Premier,  
Louis Roederer, Champagne

## Beetroot and Gin cured Yufuin Salmon with Avocado

湯布院サーモンとビーツのマリネ  
アボカド

\*\*\*

N.V Brut Premier,  
Louis Roederer, Champagne

## Shimaji tartar with Oita Citrus

シマアジのタルタル  
かぼすジュレ

\*\*\*

2014 Bourgogne Chardonnay,  
Henri Meurgey, Bourgogne

2018 Sauvignon Blan,  
Sileni Estates, Marlborough

## Red Snapper, sea Scallop in sauce Vierge

佐伯産真鯛とヒオウギ貝  
ヴェリエルジュソース

\*\*\*

2017 Cotes du Rhone  
les Becs Fins Blan,  
Tardieu Laurent, Côtes du Rhône

2017 Barbera d'Alba,  
Prunotto, Piemonte

## Kyushu Beef Steak Atelier style

九州産ビーフステーキ  
アトリエスタイル

or

Oita Wagyu Sirloin, 70g  
(+3,000yen)

おおいた和牛サーロインステーキ  
(追加料金 3,000 円)

\*\*\*

2014 Bourgogne Chardonnay,  
Henri Meurgey, Bourgogne

2017 Barbera d'Alba,  
Prunotto, Piemonte

## Dessert

デザート

\*\*\*

## Petits-fours / Coffee or tea

小さなお菓子/コーヒーまたは紅茶

3 Glasses Sommelier Selection 80ml

ワインセット 5,000

5 Glasses Sommelier Selection 80ml

ワインセット 8,000

International Cheese Selection, Plate (+3,000yen)

インターナショナルチーズ (追加料金 3,000)

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.  
記載料金には消費税が含まれております。別途 13%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。