

# ATELIER

「アトリエ」

¥11,300

Kokonoe bell pepper, sea urchin mousse

愛彩ファーム九重の温泉パプリカ 雲丹とコンソメジュレ

\*\*\*

Beppu Surume squid, local summer vegetable

別府湾産スルメイカ 地元野菜

\*\*\*

Usa Sumo chicken confit, summer vegetables ratatouille

おおいた宇佐すもう鶏 夏野菜のラタトゥーユ

\*\*\*

Oita seabass, seaweed broth

大分県産スズキ あおさ海苔のブイヨン

\*\*\*

60g charcoal grilled Kyushu beef steak, Sherry vinegar

九州産ビーフステーキの炭火焼き 60g、シェリービネガー

100 g + ¥2,000

\*\*\*

mascarpone mousse, Kitsuki matcha and honey

マスカルポーネ 杵築茶と近藤養蜂場のはちみつ

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80ml

+ ¥8,000

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。