

THE PEAK



Dinner | 17:30 - 22:00 LO 21:30

THE STONE OVEN 石窯

STARTER & SIDES

前菜・サイド

臼杵有機野菜のサラダ 1,400
Oita Organic Salade

大分かぼすブリのカルパッチョ 2,100
Oita KABOSU BURI Carpaccio

姫島車海老と大分鮮魚のマリネ 2,200
アイオリソース
Cured Himeshima Prawn & local seafood

猪と錦雲豚のリエット 2,100
Rillettes Boar & Pork

臼杵野菜ピクルスと 2,800
パルマ生ハム, サラミのプレート
Local Veg pickles, Prosciutto, Salumi platea

大分椎茸のポタージュ 1,400
Oita SHIITAKE Mushroom Soup

クリスピーポテト Crispers Potates 700

オニオンリング Onion rings 700

冠地鶏ウィング 4本 Chicken wings 4ps 800

DESSERT

デザート

オーブンローストアップルとバニラアイス 1,000
Oven roasted apple, Vanilla ice cream

柚子のクレームブリュレ 1,000
YUZU Crème Brulee

ピスタチオアイスクリームとガトーショコラ 1,200
Pistachio Ice cream & Chocolate cake

Oita Vegetables

大分野菜

大分野菜グリルプレート 1,500
Assorted plate

きのこ 800
Mushrooms

緑の野菜 800
Green Vegetables

ポテト・根菜 800
Roots Vegetables

MEAT, GAME, SEAFOOD

肉・ジビエ・魚介

大分 豊の軍鶏 3,000
TOYONO-SHAMO (Oita Local Chicken)

大分・錦雲豚 肩ロース 2,800
Oita Pork KIN-UN-TON Shoulder

九州産 鹿ロース 3,800
Nagasaki Venison Strip Loin

オーストラリアン ラム 4,500
Australian Lamb

九州産牛フィレ肉 4,800
Kyushu Beef Tender loin

本日の鮮魚 Market price
Local Market fish スタッフまで

*表示価格は税別です。
また、お一人様¥500をテーブルチャージとしてお願いしております。
All prices are exclusive of Tax and we charge ¥500 for table charge per person.