AQUA FOOD MENU 「アクア限定・フードメニュー」

12:00 - 17:00 (L.O 16:45)

「フォラージュ（食の探検）を楽しむ」をテーマに、海の幸と陸の幸を用いたアクア限定スペシャルメニューをご用意しました。

AQUA LUXE

< LUXURY SUNSET TOWER >

market fresh seafood crudo,
tempura prawn and chicken, vegetables,
seasonal fruits selection

海鮮クルード（イタリア風海鮮料理）
姫島車エビと季節野菜の天ぷら、ホテル特製 とり天
季節のフルーツの盛り合わせ

2名様分　¥8,500

< LUXURY SEAFOOD TEMPURA >

lobster, Himeshima shrimp, scallop,
Hanamidori chicken, seasonal vegetables

ロブスター、姫島車エビ、北海道産 ホタテ
九州産 華味鳥、季節の地元野菜

2名様分　¥10,000

FISH CEVICHE BOWL

market-fresh fish and seafood, Oita vegetables and avocado Ajimu rice, miso soup　¥ 2,600
季節の洋風海鮮丼（味噌汁付き）
本日の鮮魚、アボカド、季節野菜

VEGETABLES

Aqua wellness salad　¥ 1,900
Oita organic leaves and locally farmed lettuce, tomato, cucumber, avocado, orange, sunflower seeds and candied almonds (sesame or Italian vinaigrette)
アクア・ウェルネスサラダ
院内産オーガニックリーフ、トマト、きゅうり、
アボカド、オレンジ、向日葵の種、アーモンド
ドレッシング（胡麻/イタリアンドレッシング）

fries with sea salt　¥ 800
フレンチフライ

SWEET

Seasonal fruits selection　¥ 2,000
季節のフルーツの盛り合わせ

Ice cream Cup (vanilla/chocolate)　¥ 1,000
アイスクリーム・カップ（バニラ/チョコレート）

Freshly baked scones (2pieces (Sakura/Matcha))　¥ 300
季節のスコーン（桜/抹茶）

ITALIAN PANINI

< AQUA SPECIALITIES >

MACCARELLO
「マッカレッロ」

Oita mackerel confit,
olive focaccia, wasabi-kabosu tartar sauce,
cucumber, red onion, baby leaf lettuce
大分県産 鯖のコンフィ
オリーブフォカッチャ、わさびとかぼすのタルタル
胡瓜、赤玉ねぎ、ベビーリーフ

¥1,800

MANZO TAGLIATA
「マンゾ・タリアータ」

roasted beef
plain focaccia, garlic and shiso sauce,
cheese, tomato, onion, rucola
ホテル特製 国産牛のローストビーフ
プレーンフォカッチャ、ガーリックと大葉のソース
チーズ、トマト、玉ねぎ、ルッコラ

¥1,800

***

CALIFORNIA
「カリフォルニア」

Grilled chicken and avocado,
plain focaccia, mayonnaise sauce,
gouda cheese, tomato, baby leaf lettuce
グリルチキンとアボカド
オリーブフォカッチャ、マヨネーズソース
ゴーダチーズ、トマト、ベビーリーフ

¥1,600

CAPRESE
「カプレーゼ」

Oita tomato and mozzarella,
olive focaccia, Genovese sauce,
arugula, baby leaf lettuce
大分県産 トマトとモッツァレラ
オリーブフォカッチャ、ジェノバ (バジル) ソース
ルッコラ、ベビーリーフ

¥1,500

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。
Food allergies and food intolerance.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

AQUA

12:00 - 17:00 (L.O 16:45)

広々としたくつろぎの空間「アクアラウンジ」。心身を潤す癒しの一杯でエレメントのバランスを整え、スムーズな「めぐり」を促す。
疲れた心と体をリセットし、未来への活力をチャージするウェルネスタイムをお過ごしください。

AQUA RECOMMENDED DRINKS

HEALTHY SMOOTHIE

Pina smoothie ¥ 1,300
ピニャ・スムージー
(pineapple, banana, coconut, milk, sweetener)

Strawberry-peach and soy smoothie ¥ 1,380
ストロベリーピーチの豆乳スムージー
(peach, strawberry, soy milk, sweetener)

Banana and almond smoothie ¥ 1,380
バナナとアーモンドのスムージー
(banana, almond milk, sweetener)

Orange-peach and onsen smoothie ¥ 1,400
オレンジピーチの温泉スムージー
(fresh orange, peach, Beppu onsen water, sweetener)

JUICES & SOFT DRINKS

Freshly squeezed orange juice ¥ 1,300
フレッシュ　オレンジ ジュース

Freshly squeezed grapefruit juice ¥ 1,300
フレッシュ　グレープフルーツ ジュース

Kabosu juice ¥ 900
カボス ジュース

Cranberry juice ¥ 900
クランベリー ジュース

Mango juice ¥ 900
マンゴー ジュース

Pineapple juice ¥ 900
パイナップル ジュース

Coca cola / Coca cola zero ¥ 900
コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ

Ginger ale ¥ 900
ジンジャーエール

Tonic water ¥ 900
トニック ウォーター

Oolong tea ¥ 900
ウーロン茶

NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

Mini Bottle (200ml)

Pierre Zero Blanc de Blancs (Pierre Chavin) ¥ 1,900
ピエール・ゼロ・ブラン・ド・ブラン

WINE

Glass (100ml)

【 Champagne 】

N.V. Louis Roederer Brut Premier ¥ 1,900
ルイ・ロデレール　ブリュット・プルミエ

【 White 】

2019 Sauvignon Blanc Attitude ¥ 1,500
ソーヴィニヨン・ブラン

【 Red 】

2018 Kaiken Estate Cabernet Sauvignon ¥ 1,500
カベルネ・ソーヴィニョン

BEER

Asahi Super Dry Draft ¥ 1,200
アサヒ スーパードライ（生ビール）

Kirin Ichiban-Shibori ¥ 1,200
キリン 一番搾り

Heineken ¥ 1,200
ハイネケン

Guinness Stout ¥ 1,300
ギネス　スタウト

Asahi Dry Zero ¥ 1,080
アサヒ ドライゼロ

NATURAL SPRING WATER

Beppu sakura onsen water 500ml ¥ 900
別府桜温泉水
(硬度 170mg/l, 炭酸水素イオン 340mg/l)

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。
Food allergies and food intolerance.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。