



# elements

ATELIER + BAR

## Roast&Grill

Enjoy our lavish selection of appetizers, fresh salads, home-baked breads and seasonal desserts from our buffet.

Your choice of main dish will be served to you at your dining table.

厳選された、贅沢な前菜、フレッシュサラダ、ホームメイドのパンやデザートをビュッフェにてお楽しみいただけます。

お選びいただいたメインディッシュはお客様のテーブルへお持ちいたします。

¥6,900

### Choose your main

#### お好みのメイン

This summer our team of Elements chef turn the fire on. Enjoy a wide selection of roasted and grilled cuts, fresh seafood and seasonal produce.

#### Hoba leaf roasted Japanese cutlassfish

yuzu and ginger sauce

国産太刀魚の朴葉焼き

柚子と生姜のソース

#### Dutch veal striploin roast

melon and tomato agro-dolce, grilled asparagus

オランダ産仔牛のロースト

メロンとトマトのアグロドルチェ アスパラガスのグリル



#### Cherry Valley duck breast roast

fig chutney, celeriac puree, baby carrot

チェリーバレーダック胸肉のロースト

無花果のチャツネ 根セロリのピュレ 姫人参



#### Grilled "Kome no Megumi" pork tomahawk

Kitsuki honey butter, Taketa corn and pepper succotash

米の恵み豚のトマホークのグリル

竹田コーンとパプリカのサコタッシュ 杵築蜂蜜とスパイスバター

#### Grilled Kyushu swordfish

fennel-orange beurre blanc, semi-dry grapes, shiso oil

九州産メカジキのグリル

フェンネルとオレンジのブルーブランソース セミドライグレープ

紫蘇オイル

#### New Zealand lamb roast

Kokonoe blueberry jus, crispy polenta, summer vegetables

ニュージーランド産仔羊のロースト

九重ブルーベリーソース クリスピーポレンタ 夏野菜

### Add premium appetizers

#### プレミアム前菜を追加

#### Seasonal seafood crudo

+ ¥1,000

olive oil caviar, Beppu soy sauce

季節の海鮮クルード

オリーブオイルキャビア 別府カトリア醤油

#### Himeshima prawn cocktail

+ ¥1,500

tomato and melon salad, avocado, cocktail sauce

姫島産車海老のカクテル

トマトとメロンのサラダ アボカド 特製カクテルソース

#### Mozzarella di Buffala and Jamon Serrano

+ ¥1,000

summer tomatoes, figs, balsamic caviar and micro rucola

モッツアレラ・ブッフアラ ハモンセラーノ

サマートマト 無花果 バルサミコキャビア ルッコラ



#### Slow-roasted Atlantic lobster tail

+ ¥1,500

sauce American, coconut milk reduction

アトランティックロブスターの低温ロースト

アメリカンソース ココナッツミルクのレディクション

#### Salt-grilled Ayu fish

+ ¥1,000

oita citrus, micro salad

鮎の塩焼き

大分の柑橘 マイクロリーフのサラダ

#### Abalone 'meuniere'

+ ¥1,000

Oita citrus beurre blanc, toasted caper, crumble

鮑のムニエル

大分柑橘のブルーブランソース ケッパークランブル

### Deluxe main

#### メインのアップグレード

#### Grilled Kumamoto Akaushi sirloin (100g)

+ ¥2,000

red wine jus, truffle pomme puree

熊本県産あか牛のサーロインのグリル

赤ワインソース トリュフポテトピュレ



#### Grilled Oita beef sirloin and Hokkaido scallops

+ ¥2,000

Oita vegetables summer salsa, citrus butter sauce,

cauliflower puree

大分県産牛サーロインのグリルと北海道産帆立

夏野菜のサルサ 柑橘バターソース

カリフラワーピュレ



#### Grilled Oita Bungo-gyu filet with foie gras(100g)

+ ¥4,500

summer truffle jus, Oita shiitake

大分県産豊後牛フィレ肉のグリルとフォアグラ

夏トリュフのソース 大分県産椎茸のグリル

#### Himeshima prawns saffron risotto

+ ¥2,000

Taketa saffron, Kagoshima mikan gin and vegetables

姫島産車海老のグリル

竹田サフランのリゾット 鹿児島コマサジン

地元野菜

Elements seasonal desserts buffet with your choice of TWG fine teas or coffee

エレメンツ 季節のデザートビュッフェとお好みのコーヒー又は TWG の紅茶

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

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。