



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

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ブランソース セミドライグレープ

紫蘇オイル



Cherry Valley duck breast roast

fig chutney, 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 姫人参

Himeshima prawns saffron risotto + ¥2,000

Taketa saffron, Kagoshima mikan gin and vegetables

姫島産車海老のグリル + ¥2,000

竹田サフランのリゾット 鹿児島コマサジン 地元野菜



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

New Zealand lamb roast

Kokonoe blueberry jus, 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 夏野菜

Grilled Oita beef sirloin (100g)

Oita vegetables summer salsa, cauliflower puree, sauce vierge

大分県産牛サーロインのグリル

夏野菜のサルサ カリフラワーピュレ ヴィエルジュソース

Grilled Kumamoto Akaushi sirloin (100g) + ¥2,000

red wine jus, truffle olive oil

熊本県産あか牛サーロインのグリル + ¥2,000

赤ワインソース トリュフオイル



Grilled Oita Bungo-gyu filet with foie gras (100g) + ¥4,500

summer truffle jus, seasonal vegetables

大分県産豊後牛フィレ肉のグリル フォアグラ添え + ¥4,500

夏トリュフのソース 旬の野菜

Add premium appetizers

プレミアム前菜を追加



Seasonal seafood crudo

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 別府カトレア醤油

+ ¥1,000

Mozzarella di Buffala and Jamon Serrano

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

スマートマト 無花果 バルサミコキャビア ルッコラ

+ ¥1,000

Himeshima prawn cocktail

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

+ ¥1,500



Slow-roasted Atlantic lobster tail

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

+ ¥1,500

Abalone 'meuniere'

Oita citrus beurre blanc, toasted caper, crumble

鮑のムニエル

大分柑橘のブルブランソース ケッパークランブル

+ ¥1,500

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。