elements

ATELIER + BAR

Festive dinner buffet with your choice of main dish

メインを選べるフェスティブディナービュッフェ

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。

お飲み物

N.V. Louis Roederer Brut Premier ルイ ロデレール　ブリュット プルミエ	¥2,100
Sauvignon Blanc Attitude ソーヴィニヨン ブラン アティテュード	¥1,800
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクード ロホ レゼルヴァ シャルドネ	¥1,800
Pinot Noir Attitude ピノ ノワール　アティテュード	¥1,800
Kaiken Estate Cabernet Sauvignon カイケン エステート カベルネ ソーヴィニヨン	¥1,800
Asahi Super Dry Draft アサヒ　スーパードライ生	¥1,080
Suntory Premium Malt サントリー　プレミアムモルツ	¥1,080
Asahi Dry Zero アサヒ　ドライゼロ	¥950
Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,200
Fresh grapefruit juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,200

Main / メイン

Hanamidori chicken
creamy polenta, hazelnut jus
「華味鳥」チキン
クリーミーポレンタ、ヘーゼルナッツのソース

Saiki city hirame
clams and sautéed greens, vin blanc
佐伯産鮃
貝と野菜のソテー、白ワインソース

Oita beef sirloin 100g
celeriac puree, charred leek and confit onion
大分県産ビーフサーロイン 100g
根セロリのピューレ、ネギと玉葱のコンフィ

Canadian Atlantic lobster+￥3,000
Porcini, risotto, beurre blanc
カナダ産ロブスター+￥3,000
ポルチーニ、リゾット、ブールブラン

Cherry Valley duck breast
honey glazed, chestnut puree, winter vegetables, citrus jus
チェリーバレーダックの胸肉
杵築産はちみつ、栗のピューレ、冬野菜、シトラスのソース

“Kome no megumi” Oita pork chop
sweet potato puree, toasted pineseed, gremolata, fig jus
大分県産ブランド豚「米の恵み」のポークチョップ
さつまいものピューレ、松の実、グレモラータ、無花果のソース

Oita Bungo-gyu filet (100g) +￥4,000
truffle potato, local vegetable, mushroom jus
豊後牛のフィレ(100g) +￥4,000
トリュフポテト、地元野菜、きのこのソース

Deluxe / アップグレード

add seared foie gras +￥1,000
フォアグラ+￥1,000

add Himejima prawn +￥1,000
姫島産海老 +￥1,000

add sea urchin +￥1,000
雲丹￥1,000

add half Canadian lobster +￥1,500
カナダ産ロブスター(ハーフ) +￥1,500

add snow crab leg +￥1,500
ずわい蟹 +￥1,500

Desserts / デザート

Elements seasonal desserts buffet
エレメンツ 季節のデザートビュッフェ

selection of coffee and TWG Tea
コーヒーと TWG の紅茶

Dinner Price / エレメンツ ディナー ￥6,900

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。