



elements

ATELIER + BAR

Festive lunch buffet with your choice of main dish

メインを選べるランチビュッフェ

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	Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ生	¥1,080
Sauvignon Blanc Attitude ソーヴィニヨン ブラン アティテュード	¥1,800	Suntory Premium Malt サントリー プレミアムモルツ	¥1,080
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクード ロホ レゼルヴァ シャルドネ	¥1,800	Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥950
Pinot Noir Attitude ピノ ノワール アティテュード	¥1,800	Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,200
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	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

Confit duck leg

white bean and kale cassoulet

鴨のコンフィ

白いんげん、ケールのカスレ

British-style Fish and Chips

Yufuin beer batter, peas, Oita citrus tartare sauce

英国風フィッシュアンドチップス

湯布院ビールのフライ、グリーンピース、

大分県産シトラスのタルタルソース

Itoshima pork roast

Oita mushroom polenta, hazelnut jus

糸島産豚ロース

大分県産きのこのポレンタ、ヘーゼルナッツソース

“Hanamidori” chicken

celeriac puree and winter vegetables

「華味鳥」チキン

根セロリのピューレ、冬野菜

Kyushu beef cheek bourguignon

whipped potato, roasted root vegetables

九州産牛のほほ肉のブルーギニヨン

マッシュポテト、根菜のロースト

Chef recommendation: add foie gras to your main dish (+ ¥ 1,000)

シェフのおすすめ：フォアグラ添え (+ ¥ 1,000)

Soups / スープ

Elements soup of the season

¥ 500

エレメンツ 季節野菜のスープ

French onion soup

¥ 500

Gruyere cheese, brioche crouton

フレンチオニオンスープ、

グリュイエールチーズ、クルトン

Deluxe / プレミアムアップグレード

Oita seasonal seafood bowl (+ ¥ 1,000)

seasonal vegetables, avocado and Ajimu rice

大分県産鮮魚の洋風海鮮丼 (+ ¥ 1,000)

季節の野菜、アボガドロ、安心院産ご飯

Oita beef sirloin 100g (+ ¥ 2,000)

celeriac puree, Oita mushroom sauce

大分県産ビーフサーロイン (+ ¥ 2,000)

根セロリのピューレ、大分県産キノコのソース

Elements surf & turf (+ ¥ 3,000)

half Canadian lobster, Oita beef, Oita pork

エレメンツ サーフ&ターフ (+ ¥ 3,000)

カナダ産ハーフロブスター、

大分県産ビーフサーロイン、大分県産ポーク

Elements seasonal desserts buffet/ selection of coffee and TWG Tea

エレメンツ 季節のデザートビュッフェ/コーヒーと TWG の紅茶

Weekday Lunch / 平日 ¥ 4,000

Saturday, Sunday and public holidays Lunch / 土曜日と日曜日および祝日 ¥ 4,500

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。