



elements

ATELIER + BAR

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。



Seasonal special drinks

Mikan Butterfly

みかんの果汁と青いバタフライピーティー、
さわやかでミステリアスなノンアルコールカクテル

¥ 1,500

Strawberry Bellini

イチゴとベリーのスムージーにジンジャーエールを
加えた甘酸っぱいノンアルコールカクテル

¥ 2,300



Louis Roederer Brut Premier

ルイ ロデレール ブリュット プルミエ

¥2,300

Asahi Super Dry Draft

アサヒ スーパードライ生

¥1,800

White wine

白ワイン エスクード ロホ レゼルヴァ シャルドネ

¥1,900

Asahi Dry Zero

アサヒ ドライゼロ

¥1,800

Red wine

赤ワイン カイケンカベルネ ソーヴィニヨン

¥1,900

Fresh orange juice

フレッシュオレンジジュース

¥1,300

Main / メイン

mixed seafood pasta

fresh tomato, avocado, garlic, chili, olive oil

シーフードパスタ

フレッシュトマトとアボカド ニンニク 唐辛子 オリーブオイル

Itoshima pork roast

Okinawan brown sugar crust, white bean purée, local seasonal vegetables,
hazelnut jus

糸島産豚ロース

沖縄黒砂糖のクラスト 白いんげんのピューレ 地元の季節野菜

ヘーゼルナッツソース

Hanamidori pot-au-feu

rich chicken consommé, local seasonal vegetables, genovese

「華味鳥」チキンのポトフ

チキンコンソメ 地元の季節野菜 ジェノベーゼ

Kyushu beef braise

pomme purée, pickled onion, spring legumes

九州産牛のブレゼ

マッシュポテト たまねぎのピクルス スナップえんどう

confit duck leg

pea purée, local seasonal vegetables, hazelnut jus

鴨のコンフィ

グリーンピースのピューレ 地元の季節野菜 ヘーゼルナッツソース

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

spring pea puree

¥ 500

mint espuma, crisp bacon

グリーンピースのスープ

ミントのエスプーマ クリスピーベーコン

Deluxe / プレミアムアップグレード

Ahi tuna (+ ¥ 1,000)

whipped potato, local seasonal vegetables,
chimichurri sauce

キハダマグロ (+ ¥ 1,000)

マッシュポテト 地元の季節野菜

チミチュリソース

Oita beef sirloin 100g (+ ¥ 2,000)

Ajimu rice, onsen tamago, seasonal mushrooms

大分県産ビーフサーロイン丼 (+ ¥ 2,000)

安心院米 温玉 きのこと

lobster and seafood bouillabaisse (+ ¥ 3,000)

half lobster, saffron broth, seafood

ロブスターと魚介のブイヤベース (+ ¥ 3,000)

カナダ産ハーフロブスター, 竹田サフランスープ

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。