elements

ATELIER + BAR

Golden Week Lunch and Strawberry Dessert Buffet

ゴールデンウィークランチ＆ストロベリーデザートビュッフェ

Enjoy our lavish selection of appetizers, fresh salads, home-baked breads, internationally inspired main dishes and home-made desserts from our buffet.

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、世界料理にインスパイアされたメインディッシュやデザートをビュッフェにてお楽しみいただけます。

Buffet / ビュッフェ

Appetizers and Salads Garden

サラダ・前菜

selection of seasonal appetizers and salad bar

季節の前菜、サラダバー

Main Dishes

メイン

InterContinental Beppu signature beef curry

インターコンチネンタル別府オリジナルビーフカレー

seafood penne pasta in white sauce with fresh herbs

シーフードのクリームパスタ　フレッシュハーブの香り

roasted Hanamidori chicken, lemon and oregano vinaigrette

華味鶏のロースト　レモンとオレガノのビネグレット

grilled chicken and mushroom pizza

グリルチキンと茸のピザ

slow-roasted Itoshima pork loin, sweet potato purée, apple jus

糸島産ポークのロース　さつまいものピュレ

林檎のソース

asparagus and ham quiche

アスパラガスとハムのキッシュ

steamed red snapper, braised spring greens, baby tomato and caper salsa

真鯛のバプール　春の葉野菜のソテー

プチトマトとケッパーのサルサ

Strawberry Sweets Garden

苺のデザートビュッフェ

hotel Pâtissier selection of seasonal sweets and cakes

ホテルパティシエスイーツとケーキのセレクション

お飲み物

orange juice
オレンジジュース

apple juice
アップルジュース

kabosu juice
カボスジュース

seasonal detox water
季節のデトックスウオーター

fruits vinegar water
フルーツビネガーウオーター

Coca-cola
コカ・コーラ

ginger ale
ジンジャーエール

tonic water
トニックウオーター

oolong tea
ウーロン茶

coffee/ tea
コーヒー又は紅茶

N.V. 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	¥1,200
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクード ロホ レゼルヴァ シャルドネ	¥1,900	Kaiken Estate Cabernet Sauvignon カイケン エステート カベルネ ソーヴィニヨン	¥1,900

Golden Week Buffet Price / ゴールデンウィークランチビュッフェ￥6,000

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。