



# 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。



#### 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

#### Louis Roederer Brut Premier

ルイ ロデレール ブリュット プルミエ

#### White wine

白ワイン エスクード ロホ レゼルヴァ シャルドネ

#### Red wine

赤ワイン カイケンカベルネ ソーヴィニヨン

### Seasonal special drinks

¥1,500

#### Strawberry Bellini

イチゴとベリーのスムージーにスパークリングを  
加えた甘酸っぱいカクテル

¥2,300

#### Asahi Super Dry Draft

アサヒ スーパードライ生

#### Asahi Dry Zero

アサヒ ドライゼロ

#### Fresh orange juice

フレッシュオレンジジュース

¥1,080

¥1,080

¥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

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。