elements

ATELIER + BAR

Valentine's Day Brunch 2021

バレンタインデーロマンチックブランチ 2021 年

Enjoy our lavish selection of appetizers, fresh salads, home-baked breads from our buffet table. A wide array of freshly cooked main dishes will be served at your table. Chocolate and Strawberries will décor our dessert buffet for you to enjoy after the meal.

厳選された、贅沢な前菜、フレッシュサラダやホームメイドのパンをビュッフェにてお楽しみいただけます。
出来立てのメインディッシュをお客様のテーブルまでご用意いたします。
食後にはみずみずしいイチゴと高級なチョコレートを使用したデザートビュッフェもお楽しみいただけます。

ドリンクバー

Red wine
赤ワイン
White wine
白ワイン
Asahi Super Dry
アサヒ スーパードライ

Oolong Tea
烏龍茶
Coca-Cola
コカ - コーラ
Ginger ale
ジンジャー　エール

Appetizers and Salad bar
前菜とサラダビュッフェ

Soup
スープ

cauliflower velouté, truffle parmesan crumble
カリフラワーのヴルーテ、トリュフのパルメザンチーズ

lobster bisque, Cognac chantilly
ロブスターのビスク、コニャックのシャンティ

Carving
カービング

domestic beef roast, Yorkshire pudding, veal jus, roasted winter vegetables
国産ローストビーフ、ヨークシャープディング、仔牛肉のソース、冬野菜のロースト

Main Course
メイン

tuna tataki, confit potato, beans, olive powder, kabosu
マグロのたたき、トマトのコンフィ、ビーンズ、オリーブパウダー、カボス

sourdough toast with raclette and prosciutto
サワードゥートースト、ラクレットチーズ、プロシュート

foie gras mousse with cracked sesame salt
フォアグラのムース、セサミソルト

creamy potato gnocchi gratin with Itoshima ham and kale
クリーミーポテトグラタン、糸島産ハム、ケール

roast chicken galantine, mustard seed and pickled cabbage
ローストチキンのガランティーヌ、マスタードシード、キャベツのピクルス

red snapper and clams en papillote, Taketa saffron broth
真鯛と貝のパピヨット

slow-cooked venison sirloin, soft polenta, gremolata
鹿肉のサーロイン、ソフトポレンタ、グレモラータ

Dessert
デザート

strawberries and chocolate sweets buffet
イチゴとチョコレートのスイーツビュッフェ

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

¥ 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。