



elements

ATELIER + BAR

À LA CARTE MENU

10:30am-9:00pm

単品メニュー

sandwiches and light meals

サンドイッチと軽食

Wagyu beef burger (180 g)

¥ 3,200

180-gram premium Wagyu beef burger with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce. Choice of shoestring fries or green salad

和牛バーガー (180 g)

ベーコン、オニオンリング、トマト、チェダーチーズ、BBQソース。

フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。

turkey club sandwich

¥ 2,800

bacon, fried egg, turkey, lettuce, tomato, mayonnaise.

Choice of shoestring fries or green salad

ターキークラブサンドイッチ

ベーコン、目玉焼き、七面鳥、レタス、トマト、

マヨネーズ

フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。

vegetarian burrito

¥ 2,800

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise.

Choice of shoestring fries or green salad

ベジタリアンブリトー

季節野菜のロースト、レタス、ハーブマヨネーズ

フライドポテトもしくはグリーンサラダをお選びください。

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

HEALTHY OPTIONS

ヘルシーオプション

market fresh seafood crudo local sweet soy sauce, kabosu, petit herbs 本日の海鮮クルード（イタリア風刺身） 醤油・かぼす・ハーブ	¥ 2,500
Caesar salad locally farmed romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, crisp bacon, caesar dressing シーザーサラダ ロメインレタス、クルトン、温泉卵、クリスピーベーコン、 シーザードレッシング	¥ 1,900
add grilled chicken シーザーサラダ グリルチキンを添えて	¥ 2,400
add smoked salmon シーザーサラダ スモークサーモンを添えて	¥ 2,400
add poached prawns シーザーサラダ エビを添えて	¥ 2,500
Oita tomato salad seasonal tomatoes, avocado, red onion, petite herbs, extra-virgin olive oil, Japanese sea salt, and cracked Sansho pepper 大分県産 トマトサラダ トマト、アボカド、赤玉葱、ハーブ、 エキストラバージンオリーブオイル、塩、山椒	¥ 1,900
Elements style domestic beef salad green onion, garlic, kabosu, chili, sesame エレメンツ 国産牛のローストビーフサラダ 玉葱、ガーリックチップ、かぼす、唐辛子、ごま	¥ 2,400

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

SOUP SELECTION

スープセレクション

Elements soup of the season ¥ 1,000

エレメンツ 季節野菜のスープ

French onion soup ¥ 1,200

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

Oita miso soup ¥ 500

味噌汁

ELEMENTS OF PASTA ¥ 1,900

エレメンツ パスタ

Spaghetti Bolognese

house-made meat sauce, Parmesan cheese, fresh basil

スパゲッティ ボロネーゼ

自家製ミートソース、パルメザンチーズ、バジル

Spaghetti with vegetables and pesto sauce

local, seasonal vegetables, pine seed, Parmesan

スパゲッティ バジルソース

季節野菜 松の実、パルメザンチーズ

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

ELEMENTS SELECTION OF MAIN

エレメンツ メイン料理

Oita sumo chicken confit ¥ 2,900

seasonal mushroom risotto, Parmesan and truffle

大分県産 鶏肉のコンフィ

茸のリゾット、パルメザンチーズ、トリュフ

local market fish of the day ¥ 3,300

pan-roasted, eggplant, radish, caper and Oita citrus

大分県産 鮮魚のボワレ

茄子、ラディッシュ、ケッパー、大分シトラス

“Kome no megumi” Oita pork chop ¥ 3,000

persimmons and pepper sauté, ginger-miso

大分県産 ブランド豚 “米の恵み”

柿、生姜と味噌ソース

grilled Oita beef steak donburi* ¥ 4,600

grilled steak over Ajimu rice.

Served with miso soup, Japanese salad, and pickles

大分県産 ビーフステーキ丼

大分県産 安心院米のご飯、和風サラダ、味噌汁、香の物

Oita beef sirloin (100g)* ¥4,600

summer vegetables, onion puree

Your choice of one condiment:

sauce vierge, red wine jus, sweet soy sauce and sesame, or grated daikon and chili

大分県産 ビーフサーロイン(100g)

メイン料理のソースをおひとつお選びください。

ヴェリエルジュ、赤ワイン、醤油と胡麻、おろし大根とチリ

***Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet (+¥4,000)** ¥8,600

大分ビーフステーキ丼と大分県産ビーフサーロインは、追加料金

(+¥4,000)で「おおいと和牛フィレ肉」へアップグレードいただけます。

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

tempura prawn and vegetables ¥ 3,300
garden salad, miso soup, steamed Ajimu rice, Japanese salad, fried tofu,
tempura sauce, grated daikon, lemon, sea salt

海老と季節野菜の天ぷら

大分県産 安心院米ご飯、和風サラダ、揚げ出し豆腐、味噌
汁、天つゆ、大根おろし、レモン、塩

seasonal fish ceviche bowl ¥ 2,500
market-fresh fish and seafood, Oita fruits and vegetables, Ajimu rice

ポケボール

ハワイ風の海鮮丼

大分県産 本日の鮮魚、野菜、大分県産 安心院米

SIDES MENU

サイドメニュー

fries with sea salt ¥ 800
フレンチフライ

sautéed spinach ¥ 800
ほうれん草のソテー

roasted mushrooms ¥ 800
ローストマッシュルーム

garden salad leaves ¥ 800
グリーンリーフサラダ

steamed rice ¥ 500
大分県産 安心院米

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

DESSERTS

デザート

seasonal fruits selection フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
international cheese plate with a light rye and walnut bread, carrot jam, grapes 3種類のチーズ盛り合わせ ライ麦とくるみのパン、湯布院ジャム、ドライフルーツ、 ナッツを添えて	¥ 2,500
flourless chocolate torte orange crème anglaise, raspberry gel チョコレートタルト オレンジクリーム、ラズベリーソース	¥ 1,200
miso caramel yuzu, meringue 味噌風味キャラメル 柚子、メレンゲ	¥1,400
fruit savarin seasonal fruits, tropical syrup フルーツサバラン 季節のフルーツ、トロピカルシロップ	¥1,400
Pierre Herme Macaron 3 pieces ピエールエルメ 厳選マカロン 3個入り	¥1,200
Pierre Herme Macaron 5 pieces ピエールエルメ 厳選マカロン 5個入り	¥2,000

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

DRINKS MENU

お飲み物

WINE BY THE GLASS

グラスワイン

Champagne - シャンパン

N.V.	Louis Roederer Brut Premier		¥2,100
	ルイ・ロデレール		
	ブリュット プルミエ		

White - 白ワイン

2018	Sauvignon Blanc Attitude	Sauvignon Blanc	¥1,800
	ソーヴィニヨン ブラン アティテュード		
2018	Escudo Rojo Reserva Chardonnay	Chardonnay	¥1,800
	エスクード ロホレゼルヴァ シャルドネ		

Red - 赤ワイン

2018	Kaiken Estate Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	¥1,800
	カイケン エステート		
	カベルネ ソーヴィニヨン		
2018	Pinot Noir Attitude	Pinot Noir	¥1,800
	ピノ ノワール アティテュード		

BEER

ビール

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ ドラフト	¥ 1,080	Sapporo Yebisu サッポロ エビス	¥ 1,080
Suntory Premium Malts サントリー プレミアム モルツ	¥ 1,080	Kirin Ichiban-Shibori キリン 一番搾り	¥ 1,080
Guinness Extra Stout ギネス エクストラ スタウト	¥ 1,200	Heineken ハイネケン	¥ 1,150
Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥950		

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

freshly squeezed orange juice フレッシュ オレンジ ジュース	¥1,230
freshly squeezed grapefruit juice フレッシュ グレープフルーツ ジュース	¥1,230
kabosu juice かぼす ジュース	¥900
apple juice アップル ジュース	¥900
peach juice 白桃 ジュース	¥900
mango juice マンゴー ジュース	¥900
cranberry juice クランベリー ジュース	¥900
Coca-Cola コカ - コーラ	¥900
Coca-Cola Zero コカ - コーラ ゼロ	¥900
ginger ale ジンジャー エール	¥900
oolong tea ウーロン茶	¥900
MINERAL WATER ミネラルウォーター	

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Acqua Panna アクアパンナ	1000ml	¥1,000
San Pellegrino サンペレグリーノ	1000ml	¥1,200
Perrier ペリエ	330ml 750ml	¥600 ¥1,200

COFFEE

コーヒー

coffee コーヒー	¥850	espresso エスプレッソ	¥850
caffè latte カフェ ラテ	¥890	cappuccino カプチーノ	¥890
decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	¥850		

TWG FINE TEAS SELECTION

TWG ファイン ティー セレクション

ANA InterContinental Beppu Original Blend Tea インターコンチネンタルホテル別府 オリジナルブレンド	¥ 850	French Earl Grey アールグレイ	¥ 850
English Breakfast イングリッシュブレックファースト	¥ 850	Chamomile カモミール	¥ 850

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。