



elements

ATELIER + BAR

dinner buffet with your choice of main dish

メインを選べるディナービュッフェ

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。

お飲み物

N.V. Louis Roederer Brut Premier ルイロデレーブルリュットブルミエ	¥2,100	Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ生	¥1,080
Sauvignon Blanc Attitude ソーヴィニヨンブランアティテュード	¥1,800	Suntory Premium Malt サントリー プレミアムモルツ	¥1,080
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクードロホレゼルヴァシャルドネ	¥1,800	Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥950
Pinot Noir Attitude ピノノワールアティテュード	¥1,800	Fresh orange juice フレッシュオレンジジュース	¥1,200
Kaiken Estate Cabernet Sauvignon カイケンエステートカベルネソーヴィニヨン	¥1,800	Fresh grapefruit juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,200

Main / メイン

Usa Sumo chicken

creamy polenta, hazelnut jus

宇佐産すもう鶏

クリーミーポレンタ、ヘーゼルナッツのソース

Saiki city hirame

clams and sautéed greens, vin blanc

佐伯産鰯

貝と野菜のソテー、白ワインソース

Oita beef sirloin 100g

celeriac puree, charred leek and confit onion

大分県産ビーフサーロイン 100g

根セロリのピューレ、ネギと玉葱のコンフィ

Canadian Atlantic lobster+ ¥ 3,000

Porcini, risotto, beurre blanc

カナダ産ロブスター+ ¥ 3,000

ポルチーニ、リゾット、ブルブラン

Cherry Valley duck breast

honey glazed, chestnut puree, winter vegetables, citrus jus

チェリーバレーダックの胸肉

杵築産はちみつ、栗のピューレ、冬野菜、シトラスのソース

“Kome no megumi” Oita pork chop

sweet potato puree, toasted pineseed, gremolata, fig jus

大分県産ブランド豚「米の恵み」のポークチョップ

さつまいものピューレ、松の実、グレモラータ、無花果のソース

Oita Bungo-gyu filet (100g) + ¥ 4,000

truffle potato, local vegetable, mushroom jus

豊後牛のフィレ(100g) + ¥ 4,000

トリュフポテト、地元野菜、きのこのソース

Deluxe / アップグレード

add seared foie gras + ¥ 1,000

フォアグラ+ ¥ 1,000

add Himeshima prawn + ¥ 1,000

姫島産海老 + ¥ 1,000

add sea urchin + ¥ 1,000

雲丹 ¥ 1,000

add half Canadian lobster + ¥ 1,500

カナダ産ロブスター(ハーフ) + ¥ 1,500

add snow crab leg + ¥ 1,500

ずわい蟹 + ¥ 1,500

Desserts / デザート

Elements seasonal desserts buffet

エレメンツ 季節のデザートビュッフェ

selection of coffee and TWG Tea

コーヒーと TWG の紅茶

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。