



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。

お飲み物

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

Oita seasonal fish bowl

seasonal vegetables, avocado and Ajimu rice

大分県産鮮魚の洋風海鮮丼

季節野菜とアボカド、安心院米のご飯

British-style Fish and Chips

Yufuin beer batter, peas, Oita citrus tartare sauce

英国風フィッシュアンドチップス

湯布院ビールのフライ、グリーンピース、

大分県産シトラスのタルタルソース

Kome no megumi pork loin

black sesame and lotus root

大分県産ブランド豚「米の恵み」の豚ロース

黒胡麻、蓮根

baked Oita Sumo chicken

parmesan, eggplant, tomato

大分県産すもう鶏のベイクドチキン

パルメザンチーズ、茄子、トマト

Wagyu hamburg steak

Taketa farmed egg, Oita shiitake mushroom sauce

和牛ハンバーグステーキ

竹田平飼い卵、大分県産しいたけソース

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

French onion soup

¥500

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

Deluxe / プレミアムアップグレード

grilled tuna (+ ¥1,000)

braised greens, clam butter sauce

マグロの炭火焼き (+ ¥1,000)

季節野菜のソテー、クラムのバターソース

Oita beef sirloin 100g (+ ¥2,000)

celeriac puree, Oita mushroom sauce

大分県産ビーフサーロイン (+ ¥2,000)

根セロリのピューレ、大分県産キノコのソース

Elements surf & turf (+ ¥3,000)

half Canadian lobster, Oita beef, Oita pork

エレメンツ サーフ&ターフ (+ ¥3,000)

カナダ産ハーフロブスター

大分県産ビーフサーロイン、大分県産ポーク

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。