



elements

ATELIER + BAR

Elements at Home – Take away menu 2021 ・ エレメンツ 持ち帰りメニュー2021年

Set Menu セットメニュー (1人前)

¥ 3,000

Appetizers ・ 前菜

Daily selection of 5 Elements starters

前菜盛り合わせ 5種類

Main ・ メイン

Choose one main course メインをおひとつお選びください。

“Kome no megumi” Oita pork
sweet potato puree, seasonal vegetables
大分県産ブランド豚「米の恵み」 ロース

さつまいものピューレ、季節の野菜

“Hanamidori” chicken

sweet potato puree, Oita vegetables

「華味鳥」チキン

さつまいものピューレ、季節の野菜

Oita beef sirloin 100g (+ ¥ 1,500)

大分県産ビーフサーロイン (+ ¥ 1,500)

サイドをおひとつお選びください。

安心院産ご飯と季節の野菜、又はトリュフ風

ポテトピューレ、野菜、赤ワインソース

Signature fish and chips
with Yufuin beer batter, French fries, and mushy peas

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、シトラスのタルタルソース

Kyushu beef cheek ‘Bourgignon’

whipped potato and winter vegetables

九州産牛のほほ肉のブルーギニオン

マッシュポテト、季節の野菜

Oita wagyu filet 100g (+ ¥ 3,500)

おおいた和牛フィレ肉(100g) (+ ¥ 3,500)

サイドをおひとつお選びください。

安心院産ご飯と季節の野菜、又はトリュフ風

ポテトピューレ、野菜、赤ワインソース

Add Desserts ・ デザート追加 (+ ¥ 700)

Flourless chocolate torte

チョコレートタルト

Seasonal fruits selection

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Carte ・ 単品メニュー

Appetizers ・ 前菜

European cheese and charcuterie platter
チーズとシャルキュトリの盛り合わせ

¥ 1,900

Elements greens salad

グリーンサラダ

¥ 1,000

Oita beef salad
エレメンツ 国産牛のローストビーフサラダ

¥ 1,900

Elements Caesar Salad

シーザーサラダ

¥ 1,000

with grilled chicken

¥ 1,500

シーザーサラダ グリルチキンを添えて

with smoked salmon

¥ 1,500

シーザーサラダ スモークサーモンを添えて

Main ・ メイン

Signature Wagyu beef burger

和牛バーガー (180g)

ベーコン、オニオンリング、トマト、チェダーチーズ、

自家製ソース

サイドをおひとつお選びください。

フライドポテト又はグリーンサラダ

¥ 1,900

Triple decker club sandwich

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

サイドをおひとつお選びください。

フライドポテト又はグリーンサラダ

¥ 1,900

Oita vegetable wrap

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

サイドをおひとつお選びください。

フライドポテト又はグリーンサラダ

¥ 1,600

Kyushu beef curry

ビーフカレー

地元の野菜、安心院産ご飯

¥ 2,300

Oita beef sirloin

大分県産 ビーフサーロイン(100g)

サイドをおひとつお選びください。

安心院産ご飯と季節の野菜、又はトリュフ風

ポテトピューレ、野菜、赤ワインソース

¥ 4,500

Oita Wagyu filet

おおいた和牛フィレ肉(100g)

サイドをおひとつお選びください。

安心院産ご飯と季節の野菜、又はトリュフ風

ポテトピューレ、野菜、赤ワインソース

¥ 7,500

Dessert デザート

Flourless chocolate torte

チョコレートタルト

¥ 900

Seasonal fruits selection

フレッシュフルーツの盛り合わせ

¥ 1,500

Prices are inclusive of taxes.

料金には消費税が含まれております。

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。

Drink
ドリンク

Janard Chardonnay I.G.P. Pays D'oc ジュナール・シャルドネ赤ワイン	¥ 1,600	Coca-Cola コカ・コーラ	¥ 700
Cabernet Sauvignon, Pierre Lamotte カベルネソーヴィニオン	¥ 1,600	Ginger-Ale ジンジャー エール	¥ 700
Champagne Moet et Chandon Mini bottle モエ・エ・シャンドン	¥ 2,500	Perrier 330ml ペリエ	¥ 500
Fever Tree Tonic Water フィーバーツリープレミアムトニックウォーター	¥ 700	Coca Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥ 700

Prices are inclusive of taxes.

料金には消費税が含まれております。

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。