



# elements

ATELIER + BAR

## Festive 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 ルイロデレーブルリュットプルミエ	¥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

#### 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

#### Itoshima pork roast

Oita mushroom polenta, hazelnut jus

糸島産豚ロース

大分県産きのこのポレンタ、ヘーゼルナッツソース

#### “Hanamidori” chicken

celeriac puree and winter vegetables

「華味鳥」チキン

根セロリのピューレ、冬野菜

#### Kyushu beef cheek bourguignon

whipped potato, roasted root vegetables

九州産牛のほほ肉のブルーギニオン

マッシュポテト、根菜のロースト

#### Confit duck leg

white bean and kale cassoulet

鴨のコンフィ

白いんげん、ケールのカスレ

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

¥ 600

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

#### Oita seasonal seafood bowl (+ ¥ 1,000)

seasonal vegetables, avocado and Ajimu rice

大分県産鮮魚の洋風海鮮丼 (+ ¥ 1,000)

季節の野菜、アボガド、安心院産ご飯

#### 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

#### “Kome no megumi” Oita pork chop (+ ¥ 1,000)

sweet potato puree, toasted pineseed, gremolata, fig jus

大分県産ブランド豚「米の恵み」 (+ ¥ 1,000)

ポークチョップ、さつまいものピューレ、

グレモラータ、無花果のソース

### Elements seasonal desserts buffet with 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

Festive Lunch semi buffet / フェスティブセミビュッフェランチ ¥ 5,000

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。