



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	¥2,300	Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ生	¥1,200
Sauvignon Blanc Attitude ソーヴィニヨンブランアティテュード	¥1,800	Suntory Premium Malts サントリー プレミアムモルツ	¥1,200
Escudo Rojo Reserva Chardonnay エスクードロホレゼルヴァシャルドネ	¥1,900	Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥1,080
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	¥1,300
Kaiken Estate Cabernet Sauvignon カイケンエステートカベルネソーヴィニヨン	¥1,900	Fresh grapefruit juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,300

Main / メイン

duo of Hanamidori chicken

truffled white bean purée, seasonal vegetables, chicken jus

「華味鶏」のモモ肉とムネ肉

トリュフ風味の白インゲン豆ピューレ 季節野菜 チキンのジュ

grilled Oita tuna

fricassee of spring vegetables, choron sauce

大分県産マグロのグリル

春野菜のフリカッセ ソースショロン

Oita beef sirloin 'Oscar'100g

sauté of asparagus and mushrooms, spring herb chimichurri sauce

大分県産ビーフサーロイン 100g

アスパラガスと木の子のソテー スプリングハーブの

チミチュリ

Canadian lobster and seafood bouillabaisse + ¥ 3,000

lobster-saffron broth, market fish and seafood

カナダ産ロブスターのブイヤベース+¥ 3,000

ロブスターと竹田サフランのスープ 魚介類

Cherry Valley duck breast

spring legumes, candied almonds, vin cotto, truffle salt

チェリーバレーダックの胸肉

春野菜 アーモンドのキャラメリゼ ヴィンコット トリュフ塩

"Kome no megumi" Oita pork tomahawk

Oita farmed vegetables, English pea purée

大分県産「米の恵み」豚のトマホーク

地元野菜 グリーンピースピューレ

Oita Bungo-gyu filet (100g) + ¥ 4,000

braised morel mushrooms, sherry cream reduction

豊後牛のフィレ(100g) + ¥ 4,000

モリーユのブレゼ シェリー酒クリームソース

Deluxe / アップグレード

add seared foie gras + ¥ 1,000

フォアグラ+¥ 1,000

add Himejima prawn + ¥ 1,000

姫島産海老 + ¥ 1,000

white asparagus, truffle hollandaise, Parmesan + ¥ 1,000

ホワイトアスパラ トリュフオランダーズ パルメザン + ¥ 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

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

Dinner Price / エレメンツ デイナー ¥ 6,900

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。