



elements

ATELIER + BAR

Spring Festive Buffet

春のフェスティブビュッフェ

Enjoy our lavish selection of appetizers, fresh salads, home-baked breads, internationally inspired main dishes

and home-made desserts from our buffet.

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、世界料理にインスパイアされたメインディッシュやデザート

をビュッフェにてお楽しみいただけます。

Buffet / ビュッフェ

Appetizers and Salad Garden

サラダ・前菜

selection of seasonal appetizers and salad bar

季節の前菜、サラダバー

Main Dishes

メイン

InterContinental Beppu signature beef curry

インターコンチネンタル別府オリジナルビーフカレー

roasted Hanamidori chicken, lemon and oregano vinaigrette

華味鶏のロースト レモンとオレガノのビネグレット

slow-roasted Itoshima pork loin, sweet potato purée, apple jus

糸島産ポークのロース さつまいものピューレ

林檎のソース

steamed red snapper, braised spring greens, baby tomato and caper salsa

真鯛のバブール 春の葉野菜のソテー

プチトマトとケッパーのサルサ

seafood penne pasta in white sauce with fresh herbs

シーフードのクリームパスタ フレッシュハーブの香り

grilled chicken and mushroom pizza

グリルチキンと茸のピザ

asparagus and ham quiche

アスパラガスとハムのキッシュ

fried chicken and fish fry

唐揚げ・白身魚のフライ

Spring Sweets Garden

春のデザートビュッフェ

hotel Pâtissier selection of home-made seasonal sweets and cakes

ホテルパティシエの自家製季節のスイーツとケーキのセレクション

お飲み物

orange juice

オレンジジュース

apple juice

アップルジュース

kabosu juice

カボスジュース

seasonal detox water

季節のデトックスウォーター

fruits vinegar water

フルーツビネガーウォーター

Coca-cola

コカ・コーラ

ginger ale

ジンジャーエール

tonic water

トニックウォーター

oolong tea

ウーロン茶

coffee/ tea

コーヒー又は紅茶

N.V. Louis Roederer Brut Premier

ルイ ロデレール ブリュット プルミエ

¥2,300

Asahi Super Dry Draft

アサヒ スーパードライ生

¥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

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

Spring Buffet Price / ビュッフェ ¥6,000

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。