

AQUA FOOD MENU 「アクア限定・フードメニュー」

12:00 - 17:00 (L.O 16:45)

「フォラージュ（食の探検）を楽しむ」をテーマに、海の幸と陸の幸を用いたアクア限定スペシャルメニューをご用意しました。

AQUA LUXE

< LUXURY SUNSET TOWER >

market fresh seafood crudo,
tempura prawn and chicken, vegetables,
seasonal fruits selection

海鮮クルード（イタリア風海鮮料理）
海老と季節野菜の天ぷら、ホテル特製 とり天
季節のフルーツの盛り合わせ

2名様分 ￥8,500

< LUXURY SEAFOOD TEMPURA >

lobster, prawn, scallop,
Hanamidori chicken, seasonal vegetables

ロブスター、海老、北海道産 ホタテ
九州産 華味鳥、季節の地元野菜

2名様分 ￥10,000

FISH CEVICHE BOWL

market-fresh fish and seafood, Oita vegetables and
avocado Ajimu rice, miso soup ￥2,600

季節の洋風海鮮丼（味噌汁付き）

本日の鮮魚、アボカド、季節野菜

VEGETABLES

Aqua wellness salad ￥1,900

Oita organic leaves and locally farmed lettuce,
tomato, cucumber, avocado, orange, sunflower seeds
and candied almonds (sesame or Italian vinaigrette)

アクア・ウェルネスサラダ

院内産オーガニックリーフ、トマト、きゅうり、
アボカド、オレンジ、向日葵の種、アーモンド
ドレッシング（胡麻/イタリアンドレッシング）

fries with sea salt ￥800

フレンチフライ

SWEET

Seasonal fruits selection ￥2,000

季節のフルーツの盛り合わせ

Ice cream Cup (vanilla/chocolate) ￥1,000

アイスクリーム・カップ（バニラ/チョコレート）

Freshly baked scones (2pieces (Sakura/Matcha)) ￥300

季節のスコーン（桜/抹茶）

ITALIAN PANINI

< AQUA SPECIALITIES >

MACCARELLO

「マッカレッロ」

Oita mackerel confit,
olive focaccia, wasabi-kabosu tartar sauce,
cucumber, red onion, baby leaf lettuce

大分県産 鯖のコンフィ

オリーブフォカッチャ、わさびとかぼすのタルタル
胡瓜、赤玉ねぎ、ベビーリーフ

￥1,800

MANZO TAGLIATA

「マンゾ・タリアータ」

roasted beef
plain focaccia, garlic and shiso sauce,
cheese, tomato, onion, rucola
ホテル特製 国産牛のローストビーフ
プレーンフォカッチャ、ガーリックと大葉のソース
チーズ、トマト、玉ねぎ、ルッコラ

￥1,800

CALIFORNIA

「カリフォルニア」

Grilled chicken and avocado,
plain focaccia, mayonnaise sauce,
gouda cheese, tomato, baby leaf lettuce
グリルチキンとアボカド

オリーブフォカッチャ、マヨネーズソース
ゴーダチーズ、トマト、ベビーリーフ

￥1,600

CAPRESE

「カプレーゼ」

Oita tomato and mozzarella,
olive focaccia, Genovese sauce,
arugula, baby leaf lettuce
大分県産 トマトとモッツアレラ
オリーブフォカッチャ、ジェノバ（バジル）ソース
ルッコラ、ベビーリーフ

￥1,500

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。



12:00 - 17:00 (L.O 16:45)

広々としたくつろぎの空間「アクアラウンジ」。心身を潤す癒しの一杯でエレメントのバランスを整え、スムーズな「めぐり」を促す。
疲れた心と体をリセットし、未来への活力をチャージするウェルネスタイムをお過ごしください。

AQUA RECOMMENDED DRINKS

HEALTHY SMOOTHIE

Pina smoothie ピニャ・スムージー (pineapple, banana, coconut, milk, sweetener)	¥ 1,300
Strawberry-peach and soy smoothie ストロベリーピーチの豆乳スムージー (peach, strawberry, soy milk, sweetener)	¥ 1,380
Banana and almond smoothie バナナとアーモンドのスムージー (banana, almond milk, sweetener)	¥ 1,380
Orange-peach and onsen smoothie オレンジピーチの温泉スムージー (fresh orange, peach, Beppu onsen water, sweetener)	¥ 1,400

JUICES & SOFT DRINKS

Freshly squeezed orange juice フレッシュ オレンジ ジュース	¥ 1,300
Freshly squeezed grapefruit juice フレッシュ グレープフルーツ ジュース	¥ 1,300
Kabosu juice カボス ジュース	¥ 900
Cranberry juice クランベリー ジュース	¥ 900
Mango juice マンゴー ジュース	¥ 900
Pineapple juice パイナップル ジュース	¥ 900
Coca cola / Coca cola zero コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	¥ 900
Ginger ale ジンジャーエール	¥ 900
Tonic water トニック ウォーター	¥ 900
Oolong tea ウーロン茶	¥ 900

NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

Mini Bottle (200ml)

Pierre Zero Blanc de Blancs (Pierre Chavin) ピエール・ゼロ・ブラン・ド・ブラン	¥ 1,900
--	---------

WINE

Glass (100ml)

【 Champagne 】	
N.V. Louis Roederer Brut Premier ルイ・ロデレール ブリュット・ブルミエ	¥ 1,900
【 White 】	
2019 Sauvignon Blanc Attitude ソーヴィニヨン・ブラン	¥ 1,500
【 Red 】	
2018 Kaiken Estate Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	¥ 1,500

BEER

Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ (生ビール)	¥ 1,200
Kirin Ichiban-Shibori キリン 一番搾り	¥ 1,200
Heineken ハイネケン	¥ 1,200
Guinness Stout ギネス スタウト	¥ 1,300
Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥ 1,080

NATURAL SPRING WATER

Beppu sakura onsen water 500ml 別府桜温泉水 (硬度 170mg/l, 炭酸水素イオン 340mg/l)	¥ 900
---	-------

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge

料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。