

ALL DAY DINING

Top quality ingredients, sustainably sourced items and seasonally chosen produce prepared with a creative and health conscious mind set are the pillars of our restaurants.

In room dining menus feature a good selection of International and Japanese inspired recognizable dishes presented in a modern approach for all meal periods.

インルームダイニングでは、健康というテーマのもと、環境に配慮した高品質の食材を使用しています。その季節ならではの味わいを大切に地元の厳選した旬の食材を取り揃え、和と西洋の要素を取り入れたクリエイティブなメニューをご用意しております。

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

In Room Dining Comfort Set

インルームダイニング コンフォートセット

Enjoy our chef's recommendation for breakfast, lunch and dinner. Our team scouted the highest quality products to ensure you have a memorable dining experience at every time of your day with us.

朝食からランチ、ディナーまでシェフおすすめのメニューで思い出に残るひとときをお楽しみください。

Breakfast

7:00am-10:00am

朝食

* All of our eggs are cage-free and sourced from Taketa City

すべての卵料理は竹田市の平飼い卵を使用しております。

Western breakfast

¥3,900

2 "Eggs your way" your choice of omelet, 2 Eggs fried, poached, boiled or scrambled with bacon, sausages, mushrooms, roasted tomatoes, hash brown, bakery basket selection, fruit salad, yogurt (choice of fruit, low-fat, natural).

Selection of TWG teas, barista coffee and fresh squeezed orange juice, or fresh squeezed grapefruit juice

ウェスタン ブレックファスト

お好きな卵料理（オムレット／目玉焼き／ポーチドエッグ／ゆで卵／スクランブルエッグ）をおひとつお選びください。

ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウン、パンバスケット、フルーツサラダが付いております。ヨーグルトはプレーン、フルーツ、低脂肪の中から、おひとつお選びください。

フレッシュオレンジジュース又はフレッシュグレープフルーツジュース、お好きなコーヒー又は紅茶をそれぞれお選びください。

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Traditionally local breakfast

¥3,900

grilled market fish, Ajimu rice, Japanese omelet, kobachi, nori, pickles, dangojiru, served with Japanese green tea

和朝食

焼き魚、厚焼き玉子、小鉢、味付け海苔、香の物、だんご汁、
大分県産 安心院米のご飯、緑茶

Lunch & Dinner

10:00am-9:00pm

ランチ／ディナー

International comfort box

¥4,000

Elements seasonal green salad and seasonal soup
Slow cooked domestic beef cheek, seasonal vegetables, potato puree
Elements selection of sweets

インターナショナル定食

大分県産牛ほほ肉の煮込み、グリーンサラダ、季節野菜のスープ、デザート

Local flavors comfort box

¥4,000

green salad, seasonal sliced raw fish, prawn and vegetable tempura, traditional dipping sauce and condiments, miso soup and Ajimu rice, sliced fruit

郷土の味覚定食

旬魚の刺身、海老と野菜の天ぷら盛り合わせ、天つゆ、薬味
和風サラダ、お味噌汁、香の物、大分県産 安心院米のご飯、果物

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Breakfast a la carte

7:00am-10:00am

朝食メニュー

Continental Breakfast

¥3,200

your choice of fresh orange or grapefruit juice.

Fresh sliced seasonal fruits with your choice of plain, fruit or low-fat yoghurt.

Your choice of cereal (homemade bircher muesli, corn flakes, granola, all bran, coco pops, muesli). Resort baker's basket, selection of TWG fine teas, barista coffee, or decaffeinated coffee

コンチネンタル ブレックファスト

パンバスケットにお好きなジュース（オレンジ／グレープフルーツ）、
ヨーグルト（プレーン／フルーツ／低脂肪）、
シリアル（自家製バーチャミューズリー）／コーンフレーク／グラノーラ／
オールブラン／チョコリング／ミューズリー）をひとつずつお選びください。
お好きなコーヒー又は紅茶をお選びください。

2 Egg Omelet

¥2,000

your choice of fillings: ham, onion, capsicum, chili, smoked salmon, spinach,
Cheddar cheese, mushrooms.

Egg white omelet available on request

オムレツ

お好きな具材（ハム／玉葱／パプリカ／チリ／スモークサーモン／
ほうれん草／チェダーチーズ／マッシュルーム）をお選びください。
卵白のオムレツもご用意できます。

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Eggs “YOUR WAY”

¥2,000

2 Eggs fried, poached, boiled or scrambled with toasted Sourdough served with your choice of one side : herb roasted tomato, grilled mushrooms or grilled bacon

卵料理

お好きな調理法（目玉焼き／ポーチドエッグ／ゆで卵／スクランブルエッグ）と、付け合わせ（ハーブローストトマト／グリルマッシュルーム／グリルベーコン）をおひとつお選びください。サワードゥが付いております。

Egg Benedict

¥2,000

a poached Egg on English muffin with hollandaise sauce.
Your choice of ham or smoked salmon or sautéed spinach

エッグベネディクト

ポーチドエッグ オランダーズソース添え
お好きな具材（ハム／スモークサーモン／ほうれん草ソテー）をおひとつお選びください。

Pancakes, Waffles or French Toast

¥1,000

served with maple syrup, whipped cream and berry compote

パンケーキ／ワッフル／フレンチトースト

上記の中から好きなものをおひとつお選びください。
メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーコンポート添え

Sides Menu

サイドメニュー

Smoked salmon plate

¥800

スモークサーモンプレート

Steamed Oita rice with pickles

¥600

大分県産 安心院米のご飯、香の物

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Oita miso soup ¥600
お味噌汁

Seasonal green leaf salad ¥600
choice of lemon dressing, or Japanese dressing
グリーンリーフサラダ
レモンドレッシング又は和風ドレッシングをお選びください。

Yoghurt, Cereals, Fresh Fruit
ヨーグルト、シリアル、季節のフルーツ

Yoghurt
your choice of one: plain, low-fat or fruit flavored ¥600
ヨーグルト
プレーン、低脂肪、フルーツの中から、おひとつお選びください。

Swiss Bircher Muesli ¥600
grated fresh apple, dry fruits, honey
バーチャミューズリー
すりおろしりんご、ドライフルーツ、蜂蜜

Cereals ¥600
your choice of one: Corn flakes, Granola, Muesli, All Bran, Coco Pops
シリアル
コーンフレーク、グラノーラ、ミューズリー、オールブラン、
ココポップスの中からおひとつお選びください。

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

**Sliced seasonal fruits served with toasted almonds
and fresh mint**

¥2,000

季節のフルーツ

トーストアーモンドとフレッシュミントを添えて

Resort bakers' basket

¥1,000

choice of three: white bread, whole meal bread, baguette, sourdough, fruit loaf,
seasonal muffin, healthy fruit muffin, fruit danish, croissant, chocolate Danish.

Served with a selection of butter, jams, marmalade, and honey

パンバスケット

パンは（食パン／全粒粉パン／バゲット／サワードウ／フルーツローフ／
季節のマフィン／低脂肪フルーツマフィン／フルーツデニッシュ／
クロワッサン／チョコレートデニッシュ）の中より3つお選びください。
バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜が付いております。

* Gluten-free bread is available, please ask our server

グルテンフリーのパンもご用意しております。

ご注文の際、サービススタッフへお申し付けください。

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

All day dining menu

10:00am -9:00pm

単品メニュー

Sandwiches and Light Meals

サンドイッチ・軽食

Wagyu beef burger (180 g)

¥3,400

180-gram premium Wagyu beef burger with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce.
Choice of French fries or green salad

和牛バーガー (180 g)

ベーコン、オニオンリング、トマト、チェダーチーズ、自家製バーガーソース
フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。

Club sandwich

¥2,900

roasted turkey, bacon, egg, lettuce, tomato, mayonnaise.

Choice of French fries or green salad

クラブサンド

ローストターキー、ベーコン、卵焼き、レタス、トマト、マヨネーズ
フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。

Vegetarian burrito

¥2,900

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise.

Choice of French fries or green salad

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
フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Salad and Light Meals

サラダ・軽食

French caviar set (18g)

blini, chive, egg, caper, cream cheese

¥7,500

フレンチキャビアセット(18g)

ブリニ、ねぎ、卵、ケッパー、クリームチーズ

Market fresh seafood crudo

local sweet soy sauce, kabosu, petit herbs

¥2,700

本日の海鮮クルード（イタリア風刺身盛り合わせ）

別府カトリア醤油、かぼす、プチハーブ

Elements seasonal greens

seasonal selection of vegetables and leaves, pumpkin seeds.

¥1,900

Choice of lemon dressing, Italian dressing, or Japanese dressing

エレメンツ 季節のグリーンサラダ

ミックスリーフ、旬野菜、カボチャの種

レモンドレッシング／イタリアンドレッシング／

和風ドレッシングの中からおひとつお選びください。

Caesar Salad

locally farmed Romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, crisp bacon, creamy kabosu dressing

¥2,100

シーザーサラダ

ロメインレタス、クルトン、温玉、クリスピーベーコン、かぼすドレッシング

with grilled chicken

¥2,500

シーザーサラダ グリルチキンを添えて

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

with smoked salmon ¥2,500
シーザーサラダ スモークサーモンを添えて
with poached prawns ¥2,600
シーザーサラダ 海老を添えて

Locally-grown tomato panzanella ¥2,100
arugula, Parmesan, caper, crouton, avocado oil, balsamic caviar
地元で育ったトマトのパンツァネッラサラダ
ルッコラ、パルメザンチーズ、ケッパー、クルトン、アボカドオイル、
バルサミコキャビア

Elements style domestic beef salad ¥2,700
green onion, garlic, kabosu, chili, sesame
エレメント 国産牛のローストビーフサラダ
玉葱、ガーリックチップ、かぼす、唐辛子、ごま

Soup Selection スープセレクション

Elements soup of the season ¥1,100
エレメント 季節野菜のスープ

Spring pea puree ¥1,100
mint espuma, crisp bacon
グリーンピースのスープ
ミントのエスプーマ、クリスピーベーコン

Oita miso soup ¥600
お味噌汁

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Elements of Pasta
エレメント パスタ

Spaghetti Bolognese ¥2,400
House made meat sauce, Parmesan cheese, fresh basil
スパゲッティ ボロネーゼ
自家製ミートソース、パルメザンチーズ、フレッシュバジル

Spaghetti with vegetables and pesto sauce ¥2,200
local seasonal vegetables, pineseed, Parmesan cheese
スパゲッティ バジルソース
季節野菜、松の実、パルメザンチーズ

Main
メイン料理

“Hanamidori” chicken ¥3,100
pomme puree, pickled onion, spring legumes
「華味鳥」チキン
マッシュポテト、オニオンピクルス、春野菜

Grilled Oita tuna ¥4,000
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

“Kome no megumi” Oita pork chop ¥3,200
pea puree, local vegetables, hazelnut jus
大分県産ブランド豚 “米の恵み”
グリーピースのピューレ、地元野菜、ヘーゼルナッツのジュ

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Oita beef sirloin(100g)*

¥5,200

whipped potato, Oita mushrooms, seasonal vegetables

Choice of your sauce: red wine sauce / Béarnaise Sauce / Japanese steak sauce / daikon and chili sauce

大分県産ビーフサーロイン(100g)

マッシュポテト、大分県産きのこ、旬野菜

*メイン料理のソースは、下記の中よりおひとつお選びください。

(赤ワインソース/ベアルネーズソース/和風ステーキソース/

大根おろしと唐辛子)

Grilled Oita beef steak Donburi*

¥5,200

grilled steak over Ajimu rice.

miso soup, Japanese salad, and pickles

大分ビーフステーキ丼

大分県産 安心院米のご飯、お味噌汁、和風サラダ、香の物

*Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet

¥9,200

大分県産ビーフサーロインと大分ビーフステーキ丼は、

追加料金 (¥4,000) で「おおいた和牛フィレ肉」へ

アップグレードいただけます。

Canadian lobster

¥5,000

citrus risotto, seasonal vegetables

カナダ産ロブスター

シトラス風味のリゾット、季節の野菜

Tempura prawn and vegetables

¥3,500

Japanese salad, kobachi, miso soup, steamed Ajimu rice, fried tofu, tempura sauce, grated daikon, lemon, sea salt

海老と季節野菜の天ぷら盛り合わせ

和風サラダ、小鉢、揚げ出し豆腐、天つゆ、大根おろし、レモン、藻塩、お味噌汁、大分県産 安心院米のご飯

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Seasonal fish ceviche bowl ¥3,000
market-fresh fish and seafood, Oita vegetables and avocado,
Ajimu rice, miso soup

季節の洋風海鮮丼

本日の鮮魚、アボカド、旬野菜、
大分県産 安心院米のご飯、お味噌汁

Japanese beef curry ¥3,200

seasonally inspired Oita vegetables, Ajimu rice

ビーフカレー

地元の野菜、大分県産 安心院米のご飯

Sides Menu

サイドメニュー

Fries with sea salt ¥1,000

フレンチフライ

Sautéed spinach ¥1,000

ほうれん草のソテー

Roasted mushrooms ¥1,000

ローストマッシュルーム

Seasonal green leaf salad ¥600

choice of lemon dressing, or Japanese dressing

グリーンリーフサラダ

レモンドレッシング又は和風ドレッシングをお選びください。

Rice ball with pickles ¥1,000

おにぎり、香の物

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Desserts

デザート

Seasonal fruits selection ¥2,200

フレッシュフルーツの盛り合わせ

International cheese plate ¥2,700

selection of bread and lavash, Yufuin seasonal jam, dry fruits and nuts

チーズプレート

パンとラボッシュ、湯布院ジャム、ドライフルーツ、ナッツ

Flourless chocolate torte ¥1,300

orange crème anglaise, raspberry gel

チョコレートタルト

オレンジアングレーズソース、ラズベリー

Miso caramel ¥1,500

yuzu, wakame meringue

味噌キャラメル

柚子、わかめのメレンゲ

Ice cream ¥700

your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season

アイスクリーム

バニラ、チョコレート、ヨーグルト、季節のシャーベットの中から
おひとつお選びください。

Macaron 3 pieces ¥1,300

厳選マカロン 3個入り

Macaron 5 pieces ¥2,000

厳選マカロン 5個入り

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Late night Menu

9:00pm-7:00am

深夜メニュー

International cheese plate

¥2,700

selection of bread and lavash, Yufuin seasonal jam, dry fruits and nuts

チーズ盛り合わせ

パンとラボッシュ、湯布院ジャム、ドライフルーツ、ナッツ

Assorted cold cuts platter

¥2,200

コールドミート盛り合わせ

Torimeshi onigiri

¥1,500

chicken rice onigiri with Japanese pickles

鶏飯おにぎり（3個）

鶏の炊き込みご飯、香の物

Yakionigiri no ochazuke

¥2,000

grilled Oita chicken and rice with dashi

焼きおにぎりのお茶漬け

大分県産 鶏肉と御飯、出汁

Elements soup of the season

¥1,100

エレメントツ 季節のスープ

Flourless chocolate torte

¥1,300

orange crème anglaise, raspberry gel

チョコレートタルト

オレンジアングレーズソース、ラズベリー

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Ice cream

¥700

your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season

アイスクリーム

バニラ、チョコレート、ヨーグルト、季節のシャーベットのの中から
おひとつお選びください。

Macaron 3 pieces

¥1,300

厳選マカロン 3 個入り

Macaron 5 pieces

¥2,000

厳選マカロン 5 個入り

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Glass of Champagne

グラス シャンパン

N.V. Louis Roederer Brut Premier

¥2,500

ルイ ロデレール ブリュット プルミエ

Glass of White Wine

グラス 白ワイン

Sommelier selected Sauvignon Blanc

¥1,900

ソムリエおすすめ ソーヴィニヨン ブラン

Sommelier selected Chardonnay

¥2,000

ソムリエおすすめ シャルドネ

Glass of Red Wine

グラス 赤ワイン

Sommelier selected Pinot Noir

¥1,900

ソムリエおすすめ ピノ ノワール

Sommelier selected Cabernet Sauvignon

¥2,000

ソムリエおすすめ カベルネ ソーヴィニヨン

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Sommelier Recommended “Spumante”

ソムリエお勧め “スプマンテ”

N.V. Ferrari Hommage/ Italy ¥13,000
フェッラーリ オマーージュ

N.V. Ferrari Rose / Italy ¥14,000
フェッラーリ ロゼ

Sommelier Recommended “White Wine”

ソムリエお勧め 白ワイン

Stonier Chardonnay / Australia ¥13,000
ストニアー シャルドネ

SLH Estate Grown Santa Lucia Highlands / California ¥14,000
シャルドネ SLH エステート グロウン

Sommelier Recommended “Red Wine”

ソムリエお勧め 赤ワイン

Marlborough Pinot Noir / New-Zealand ¥10,000
マールボロ ピノ ノワール

Barossa Shiraz / Australia ¥12,000
バロッサ シラーズ

Williams' Vineyard Pinot Noir / New-Zealand ¥21,000
ウィリアムス ヴィンヤード ピノ ノワール

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Bottled Beer
小瓶ビール各種

Sapporo Yebisu, Suntory Premium Malts, Kirin Ichiban-Shibori 各 ¥1,350
サッポロ エビス、サントリー プレミアムモルツ、キリン 一番搾り

Chivas Regal 12y Highball
シーバスリーガル 12年 ハイボール

Standard (45ml + 炭酸水 1本) ¥1,800
スタンダード
Special (135ml + 炭酸水 3本) ¥4,600
スペシャル

Soft Drinks
ソフトドリンク

Freshly squeezed orange juice ¥1,400
フレッシュ オレンジ ジュース
Freshly squeezed grapefruit juice ¥1,400
フレッシュ グレープフルーツ ジュース
Kabosu juice ¥900
かぼすジュース
Apple juice ¥900
アップルジュース
Coca Cola ¥900
コカ・コーラ
Ginger Ale ¥900
ジンジャーエール

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Coffee
コーヒー

Coffee コーヒー	¥900
Caffè latte カフェラテ	¥900
Cappuccino カプチーノ	¥900
Hot chocolate ホットチョコレート	¥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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Selection of TWG Fine Teas

TWG オリジナルティー

ANA Intercontinental Beppu blend	¥850
ANA インターコンチネンタル別府リゾート & スパ オリジナルブレンド	
English breakfast	¥850
イングリッシュブレックファスト	
Royal darjeeling	¥850
ロイヤルダージリン	
Chamomile	¥850
カモミール	
Green tea	¥850
グリーンティー	

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Kids Menu

10:00am -9:00pm

キッズメニュー

Sweet corn soup ¥900

スイートコーンのスープ

Tomato salad ¥900

トマトサラダ

Rice and miso soup ¥800

白米と味噌汁

Amazing steak and potato fries ¥1,850

ビーフステーキ、フライドポテト添え

Fried fish and potato fries ¥1,850

白身魚のフライ、フライドポテト添え

Toasted cheese sandwich and potato fries ¥1,450

トーストチーズサンドウィッチ、フライドポテト添え

Tomato and Parmesan cheese penne ¥1,650

トマトとパルメザンチーズのペンネ

Oita fried chicken with mayonnaise ¥1,750

大分からあげ マヨネーズ添え

Two mini beef burgers and potato fries ¥1,650

ミニビーフバーガー、フライドポテト添え

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

Kids side menu
キッズサイドメニュー

Mashed potato with melted Cheddar cheese ¥ 700
マッシュポテト とろけたチェダーチーズがけ

Sweet potato fries with herb mayonnaise ¥ 700
さつまいものフライ ハーブマヨネーズ添え

Seasonal vegetables butter sauted ¥ 700
季節野菜のバターソテー

Kids desserts
キッズデザート

Yogurt ice cream with berry compote ¥ 800
ヨーグルトアイスクリーム ベリーのコンポート添え

Vanilla and chocolate ice cream with cookie crumble ¥ 800
バニラとチョコレートのアイスクリーム クッキーのクランブル

Seasonal fruit sorbet ¥ 800
季節のフルーツシャーベット

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。