



elements

ATELIER + BAR

Roast&Grill

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。

¥6,900

Choose your main

お好みのメイン

This summer our team of Elements chef turn the fire on. Enjoy a wide selection of roasted and grilled cuts, fresh seafood and seasonal produce.

Hoba leaf roasted Japanese cutlassfish

yuzu and ginger sauce
国産太刀魚の朴葉焼き
柚子と生姜のソース

Dutch veal striploin roast

melon and tomato agro-dolce, grilled asparagus
オランダ産仔牛のロースト
メロンとトマトのアグロドルチェ アスパラガスのグリル



Cherry Valley duck breast roast

fig chutney, celeriac puree, baby carrot
チェリーバレー鴨胸肉のロースト
無花果のチャツネ 根セロリのピュレ 姫人參



Grilled "Kome no Megumi" pork tomahawk

applewood smoked, Kitsuki honey butter, Taketa corn and pepper succotash
米の恵み豚のトマホークのグリル
林檎の木のスモーク 竹田コーンとパプリカのサコタッシュ
杵築蜂蜜とスパイスバター

Grilled Kyushu swordfish

fennel-orange beurre blanc, semi-dry grapes, shiso oil
九州産メカジキのグリル
フェネルとオレンジのブルブランソース セミドライグレープ
紫蘇オイル

New Zealand lamb rack roast

Kokonoe blueberry jus, crispy polenta, summer vegetables
ニュージーランド産仔羊のロースト
九重ブルーベリーソース クリスピーポレンタ 夏野菜

Add premium appetizers

プレミアム前菜を追加

Deluxe main

メインのアップグレード

Seasonal seafood crudo

olive oil caviar, Beppu soy sauce
季節の海鮮クルード
オリーブオイルキャビア 別府カトリア醤油 + ¥1,000

Himejima prawn cocktail

tomato and melon salad, avocado, cocktail sauce
姫島産車海老のカクテル
トマトとメロンのサラダ アボカド 特製カクテルソース + ¥1,500

Mozzarella di Buffala and Jamon Serrano

summer tomatoes, figs, balsamic caviar and micro rucola
モッツアレラ・ブッフアラ ハモンセラノ
サマートマト 無花果 バルサミコキャビア ルッコラ + ¥1,000



Slow-roasted Atlantic lobster tail

sauce American, coconut milk reduction
アトランティックロブスターの低温ロースト
アメリカンソース ココナッツミルクのレディクション + ¥1,500

Salt-grilled Ayu fish

oita citrus, micro salad
鮎の塩焼き
大分の柑橘 マイクロリーフのサラダ + ¥1,000

Abalone 'meuniere'

Oita citrus beurre blanc, toasted caper, crumble
鮑のムニエル
大分柑橘のブルブランソース ケッパークランブル + ¥1,000

Grilled Kumamoto Akaushi sirloin (100g)

red wine jus, truffle pomme puree
熊本県産あか牛のサーロインのグリル
赤ワインソース トリュフポテトピュレ + ¥2,000



Grilled Oita beef sirloin and Hokkaido scallops

Oita vegetables summer salsa, citrus butter sauce,
cauliflower puree
大分県産牛サーロインのグリルと北海道産帆立
夏野菜のサルサ 柑橘バターソース
カリフラワーピュレ + ¥2,000



Grilled Oita Bungo-gyu filet with foie gras(100g)

summer truffle jus, Oita shiitake
大分県産豊後牛フィレ肉のグリルとフォアグラ
夏トリュフのソース 大分県産椎茸のグリル + ¥4,500

Himejima prawns saffron risotto

Taketa saffron, Kagoshima mikan gin and vegetables
姫島産車海老のグリル
竹田サフランのリゾット 鹿児島コマサジン
地元野菜 + ¥2,000

Elements seasonal desserts buffet with your choice of TWG fine teas or coffee
エレメンツ 季節のデザートビュッフェとお好みのコーヒー又はTWGの紅茶

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。