



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.

エレメンツでは、色彩溢れる「庭（ガーデン）」をテーマにしたビュッフェをご用意しております。生命の息吹を感じる新緑のこの時期は、多くの食材が旬を迎えます。シェフが厳選した初夏を彩る食材を使用した、暖かな陽気を感じるメニューを心行くまでご堪能ください。

Dinner Price / ¥6,900

Choose your main

お好みのメイン

Choose your main dish from our selection of seasonal delicacies

春旬の食材を使ったメインのお料理をお選び頂けます

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 チキンソース

Cherry Valley duck breast

seasonal legumes, candied almonds, vin cotto, truffle salt

チェリーバレーダックのムネ肉

季節野菜 アーモンドのキャラメリゼ ヴィンコット

トリュフ塩

Grilled Oita tuna

fricassee of seasonal vegetables, choron sauce

大分県産マグロのグリル

季節野菜のフリカッセ ソースショロン

Grilled "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 beef sirloin 100g

sauté of asparagus and mushrooms, seasonal 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 ハーブのチミチュリ

Oita Bungo-gyu filet (100g) + ¥4,000

braised Porcini mushrooms, cream sherry reduction

豊後牛のフィレ(100g) + ¥4,000

ボルチーニのブレゼ クリームシェリー酒のソース

Canadian lobster and seafood bouillabaisse + ¥2,000

lobster-saffron broth, market fish and seafood

カナダ産ロブスターのブイヤベース + ¥2,000

ロブスターと竹田サフランのスープ 魚介

Finishing Touch

Add your choice of topping

メインディッシュにお好みのトッピングを追加

add seared foie gras

+ ¥1,000

フォアグラのソテー

add Himeshima prawn

+ ¥1,000

姫島産海老

add shaved summer truffle

+ ¥1,000

サマートリュフ

add sea urchin

+ ¥1,000

生雲丹

add half Canadian lobster

+ ¥1,500

カナダ産ロブスター(ハーフ)

Perfect Start

Add your choice of premium appetizers

プレミアム前菜を追加

Market fresh seafood crudo

+ ¥1,000

local sweet soy sauce, kabosu, petit herbs

本日の海鮮クルード (イタリア風刺身)

醤油 かぼす ハーブ

Elements style domestic beef salad

+ ¥1,000

green onion, garlic, kabosu, chili, sesame

エレメンツ 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

Yufuin lager steamed mussels

+ ¥1,000

ムール貝の湯布院ビール蒸し

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。