



# elements

ATELIER + BAR

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。

Weekday Lunch / 平日 ¥4,200

Saturday, Sunday and public holidays Lunch / 土曜日と日曜日および祝日 ¥4,700

## Choose your main

### お好みのメイン

Choose your main dish from our selection of seasonal delicacies

旬の食材を使ったメインのお料理をお選び頂けます

#### Golden threadfin bream grilled, roasted, or poached

roast baby new potato, summer vegetables, shiso Genovese

イトヨリ鯛 グリル、ロースト、ポシェ

新じゃがいものロースト 季節野菜 紫蘇ジェノベーゼ

#### American style fried Hanamidori chicken

corn grits, chicken gravy, honey-mustard sauce

華味鶏のアメリカン・フライドチキン

コーングリッツ チキングレイビー ハニーマスタード

#### Roasted porchetta

carrot purée, pickled mustard seed, fried caper

大分県産豚肉のポルケッタ

人参のピューレ あらびきマスタード ケッパーフライ

#### Pan-seared Australian flank steak

pommes paille, creamed spinach, smoked mineral salt

オーストラリア産ビーフフランクステーキ

ポム パイユ ほうれん草のクリーム 燻製塩

#### Moules et frites

mussels steamed in Yufuin lager, wedge fries, saffron aioli

ムール貝のフリット

湯布院ビール蒸し フライドポテト サフランアイオリ

## Soup and appetizers upgrade

### スープ・前菜のアップグレード

#### Elements soup of the season

エレメンツ 季節野菜のスープ

+ ¥ 500

#### Sweet corn soup

herb oil, ricotta, bacon

スイートコーンのスープ

ハーブオイル リコッタ ベーコン

+ ¥ 500

#### Market fresh seafood crudo

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

+ ¥ 1,000

#### Elements style domestic beef salad

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

+ ¥ 1,000

## Main dish upgrade

### メインのアップグレード

#### Shiyo yaki ayu

lemon, mineral salt, Oita vegetables, Ajimu rice

鮎の塩焼き

レモン マルドン・塩 地元野菜 安心院米

+ ¥ 1,000

#### Oita beef sirloin 100g

whipped potato, summer vegetables, red wine jus

大分県産ビーフサーロイン

マッシュポテト 夏野菜 赤ワインソース

+ ¥ 2,000

#### Lobster and seafood bouillabaisse

lobster-saffron broth, market fish and seafood

ロブスターと魚介のブイヤベース

カナダ産ハーフロブスター サフランスープ 魚介

+ ¥ 2,000

#### Add foie gras to your main dish

フォアグラ添え

+ ¥ 1,000

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。