



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

調理方法をお選びください 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

ムール貝の湯布院ビール蒸し・フリット

フライドポテト サフランアイオリ

Add soup and appetizers

スープ・前菜の追加

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

Shio 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 topping

メインディッシュにトッピングを追加

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。