

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。

In Room Dining Comfort Set

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。

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

ウエスタン ブレックファスト

お好きな卵料理（オムレツ／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。

Traditionally local breakfast

¥3,900

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

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。

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*

¥4,300

seasonal green salad, soup of the day and Elements selection of sweets.
your choice of main dish:

grilled Kyushu swordfish, fennel-orange beurre blanc or Oita pork loin, sauce chimichurri

インターナショナル定食*

グリーンサラダ、季節野菜のスープ、パン、デザートの盛り合わせ。

メインディッシュは（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、又は、大分県産豚ロース・チミチュリソース）

の2つの中からから1つをお選びいただけます。

*Upgrade your main dish to Oita beef sirloin 100g with red wine

¥6,300

sauce (+¥2,000).

メインディッシュを追加料金（+¥2,000）で「おおいた
ビーフサーロイン 赤ワインソース」へアップグレード
いただけます。

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、海老と野菜の天ぶら盛り合わせ、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

Breakfast a la carte

7:00am-10:00am

朝食メニュー

Continental Breakfast

¥3,200

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。

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。

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

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。

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。サワードウが付いております。

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

Oita miso soup

¥600

お味噌汁

Seasonal green leaf salad

¥600

choice of lemon dressing, or Japanese dressing

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。

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。

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

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。

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。

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

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。

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。

Salad and Light Meals

サラダ・軽食

French caviar set (18g)

¥7,500

blini, chive, egg, caper, cream cheese

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

¥2,700

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。

local sweet soy sauce, kabosu, petit herbs

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 salad

¥1,900

seasonal selection of vegetables and leaves, pumpkin seeds.

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。

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

Caesar salad

¥2,100

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

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、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

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

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。

シーザーサラダ 海老を添えて

Soup Selection
スープセレクション

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

Sweet corn puree ¥1,100
crisp bacon, herb oil
スイートコーンのスープ
クリスピーベーコン

Oita miso soup ¥600
お味噌汁

Elements of Pasta & Risotto
エレメンツ パスタ & リゾット

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

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。

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

Oita mushroom and Taketa saffron risotto

¥2,400

mascarpone, Parmesan cheese, porcini powder

大分きのこと竹田サフランのリゾット

マスカルポーネ、パルメザンチーズ、ポルチーニパウダー

Main

メイン料理

“Hanamidori” chicken

¥3,100

confit thigh and roasted breast, corn and pepper succotash, hazelnut jus

「華味鳥」チキン

モモ肉のコンフィとムネ肉のロースト

コーンとパプリカのサコタッシュ、ヘーゼルナッツのソース

Grilled Oita tuna

¥4,000

大分県産マグロのグリル

カリフラワーのピューレ、地元野菜、

フェンネルと柑橘のブルーブランソース

“Kome no megumi” Oita pork chop

¥3,200

polenta, semi-dry grapes, seasonal vegetables, pork jus

大分県産 ブランド豚“米の恵み”

ポレンタ、セミドライグレープ、季節野菜、ポークのジュ

Cherry Valley duck breast

¥3,200

candied almonds, local vegetables, blueberry jus

チェリーバレーダックの胸肉

キャンディアーモンド、地元野菜、ブルーベリーソース

Oita beef sirloin(100g)*

¥5,200

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。

whipped potato, Oita mushrooms, seasonal vegetables.

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

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

Taketa saffron risotto, sauce American

カナダ産ロブスター

竹田サフランのリゾット、アメリカンソース

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

Seasonal fish ceviche bowl

¥3,000

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。

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

Truffle wedge fries

¥1,400

トリュフ風味ウェッジカットポテトフライ

Sautéed spinach

¥1,000

ほうれん草のソテー

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。

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

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

Hoji tea brûlée ¥1,400
ほうじ茶ブリュレ

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。

Baked cheese cake with seasonal fruits ¥1,600
ベイクドチーズケーキ、季節のフルーツ添え

Caramel chocolate cake ¥1,400
キャラメルチョコレートケーキ

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

Late night Menu 9:00pm-7:00am
深夜メニュー

Snacks set ¥2,200
Potato chips, mixed nuts, olives,

choice of one beer: Sapporo Yebisu, Suntory Premium Malts, Kirin Ichiban-Shibori

おつまみセット

ポテトチップス、ミックснаッツ、オリーブ、ビールは

(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)

より 1 本お選びください。

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

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。

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 季節のスープ

Snacks ¥1,400
Potato chips, mixed nuts, olives
おつまみ
ポテトチップス、ミックснаッツ、オリーブ

Caramel chocolate cake ¥1,400
キャラメルチョコレートケーキ

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。

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。

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

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 Pinot Gris ¥1,900
ソムリエおすすめ ピノ グリ

Sommelier selected Chardonnay ¥2,000
ソムリエおすすめ シャルドネ

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 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 Tempranillo ¥2,000

ソムリエおすすめ テンプラニーリョ

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

ストニアール シャルドネ

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。

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

Bottle 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

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。

Soft Drinks
ソフトドリンク

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

Bottles Selection
ボトル各種

WHISKY

Yamazaki 山崎	Japanese	¥33,000
Chivas Regal 12 years シーバス・リーガル 12年	Scotch	¥16,500
Four Roses Super Premium フォア・ローゼス・プラチナ	American	¥27,500

SHOCHU

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。

Lichiko Kurobin	Mugi	¥7,500
いいちこ 民陶くろびん 25 度 (麦)		
Denen Envelhecida 3 years	Imo	¥7,500
田苑エンヴェレシーダ 25 度 (芋)		
Lichiko 40 Rugby Ball	Mugi	¥19,000
いいちこ 40 度 ラグビーボール (麦) 限定品		

SAKE

Kunchou Sen Jyunmaidaiginjyou		¥11,000
薫長 川 純米大吟醸	薫長酒造	
Kurokui Daiginjyou		¥11,000
九六位 大吟醸	久家本店	
Chiebijin Jyunmaiginjyou		¥11,000
ちえびじん 純米吟醸	中野酒造	
	Coffee	
	コーヒー	
Coffee		¥900
コーヒー		
Caffè latte		¥900
カフェラテ		
Cappuccino		¥900
カプチーノ		
Hot chocolate		¥900
ホットチョコレート		

Selection of TWG Fine Teas

TWG オリジナルティー

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。

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
ロイヤルダーズリン	
Chamomile	¥850
カモミール	
French Earl Grey	¥850
フレンチアールグレイ	

Kids Menu
キッズメニュー

10:00am -9:00pm

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	

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。

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

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

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。

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。