



elements

ATELIER + BAR

## À LA CARTE MENU

10:30am-8:30pm

### 単品メニュー

#### sandwiches and light meals

#### サンドイッチと軽食

#### Wagyu beef burger (180 g)

¥ 3,200

180-gram premium Wagyu beef burger with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce. Choice of shoestring 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、BBQ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。

#### turkey club sandwich

¥ 2,800

bacon, fried egg, turkey, lettuce, tomato, mayonnaise.

Choice of shoestring fries or green salad

ターキークラブサンドイッチ

ベーコン、目玉焼き、七面鳥、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

¥ 2,800

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise.

Choice of shoestring 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。

フライドポテトもしくはグリーンサラダをお選びください。

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。

## HEALTHY OPTIONS

### ヘルシーオプション

<b>market fresh seafood crudo</b> 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	¥ 2,500
<b>Caesar salad</b> locally farmed romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, crisp bacon, caesar dressing シーザーサラダ ロメインレタス、クルトン、温泉卵、クリスピーベーコン、 シーザードレッシング	¥ 1,900
<b>add grilled chicken</b> シーザーサラダ グリルチキンを添えて	¥ 2,400
<b>add smoked salmon</b> シーザーサラダ スモークサーモンを添えて	¥ 2,400
<b>add poached prawns</b> シーザーサラダ エビを添えて	¥ 2,500
<b>locally-grown tomato panzanella</b> rucola, 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	¥ 1,900
<b>Elements style domestic beef salad</b> 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	¥ 2,400

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。

## SOUP SELECTION

### スープセレクション

<b>Elements soup of the season</b> エレメンツ 季節野菜のスープ	¥ 1,000
<b>sweet corn puree</b> crisp bacon, herb oil スイートコーンのスープ クリスピーベーコン、ハーブオイル	¥ 1,000
<b>Oita miso soup</b> 味噌汁	¥ 500

## ELEMENTS OF PASTA and RICE

### エレメンツ パスタ & リゾット

<b>spaghetti Bolognese</b> 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、バジル	¥ 2,100
<b>spaghetti with vegetables and pesto sauce</b> seasonal vegetables, pineseed, Parmesan 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	¥ 2,000
<b>Oita mushroom and Taketa saffron risotto</b> mascarpone, Parmesan cheese, and 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	¥ 2,200

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。

## ELEMENTS SELECTION OF MAIN

### エレメンツ メイン料理

- “Hanamidori” chicken** ¥ 2,900  
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** ¥ 3,800  
cauliflower puree, local vegetables, fennel and citrus beurre blanc  
大分県産マグロのグリル  
カリフラワーのピュレ、地元野菜、フェネルと柑橘の  
ブルーブランソース
- “Kome no megumi” Oita pork chop** ¥ 3,000  
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
- grilled Oita beef steak donburi\*** ¥ 4,600  
grilled steak over Ajimu rice.  
Served with miso soup, Japanese salad, and pickles  
大分県産 ビーフステーキ丼  
大分県産 安心院米のご飯、和風サラダ、味噌汁、香の物
- Oita beef sirloin (100g)\*** ¥4,600  
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。
- \*Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet (+¥4,000)** ¥8,600  
大分ビーフステーキ丼と大分県産ビーフサーロインは、追加料金  
(+¥4,000)で「おおいと和牛フィレ肉」へアップグレードいただけます。

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。

**Cherry Valley duck breast** ¥ 3,000  
candied almonds, local vegetables, blueberry jus  
**チェリーバレーダック胸肉**  
キャンディアーモンド、地元野菜、ブルーベリーソース

**tempura prawn and vegetables** ¥ 3,300  
Japanese salad, 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**  
大分県産 安心院米ご飯、和風サラダ、揚げ出し豆腐、味噌  
汁、天つゆ、大根おろし、レモン、塩

**seasonal fish ceviche bowl** ¥ 2,600  
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

## SIDES MENU

### サイドメニュー

**fries with sea salt** ¥ 800  
フレンチフライ

**truffle wedge fries** ¥1,200  
トリュフ風味ウェッジカットポテトフライ

**sautéed spinach** ¥ 800  
ほうれん草のソテー

**roasted mushrooms** ¥ 800  
ローストマッシュルーム

**garden salad leaves** ¥ 600  
グリーンリーフサラダ

**steamed rice** ¥ 500  
大分県産 安心院米

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。

## DESSERTS

### デザート

<b>seasonal fruits selection</b> フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
<b>international cheese plate</b> with a light rye and walnut bread, carrot jam, grapes 3種類のチーズ盛り合わせ ライ麦とくるみのパン、湯布院ジャム、ドライフルーツ、 ナッツを添えて	¥ 2,500
<b>hoji tea brûlée</b> ほうじ茶ブリュレ	¥ 1,200
<b>baked cheese cake with seasonal fruits</b> ベイクドチーズケーキ、季節のフルーツ添え	¥1,400
<b>caramel chocolate cake</b> キャラメルチョコレートケーキ	¥1,200
<b>macaron 3 pieces</b> 厳選マカロン 3個入り	¥1,200
<b>macaron 5 pieces</b> 厳選マカロン 5個入り	¥2,000

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。

# DRINKS MENU

## お飲み物

### WINE BY THE GLASS

#### グラスワイン

#### Champagne - シャンパン

<b>Louis Roederer Brut Premier</b>	¥2,300
ルイ・ロデレール	
ブリュット プルミエ	

#### White - 白ワイン

<b>Sileni Estates</b>	Pinot Gris	¥1,800
シレーニ	ピノ・グリ	

<b>Escudo Rojo Reserva Chardonnay</b>	Chardonnay	¥1,900
エスクード ロホ レゼルヴァ シャルドネ		

#### Red - 赤ワイン

<b>Sileni Estates</b>	Pinot Noir	¥1,800
シレーニ	ピノ・ノワール	

<b>Kaiken Estate Cabernet Sauvignon</b>	Cabernet Sauvignon	¥1,900
カイケン エステート		
カベルネ ソーヴィニヨン		

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。



## BEER

### ビール

<b>Asahi Super Dry Draft</b> アサヒ スーパードライ 生	¥ 1,200	<b>Sapporo Yebisu</b> サッポロ エビス	¥ 1,200
<b>Suntory Premium Malts</b> サントリー プレミアムモルツ	¥ 1,200	<b>Kirin Ichiban-Shibori</b> キリン 一番搾り	¥ 1,200
<b>Guinness Extra Stout</b> ギネス エクストラ スタウト	¥ 1,300	<b>Heineken</b> ハイネケン	¥ 1,200
<b>Asahi Dry Zero</b> アサヒ ドライゼロ	¥ 1,080		

## SOFT DRINKS

### ソフトドリンク

<b>freshly squeezed orange juice</b> フレッシュ オレンジ ジュース	¥1,300
<b>freshly squeezed grapefruit juice</b> フレッシュ グレープフルーツ ジュース	¥1,300
<b>kabosu juice</b> かぼす ジュース	¥900
<b>apple juice</b> アップル ジュース	¥900
<b>peach juice</b> 白桃 ジュース	¥900
<b>mango juice</b> マンゴー ジュース	¥900
<b>cranberry juice</b> クランベリー ジュース	¥900
<b>Coca-Cola</b> コカ - コーラ	¥900
<b>Coca-Cola Zero</b> コカ - コーラ ゼロ	¥900
<b>ginger ale</b> ジンジャー エール	¥900
<b>oolong tea</b> ウーロン茶	¥900

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。

## MINERAL WATER

### ミネラルウォーター

<b>Acqua Panna</b> アクアパンナ	1000ml	¥1,000
<b>San Pellegrino</b> サン ペレグリーノ	1000ml	¥1,200
<b>Perrier</b> ペリエ	330ml 750ml	¥600 ¥1,200

## COFFEE

### コーヒー

<b>coffee</b> コーヒー	¥850	<b>espresso</b> エスプレッソ	¥850
<b>caffè latte</b> カフェ ラテ	¥890	<b>cappuccino</b> カプチーノ	¥890
<b>decaffeinated coffee</b> カフェインレスコーヒー	¥850		

## TWG FINE TEAS SELECTION

### TWG ファイン ティー セレクション

<b>ANA InterContinental Beppu</b> <b>Original Blend Tea</b> インターコンチネンタルホテル別府 オリジナルブレンド	¥ 850	<b>French Earl Grey</b> アールグレイ	¥ 850
<b>English Breakfast</b> イングリッシュブレックファースト	¥ 850	<b>Chamomile</b> カモミール	¥ 850

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。