

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。

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。

In Room Dining Comfort Set

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

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。

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。

Traditionally local breakfast

¥3,900

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

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 seabass, green shiso beurre blanc or Oita pork loin, red wine sauce

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（スズキのグリル・大葉ブルーブランソース、又は、大分
県産豚ロース・赤ワインソース）
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
sauce (+¥2,000).

¥6,300

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、海老と野菜の天ぷら盛り合わせ、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

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。

Breakfast a la carte

7:00am-10:00am

朝食メニュー

Continental Breakfast

¥3,200

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, tomato, 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／トマト／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。

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。

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

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。サワードゥが付いております。

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

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。

Oita miso soup ¥600
お味噌汁

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。

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。

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。

**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

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。

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。

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

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。

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。

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

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

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。

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
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	

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 of Pasta & Risotto
エレメント 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

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

大つ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

Grilled Oita “Kanmuri jidori” chicken ¥3,100

seasonal vegetables, sauce vierge

“おおいた冠地どり”のグリル

旬の野菜、ヴィエルジュソース

Pan-roasted Oita seabass ¥3,400

bread crust, seasonal herbs

豊後水道産スズキ

ハーブパン粉焼き

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。

“Kome no megumi” Oita pork chop
seasonal vegetables, pork jus

¥3,200

大分県産 ブランド豚 “米の恵み”
旬の野菜、ポークのジュ

Oita beef sirloin(100g)*
mashed potato, seasonal vegetables.
大分県産ビーフサーロイン(100g)
マッシュポテト、旬の野菜

¥5,200

Grilled Oita beef steak donburi*
grilled steak over Ajimu rice,
miso soup, Japanese salad, and pickles

¥5,200

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**
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。

¥9,200

Canadian lobster
Taketa saffron risotto, seasonal vegetables
カナダ産ロブスター
竹田サフランのリゾット、旬の野菜

¥5,000

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。

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

Oita Ryukyu-don ¥3,000

soy sauce marinated market-fresh fish on Ajimu rice, miso soup

大分りゅうぎゅう丼

大分県産 安心院米のご飯、お味噌汁

Bungo beef curry ¥3,900

seasonal Oita vegetables, Ajimu rice

豊後牛ビーフカレー

地元の野菜、大分県産 安心院米のご飯

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。

Sides Menu
サイドメニュー

Fries with sea salt フレンチフライ	¥1,000
Truffle wedge fries トリュフ風味ウェッジカットポテトフライ	¥1,400
Sautéed spinach ほうれん草のソテー	¥1,000
Roasted mushrooms ローストマッシュルーム	¥1,000
Seasonal green leaf salad 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。	¥600
Rice ball with pickles おにぎり、香の物	¥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。

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

Baked cheese cake with seasonal fruits ¥1,600

バ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

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。

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、ミックスナッツ、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

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

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。

Snacks	¥1,400
Potato chips, mixed nuts, olives おつまみ ポテトチップス、ミックスナッツ、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。	
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	

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 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

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

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。

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 シャルドネ

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

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。

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

Soft Drinks
ソフトドリンク

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

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。

Bottles Selection

ボトル各種

WHISKY

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

SHOCHU

Ichiko 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)		
Ichiko 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 Jyunmidaiginjyou		¥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	

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。

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

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렉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	

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。

Kids Menu
キッズメニュー

10:00am -9:00pm

Sweet corn soup スイートコーンのスープ	¥900
Tomato salad トマトサラダ	¥900
Rice and miso soup 白米と味噌汁	¥800
Amazing steak and potato fries ビーフステーキ、フライドポテト添え	¥ 1,850
Fried fish and potato fries 白身魚のフライ、フライドポテト添え	¥ 1,850
Toasted cheese sandwich and potato fries トーストチーズサンドウィッチ、フライドポテト添え	¥ 1,450
Tomato and Parmesan cheese penne トマトとパルメザンチーズのペンネ	¥ 1,650
Oita fried chicken with mayonnaise 大分からあげ、マヨネーズ添え	¥ 1,750
Two mini beef burgers and potato fries ミニビーフバーガー、フライドポテト添え	¥ 1,650

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。

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

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。