



# elements

ATELIER + BAR

## Oita Harvest Fair

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、旬の食材を使った前菜、フレッシュなサラダ、ホームメイドのパンやデザートがビュッフェにてお楽しみ頂けます。

メインディッシュはお好みに合わせてお選びいただき、お席までお持ちいたします。

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

#### Sautéed threadfin bream

bulgur and chorizo risotto

イトヨリ鯛のソテー

ブルグルとチョリソのリゾット添え

#### Roasted Yufuin salmon

shiso marinated mushrooms and vegetables

湯布院サーモンのロースト

きのこ野菜の大葉マリネ

#### Roasted Kome no Megumi pork

roasted hazelnuts, grain mustard, autumn vegetables

米の恵み豚のロースト

ローストヘーゼルナッツ 粒マスタード 秋野菜

#### Sautéed Kanmuri Jidori chicken

stewed roots and tomatoes

冠地鶏のソテー

根菜とトマトのプレゼ

#### Yufuin salmon Oyakodon

salmon roe, steamed egg, Ajimu rice, miso soup

湯布院サーモンの親子丼

イクラ 温玉 安心院ご飯 味噌汁

### Add soup

#### スープの追加

+ ¥500

#### Pumpkin potage

cinnamon butter, croutons

かぼちゃのポタージュ

シナモンバターのカルトン添え

#### Mushroom chowder

garlic grissini

きのこのチャウダー

ガーリックグリッシーニ

### Main dish upgrade

#### メインのアップグレード

#### Grilled Kyushu beef sirloin steak + ¥2,000

sauce chasseur

九州産サーロインステーキ

シャスールソース

#### Grilled Bungo beef filet mignon with foie gras + ¥5,000

local seasonal vegetables, sauce chasseur

大分県産豊後牛のフィレ フォアグラ添え

旬の野菜 シャスールソース

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。