



# elements

ATELIER + BAR

## Roast&Grill

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

#### Norwegian salmon and seasonal vegetable

creamy "bagna cauda"

ノルウェーサーモンと菜園野菜のクリーミーバーニャカウダ

#### Grilled Kome no megumi pork

Bungo Takada leek salt sauce

米の恵み豚のグリル 豊後高田ネギ塩ソース

#### Baked Bungo suido seabass, herb parmesan crust

豊後水道スズキのハーブパルメザンクルート

#### Sautéed Kanmuri chicken with tomato "checca" sauce

冠地鶏のソテー トマトとケッパーのケッカソース

#### Oita ryu-kyu don

market fresh fish, Ajimu rice, miso soup

おおいた琉球丼

安心院ご飯 味噌汁

### Add soup

スープの追加

+ ¥500

### Main dish upgrade

メインのアップグレード

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

local seasonal vegetables

九州ビーフステーキのグリル

大分県産旬の野菜

### Add topping

メインディッシュにトッピングを追加

#### Add summer truffle to your main dish

夏トリュフを添えて

+ ¥1,000

#### Elements soup of the season

エレメンツ 季節野菜のスープ

#### Potato and leek vichyssoise

ポテトとリークのヴィシソワーズ

#### Grilled bungo beef filet mignon steak, foie gras + ¥5,000

local seasonal vegetables

大分県産豊後牛のフィレ フォアグラ添え

旬の野菜

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。