

広々としたくつろぎの空間「アクアラウンジ」。 心身を潤す癒しの一杯でエレメントのバランスを整え、スムーズな「めぐり」を促す。 疲れた心と体をリセットし、未来への活力をチャージするウェルネスタイムをお過ごしください。

## **AQUA RECOMMENDED DRINKS**

#### < HEALTHY SMOOTHIES >

Pina smoothie ピニャ・スムージー

(pineapple, banana, coconut, milk, sweetener)

**Strawberry-peach and soy smoothie** ¥ 1,380 ストロベリーピーチの豆乳スムージー

(peach, strawberry, soy milk, sweetener)

Banana and almond smoothie ¥ 1,380 バナナとアーモンドのスムージー

(banana, almond milk, sweetener)

Orange-peach and onsen smoothie ¥ 1,400 オレンジピーチの温泉スムージー

(fresh orange, peach, Beppu onsen water, sweetener)

#### < HEALTHY JUICES AND SOFT DRINKS >

Freshly squeezed orange juice		¥ 1,300
フレッシュ	オレンジ ジュース	

Freshly squeezed grapefruit juice ¥ 1,300 フレッシュ グレープフルーツ ジュース

Kabosu and honey juice¥ 1,000近藤養蜂所はちみつジュース かぼす

Carrot and apple juice ¥ 900 人参りんごジュース

Cranberry and pomegranate juice ¥ 900 クランベリーとザクロ

Pineapple and mango juice ¥900 パイナップルとマンゴー

Coca cola / Coca cola zero ¥ 900

コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ

**Ginger ale / Tonic water** ¥ 900 ジンジャーエール / トニック ウォーター

Oolong tea ウーロン茶

## NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

Mini Bottle (200ml)

Pierre Zero Blanc de Blancs (Pierre Chavin) ¥1,900 ピエール・ゼロ・ブラン・ド・ブラン

#### WINE

Glass (100ml)

#### 【Champagne】

N.V. Louis Roederer Brut Premier ¥1,900 ルイ・ロデレール ブリュット・プルミエ

#### (White)

Cellar selection Pinot Gris (Sileni Estates) ¥ 1,500 セラーセレクションピノ・グリ

#### [ Red ]

Cellar selection Pinot Noir (Sileni Estates) ¥ 1,500 セラーセレクションピノ・ノワール

## **B**EER

Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	¥ 1,200
Kirin Ichiban-Shibori キリン 一番搾り	¥ 1,200
Peroni Nastro Azzurro ペローニ (イタリア)	¥ 1,200
Pilsner Urquell ピルスナーウルケル (チェコ)	¥ 1,200
Heineken ハイネケン (オランダ)	¥ 1,200
Guinness Stout ギネス スタウト (アイルランド)	¥ 1,300
Asahi Dry Zero (non-alcohol beer)	¥ 1,080

## **NATURAL SPRING WATER**

アサヒドライゼロ (ノンアルコールビール)

Beppu sakura onsen water 500ml ¥ 900 別府桜温泉水

(硬度 170mg/l, 炭酸水素イオン 340mg/l)

## **AQUA FOOD MENU**「アクア限定・フードメニュー」

「フォラージュ(食の探検)を楽しむ」をテーマに、海の幸と陸の幸を用いたアクア限定スペシャルメニューをご用意しました。

## **AQUA LUXE**

#### < LUXURY SUNSET TOWER >

market fresh seafood crudo, tempura prawn and chicken, vegetables, seasonal fruits selection

海鮮クルード(イタリア風海鮮料理) 海老と季節野菜の天ぷら、ホテル特製 とり天 季節のフルーツの盛り合わせ 2名様分 ¥8,500

#### < LUXURY SEAFOOD TEMPURA >

lobster, prawn, scallop, Kanmuri Jidori chicken, seasonal vegetables

> ロブスター、海老、北海道産 ホタテ、 おおいた冠地どり、季節の地元野菜 2名様分 ¥10,000

## **AQUA WELLNESS**

Fish ceviche bowl \$\ \text{2,600}\$ arket-fresh fish and seafood, Oita vegetables and avocado Ajimu rice, miso soup

季節の洋風海鮮丼(味噌汁付き) 本日の鮮魚、アボカド、季節野菜

### Aqua wellness salad

¥ 1,900

Oita organic leaves and locally farmed lettuce, tomato, cucumber, avocado, orange, sunflower seeds and candied almonds (sesame or Italian vinaigrette)

アクア・ウェルネスサラダ

院内産オーガニックリーフ、トマト、きゅうり、 アボカド、オレンジ、向日葵の種、アーモンド ドレッシング(胡麻又はイタリアンドレッシング)

Elements style domestic beef salad 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

**Seasonal fruits selection** 季節のフルーツ盛り合わせ

¥ 2,000

## **AQUA COMFORT**

#### < SANDWICHES AND LIGHT MEALS >

Wagyu beef burger (180 g)

「和牛バーガー (180g)」

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

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

¥ 3,200

## Turkey club sandwich

「ターキー クラブサンドイッチ」

bacon, fried egg, turkey, lettuce, tomato, mayonnaise choice of shoestring fries or green salad

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

¥ 2,800

# **Vegetarian burrito**「ベジタリアン ブリトー」

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise choice of shoestring fries or green salad

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

¥ 2,800

## Fries with sea salt

「フライドポテト」

¥ 800

**Ice cream cup** (vanilla & chocolate) 「アイスクリーム・カップ」 (バニラ&チョコレート)

¥ 1,000