



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

- Pumpkin potage with cinnamon butter croutons** ¥ 1,000  
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 with garlic grissini** ¥ 1,000  
きのこのチャウダー ガーリックグリッシーニ添え
- Oita miso soup** ¥ 500  
味噌汁

## ELEMENTS OF PASTA and RICE

### エレメント パスタ & リゾット

- Spaghetti Bolognese** ¥ 2,100  
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
- Spaghetti with vegetables and pesto sauce** ¥ 2,000  
seasonal vegetables, pine seed, 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** ¥ 2,200  
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

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

**Roasted Kanmuri Jidori chicken** ¥ 3,200  
porcini and bulgur risotto

大分県産冠地鶏のロースト  
ポルチーニとブルグルのリゾット

**Yufuin salmon and scallops pie** ¥ 3,800  
sauce Noilly

湯布院サーモンと帆立貝のパイ包み焼き  
ノイリーソース

**Kome no Megumi pork tomahawk** ¥ 3,000  
sauce chasseur, autumn vegetables

米の恵み豚トマホーク  
シャスールソース、秋野菜

**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

**Grilled Kyushu beef sirloin steak 100g** ¥ 4,600  
sauce chasseur

九州産サーロインステーキ 100g  
シャスールソース

\*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。

**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

**Oita ryukyu-don** ¥ 2,600

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

大分りゅうきゅう丼

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> ルイ・ロデレール ブリュット プルミエ	¥ 2,300
--	---------

#### White - 白ワイン

<b>Cellar Selection Pinot Gris</b> セラーセレクション ピノグリ	New Zealand Hawke's Bay	¥ 1,800
--	----------------------------	---------

<b>Jean Leon Chardonnay</b> ジャンレオン シャルドネ	Spain Catalonia	¥ 1,900
---	--------------------	---------

<b>Sommelier selected Sauvignon Blanc</b> ソムリエおすすめ ソーヴィニヨン ブラン	¥ 1,900
--	---------

#### Red - 赤ワイン

<b>Cellar Selection Pinot Noir</b> セラーセレクションピノ ノワール	New Zealand Hawke's Bay	¥ 1,800
--	----------------------------	---------

<b>Celeste Tempranillo</b> セレステ テンプラニーリョ	Spain Ribera del Duero	¥ 1,900
---	---------------------------	---------

<b>Sommelier selected Cabernet Sauvignon</b> ソムリエおすすめ カベルネ ソーヴィニヨン	¥ 1,900
--	---------

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。



## 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。