



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.

厳選された、贅沢な前菜、フレッシュサラダ、ホームメイドのパンやデザートをビュッフェにてお楽しみいただけます。

お選びいただいたメインディッシュはお客様のテーブルへお持ちいたします。

¥6,900

Choose your main

お好みのメイン

Sautéed Oita sea bream

Saiki salt jus, shiso leaves

大分県産真鯛のソテー

佐伯産宗治の塩ジュ 大葉の香り

Yufuin salmon and scallops pie

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

Assorted Oita seasonal sashimi

four kinds of sashimi, Ajimu rice, miso soup

大分県産お刺身盛り合わせ

お刺身 4 種類 味噌汁 安心院米

Roasted Kome no megumi pork tomahawk

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

Roasted Kanmuri Jidori chicken

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

Grilled Kyushu beef sirloin steak 100g

Paris mash, sauce chasseur

九州産サーロインステーキ 100g

マッシュドポテト シャスールソース

add 100g (+ ¥3,000)

追加 100g (+ ¥3,000)

Grilled Oita Bungo-gyu filet 100g with foie gras (+ ¥5,000)

大分県産豊後牛フィレ肉ステーキ 100g、フォアグラ添え

Add premium appetizers

プレミアム前菜を追加

Himeshima Kurumaebi cocktail

tomato and melon salad, avocado, cocktail sauce

姫島産車海老のカクテル

トマトとメロンのサラダ アボカド 特製カクテルソース

+ ¥1,500

Mozzarella di Bufala and Jamón Serrano

summer tomatoes, figs, balsamic caviar and micro rucola

モッツアレラ・ブッフアラ ハモンセラーノ

サマートマト 無花果 バルサミコキャビア ルッコラ

+ ¥1,000

Add topping

メインディッシュにトッピングを追加

Lobster and Autumn vegetable skewers

ロブスターと秋野菜のスキューワーズ

+ ¥1,500

Baked turban shell with Oita shiso butter

佐伯産サザエ 大分県産大葉バター

+ ¥1,500

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。