

THE BAR



The BAR opening hours 17:00-22:00 (L.O. 21:30)

「Halloween Cocktails」

Try our Halloween specials, crafted with the finest quality spirits to liven up your Halloween nights.

伝統と最高級のクオリティ。ハロウィンを盛り上げる期間限定のカクテル。

Yellow fizz (Veuve Clicquot Champagne, Star of Bombay gin, fresh lemon, sugar, gold leaf) イエローフィズ	¥ 2,800
Old fashioned X (X by Glenmorangie, Angostura bitters, sugar, charcoal ice cube, orange slice, maraschino cherry) オールド・ファッション・ド・エックス	¥ 2,100
X Night friends (X by Glenmorangie, fresh orange juice, ginger ale, grenadine syrup, orange slice) エックス・ナイト・フレンズ	¥ 2,000
Bloody morie (X by Glenmorangie, tomato juice, lemon, basil, tabasco, salt, pepper, Worcestershire sauce) ブラッディ・モリー	¥ 1,900

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

「Halloween Tidbits」

Enjoy our chef dreadful Halloween Creations.

不気味な要素が漂うシェフの遊び心が満載。ハロウィンを盛り上げる期間限定の料理。

Halloween shrimp

¥ 2,000

(shrimp frit dipped in a special sauce prepared by a witch lurking in the dark forest)

ハロウィン・シュリンプ

(暗い森に潜む魔女が調合した特製ソース使用。秋の味覚で味わう海老のフリット)

Devil burgers

¥ 1,800

(two mini-sized burgers spiced with Mexican chili sauce and foie gras, prepared by small cooky devils)

デビル・バーガー

(豪華絢爛フォアグラを贅沢使用。メキシカンチリソースでピリ辛に仕上げたハロウィン限定ミニバーガー)

Autumn mini treats: “the ghost trick”

¥ 1,350

(Autumn mini sweets hung on the arms of a pastry chef. Transformed into Halloween tricks)

秋のミニスイーツ ～お化けの悪戯～

(パティシエの腕によりをかけた秋のミニスイーツ。お化けの悪戯でハロウィンスタイルに変貌)

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

「75th Anniversary cocktail」



To commemorate our 75th anniversary we prepared a selection of locally “in the know” cocktails paired with our chef recommended tidbits.

インターコンチネンタル 75 周年を記念して、別府オリジナルカクテルと前菜のペアリングをお楽しみ下さい。

「cocktails」

Zabon bouquet

(Zabon cider, fresh lemon, butterfly pea syrup, water)

ザボン・ブーケ

Kitsuki punch

(The Botanist dry gin, apple juice, basil, fresh lemon, sugar, cucumber)

杵築パンチ

Myoban 75

(Champagne, sherry wine, kabosu, rosemary, honey)

明礬 75

「appetizers」

marinated yellowtail with red radish

¥ 2,300

served with olive oil caviar

かぼすブリと紅芯大根のマリネ

オリーブオイルキャビア添え

smoked duck with the scent of Kitsuki honey
and The Botanist dry gin

¥ 2,500

鴨のスモーク

杵築産蜂蜜とザ・ボタニストドライジンの香り

pâté de campagne with kabosu confit

¥ 2,500

パテ・ド・カンパーニュ

かぼすのコンフィチュール添え

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

CLASSIC COCKTAILS

¥ 1,500

Gin tonic

(gin, tonic water, lime slice)

ジントニック

Moscow mule

(vodka, ginger ale, lime slice, mint)

モスコー・ミュール

Planter's punch

(rum, pineapple, fresh orange juice, grenadine)

プランターズ・パンチ

Tequila sunrise

(tequila, fresh orange juice, grenadine)

テキーラ・サンライズ

Ginger highball

(Canadian Club 12 years, ginger ale, lime slice)

ジンジャーハイボール

Fuzzy navel

(peach liqueur, fresh orange juice)

ファジー・ネーブル

Negroni

(gin, Campari, sweet vermouth, orange slice)

ネグローニ

Screwdriver

(vodka, fresh orange juice, orange slice)

スクリュードライバー

Cuba libre

(rum, Coca cola, lime slice)

キューバリブレ

Tequila & cassis tonic

(tequila, cassis liqueur, tonic water, lime slice)

テキーラ・カシストニック

Boulevardier

(Canadian Club 12 years, Campari, sweet vermouth, orange slice)

ブルーヴァーディエ

Cynar moni

(Cynar, grapefruit juice, tonic water)

チナール・モーニ

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

THE WORLD SPIRITS

SHOT 45ml

COGNAC

Grand Marnier Cordon Rouge	¥ 1,100	Rémy Martin V.S.O.P	¥ 1,500
グランマルニエ・コルドンルージュ		レミーマルタン V.S.O.P	

CALVADOS

Calvados Pays d'Auge, Coeur de Lion Pomme Prisonnière	¥ 2,800
カルバドスペイドージュ、クールドリオン・ポム・プリゾニエール	

RUM

Diplomatico Ambassador	¥ 5,500	Don Papa 10 years	¥ 2,100
ディプロマティコ・アンバサダー		ドン・パパ 10年	

TEQUILA

Patron Añejo	パトロン・アネホ	¥ 1,900
---------------------	----------	---------

PORT WINE

SHOT 75ml

Porto Branco / Conceito by Barbeito	¥ 1,800	Tawny Port 20 years / Niepoort	¥ 2,800
ポートブランコ/コンセント バーベイト		トゥニーポート 20年 / ニーポート	

WHITE BRANDY

Toyo/Ajimu-Winery	台与(とよ) / 安心院葡萄工房	¥ 1,800
--------------------------	------------------	---------

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

BEER

DRAFT

Asahi Super Dry ¥ 1,200
アサヒ スーパードライ

BOTTLE

Kirin Ichiban-Shibori ¥ 1,200
キリン 一番搾り

Peroni Nastro Azzurro ¥ 1,200
ペローニ (イタリア)

Pilsner Urquell ¥ 1,200
ピルスナーウルケル (チェコ)

BEER COCKTAILS

Shandy gaff ¥ 1,300
(beer, ginger ale)
シャンディー・ガフ

NON-ALCOHOLIC

Asahi Dry Zero ¥ 1,080
アサヒ ドライゼロ

Sapporo Yebisu ¥ 1,200
サッポロ エビス

Heineken ¥ 1,200
ハイネケン (オランダ)

Guinness Extra Stout ¥ 1,300
ギネス スタウト (アイルランド)

Red eye ¥ 1,300
(beer, tomato juice)
レッド・アイ

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

WHISKY

SINGLE MALT WHISKY

SHOT 45ml

Glenfiddich 15 years ¥ 2,300
グレンフィディック 15年

Ballantine's The Glenburgie 15 years ¥ 2,600
バラントイン・ザ・グレンバーギー 15年

The Glen Dronach 21 years ¥ 4,300
ザ・グレン・ドロナック 21年

Glenglassaugh Torfa ¥ 2,600
グレンジラッサ・トルファ

Glenmorangie 18 years ¥ 2,900
グレンモーレンジィ 18年

Glenmorangie Nectar d'Or 12 years ¥ 2,600
グレンモーレンジィ
ネクター・ドール 12年

The Glenlivet 25 years ¥ 11,500
ザ・グレンリベット 25年

The Glenlivet 18 years ¥ 3,800
ザ・グレンリベット 18年

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

SINGLE MALT WHISKY

SHOT 45ml

Ardbeg Uigeadail アードベッグ・ウーガダール	¥ 2,900	Laphroaig 10 years ラフロイグ 10年	¥ 2,300
Bowmore 12 years ボウモア 12年	¥ 2,000	Bowmore 18 years ボウモア 18年	¥ 3,200
Oban 14 years オーバン 14年	¥ 2,600	Lagavulin 16 years ラガヴァーリン 16年	¥ 2,800
Talisker 10 years タリスカー 10年	¥ 2,000	The BenRiach Curiositas 10 years ザ・ベンリアック キュオリアシタス 10年	¥ 2,600
The Macallan 18 years ザ・マッカラン 18年	¥ 8,600		

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

JAPANESE WHISKY

SHOT 45ml

The Yamazaki 山崎	¥ 3,300	Yoichi 余市	¥ 3,000
The Yamazaki 12 years 山崎 12年	¥ 5,000	Ichiro's Malt イチローズモルト	¥ 3,200
The Yamazaki 18 years 山崎 18年	¥ 9,000	Hibiki 21 years 響 21年	¥ 11,500
The Hakushu 18 years 白州 18年	¥ 9,000		

BOTTLE COLLECTION ボトルコレクション

Taketsuru 25 years
竹鶴 25年
¥ 368,000

The Yamazaki 25 years
山崎 25年
¥ 765,000

Hibiki 30 years
響 30年
¥ 900,000

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

BLENDED SCOTCH WHISKY

SHOT 45ml

Ballantine's 12 years
バラントイン 12年

¥ 1,500

Chivas Regal 12 years
シーバス・リーガル 12年

¥ 1,600

Ballantine's 21 years
バラントイン 21年

¥ 5,000

Chivas Regal 18 years
シーバス・リーガル 18年

¥ 2,600

Johnnie Walker Gold Label
ジョニーウォーカー・ゴールドラベル

¥ 2,000

Old Parr Classic 18 years
オールド・パー 18年

¥ 3,000

Johnnie Walker 18 years
ジョニーウォーカー 18年

¥ 2,600

Royal Salute 21 years
ロイヤル・サルート 21年

¥ 4,900

Royal Household
ロイヤル・ハウスホールド

¥ 11,000

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

AMERICAN WHISKEY

SHOT 45ml

Maker's Mark 46 ¥ 2,300
メーカーズ・マーク 46

Blanton's Gold Edition ¥ 4,600
ブラントン ゴールド・エディション

Four Roses Super Premium ¥ 2,600
フォア・ローゼス・プラチナ

Jack Daniel's Single Barrel ¥ 2,600
ジャック・ダニエル シングル・バレル

Wild Turkey 13 years ¥ 2,600
ワイルド・ターキー 13年

Jack Daniel's 150th anniversary ¥ 4,200
ジャック・ダニエル 150周年 記念ボトル

CANADIAN WHISKY

Canadian Club 12 years ¥ 1,400
カナディアン・クラブ 12年

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

JAPANESE SAKE

Hizoukoshu Daiginjyou 180ml ¥ 3,500
秘蔵古酒 大吟醸
萱島酒造 720ml ¥ 12,500

Sen Junmai Daiginjyou 180ml ¥ 2,200
川 純米大吟醸
薫長酒造 720ml ¥ 9,000

Kurokui Daiginjyou 180ml ¥ 2,500
九六位 大吟醸
久家本店 720ml ¥ 9,000

Chiebijin Junmaiginjyou 180ml ¥ 2,000
ちえびじん 純米吟醸
中野酒造 720ml ¥ 9,000

UMESHU

SHOT 45ml

Ginjo Umeshu Light ¥ 1,100
吟醸 梅酒 らいと 英勲

Momosuke Ginger Umeshu ¥ 1,200
百助 生姜梅酒 井上酒造

AWAMORI

SHOT 60ml

Uminokuni 10 years

海の邦 10年 43度 沖縄県酒造組合

¥ 1,800

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

IMO SHOCHU

SHOT 60ml

Isami 25° ¥ 1,200
伊佐美 25 度 甲斐商店

Kirishima Gold 20° ¥ 1,200
霧島ゴールド 20 度 霧島酒造

Murao 25° ¥ 1,800
村尾 25 度 村尾酒造

Kirishima Red Tokubetsu Jyouryu 40° ¥ 1,800
特別蒸留きりしま赤 40 度 霧島酒造

MUGI SHOCHU

SHOT 60ml

Charmes Tateishi 18° ¥ 1,200
シャルム タテイシ 18 度
みろく酒造

Ginza No Suzume 7 years 33° ¥ 1,800
銀座のすずめ 7 年 33 度 八鹿酒造

Tsunezo Jyouatsu 35° ¥ 1,400
常蔵 常圧 35 度
久家本家

Iichiko Rugby Ball 40° ¥ 1,800
いいちこ 40 度 ラグビーボール
三和酒造

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

GRAPPA

SHOT 45ml

Grappa Di Brunello / Col d'Orcia ¥ 1,600
グラッパ ディブルネッロ / コルドーチャ

Nebbiolo Da Barolo/Ab Selezione ¥ 2,000
ネッピオーロ ダ バローロ /
Ab セレツィオーネ

Grappa Di Sassicaia / Poli ¥ 1,600
グラッパ ディ サッシカイア / ポーリ

2018 Camomilla/Ab Selezione ¥ 3,000
カモミッラ / Ab セレツィオーネ

SHERRY

SHOT 90ml

Fino / Wisdom & Warter ¥ 1,600
フィノ / ウィズダム & ウォルター

Cream / Wisdom & Warter ¥ 1,600
クリーム / ウィズダム & ウォルター

DESSERT WINE

SHOT 60ml

Banyuls Rimage M.Chapoutier バニユルス・リマージュ・M.シャプティエ ¥ 2,030

Muffa Nobile Castel de Paolis ムッフア・ノビレ・カステル・デ・パオリス ¥ 3,250

Recioto Di Soave Pieropan レチオート・デイ・ソアヴェ・ピエロパン ¥ 3,250

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

SOFT DRINKS

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

Kabosu juice ¥ 900
かぼす ジュース

Peach juice ¥ 900
白桃 ジュース

Cranberry juice ¥ 900
クランベリー ジュース

Mango juice ¥ 900
マンゴー ジュース

Pineapple juice ¥ 900
パイナップル ジュース

Tomato juice ¥ 900
トマト 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

Oolong tea ¥ 900
ウーロン茶

Coca-Cola ¥ 900
コカ コーラ

Coca-Cola Zero ¥ 900
コカ コーラ ゼロ

Ginger ale ¥ 900
ジンジャーエール

Tonic water ¥ 900
トニック ウォーター

Soda water ¥ 500
ソーダ ウォーター

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

A LA CARTE MENU - ラストオーダー 20:30 PM

SALADS

Caesar salad locally farmed romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, crisp bacon, dressing ¥1,900

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

with grilled chicken or with smoked salmon

¥2,400

シーザーサラダ グリルチキン添え 若しくは シーザーサラダ スモークサーモン添え

with poached prawns

¥2,500

シーザーサラダ エビ添え

Elements style domestic beef salad

green onion, garlic, kabosu, chili, sesame

¥2,400

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

International cheese plate

with a light rye and walnut bread, jam, grapes

¥2,500

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

Fries with sea salt

¥800

フライドポテト

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. 料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

SANDWICHES

	choice of fries or green salad	フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。	
Wagyu beef burger (180 g)	180g Wagyu beef, charred bacon, crispy onion rings, tomato, Cheddar, sauce		¥ 3,200
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		
Turkey club sandwich	bacon, fried egg, turkey, lettuce, tomato, mayonnaise		¥ 2,800
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		
Vegetarian burrito	roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise		¥ 2,800
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		

DESSERTS

Seasonal fruits selection	フレッシュフルーツの盛り合わせ		¥ 2,000
Hoji tea brûlée	ほうじ茶ブリュレ		¥ 1,200
Baked cheese cake with seasonal fruits	ベイクドチーズケーキ、季節のフルーツ添え		¥ 1,400
Caramel chocolate cake	キャラメルチョコレートケーキ		¥ 1,200
Macaron 5 pieces	厳選マカロン 5 個入り		¥ 2,000

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。