



elements

ATELIER + BAR

Festive Winter Menu

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

celeriac mousseline, saffron sauce

大分県産真鯛のソテー

根セロリのムースリーヌ ソースサフラン

Oita Kabosu flounder and snow crab pie

sauce Américaine

大分県産カボス平目とズワイ蟹のパイ包み焼き

ソースアメリカン

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

three kind of Oita condiments (ayu soy sauce, kabosu, yuzu pepper)

米の恵み豚トマホーク

大分コンディメント (鮎醤油 カボス 柚子胡椒)

Braised domestic beef cheek

cassis flavor, winter vegetables

国産牛頬肉の赤ワイン煮込み

カシスの香り 冬野菜添え

Grilled Kyushu beef sirloin steak 100g

red wine sauce

九州産サーロインステーキ 100g

赤ワインソース

add 100g (+ ¥3,000)

追加 100g (+ ¥3,000)

Grilled Oita Bungo-gyu filet 100g with foie gras, sauce périgueux (+ ¥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 ソースペリグー

Add premium appetizers

プレミアム前菜を追加

Yufuin salmon and snow crab tartare with caviar

+ ¥1,500

湯布院サーモンとズワイ蟹のタルタル キャビア添え

Brie and prosciutto, strawberry salad

+ ¥1,500

ブリーチーズとプロシュート 苺サラダ

Add topping

メインディッシュにトッピングを追加

Lobster Thermidor

+ ¥1,500

オマール海老のテルミドール

Sauteed puffer-fish bacon roll

+ ¥1,500

大分県産ふぐのベーコン巻き

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。