



# 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.

エレメンツでは、旬の食材を使った前菜、フレッシュなサラダ、ホームメイドのパンやデザートがビュッフェにてお楽しみ頂けます。

メインディッシュはお好みに合わせてお選びいただき、お席までお持ちいたします。

Weekday Lunch / 平日 ¥4,200

Saturday, Sunday and public holidays Lunch / 土曜日と日曜日および祝日 ¥4,700

### Choose your main

#### お好みのメイン

Choose your main dish from our selection of seasonal delicacies

旬の食材を使ったメインのお料理をお選び頂けます

#### Sautéed puffer-fish bacon roll

saffron sauce, cauliflower mousseline

大分県産ふぐのベーコン巻き

ソースサフラン カリフラワーのムースリース

#### Grilled market fish with herbs and bread

sauce vert, seasonal vegetables

本日の白身魚 香草パン粉焼き

ソースヴェール 季節野菜添え

#### Pot-au-feu with Kome no Megumi pork and Sakura sausage

with seasonal vegetables

米の恵み豚と桜王ソーセージのポトフ

季節野菜添え

#### Roasted Kanmuri chicken

sherry vinegar sauce and herb salad

冠地鶏のロースト

シェリー酒ビネガーのソース ハーブサラダ添え

#### Oita sashimi rice bowl

market fresh fish, salmon roe, kurome miso soup

大分海鮮丼

県産活魚2種 クロメ味噌汁

### Add soup

#### スープの追加

+ ¥500

#### Burdock potage

bacon crumbles

牛蒡のポタージュ

ベーコンクランブル添え

#### Clam chowder

garlic grissini

クラムチャウダー

グリッシーニ

### Main dish upgrade

#### メインのアップグレード

#### Grilled Kyushu beef sirloin steak + ¥2,000

red wine sauce

九州産サーロインステーキ

赤ワインソース

#### Grilled Bungo beef filet mignon with foie gras + ¥5,000

sauce périgueux

大分県産豊後牛のフィレ フォアグラ添え

ソースペリグー

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。