

ALL DAY DINING

Top quality ingredients, sustainably sourced items and seasonally chosen produce prepared with a creative and health conscious mind set are the pillars of our restaurants.

In room dining menus feature a good selection of International and Japanese inspired recognizable dishes presented in a modern approach for all meal periods.

インルームダイニングでは、健康というテーマのもと、環境に配慮した高品質の食材を使用しています。その季節ならではの味わいを大切に地元の厳選した旬の食材を取り揃え、和と西洋の要素を取り入れたクリエイティブなメニューをご用意しております。

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。

In Room Dining Comfort Set

インルームダイニング コンフォートセット

Enjoy our chef's recommendation for breakfast, lunch and dinner. Our team scouted the highest quality products to ensure you have a memorable dining experience at every time of your day with us

朝食からランチ、ディナーまでシェフおすすめのメニューで思い出に残るひとときをお楽しみください

Breakfast

7:00am-10:00am

朝食

Western breakfast

¥4,000

2 “Eggs your way”: (omelet, fried eggs, a poached egg, boiled or scrambled eggs)

Served with bacon, sausages, mushrooms, roasted tomatoes, hash brown, bakery basket selection, fruit salad, yogurt (choice of fruit, low-fat, natural).

Your choice of omelet fillings: ham, onion, smoked salmon, spinach, cheese, mushrooms.

Egg white omelet available on request.

Selection of TWG teas, barista coffee and fresh squeezed orange juice, or fresh squeezed grapefruit juice.

ウェスタン ブレックファスト

お好きな卵料理（オムレツ／目玉焼き／ポーチドエッグ／ゆで卵／スクランブルエッグ）をおひとつお選びください。

オムレツの場合は、お好きな具材（ハム／玉葱／スモークサーモン／ほうれん草／チーズ／マッシュルーム）をお選びください。

卵白のオムレツもご用意できます。

ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウン、パンバケット、フルーツサラダが付いております。

ヨーグルトはプレーン、フルーツ、低脂肪の中から、

おひとつお選びください。

フレッシュオレンジジュース又はフレッシュグレープフルーツジュース、お好きなコーヒー又は紅茶をそれぞれお選びください。

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。

Traditionally local breakfast

¥3,900

grilled market fish, Ajimu rice, Japanese omelet, kobachi, nori, pickles, dangojiru,
served with Japanese green tea

和朝食

焼き魚、厚焼き玉子、小鉢、味付け海苔、香の物、だんご汁、
大分県産 安心院米のご飯、緑茶

Lunch & Dinner

10:00am-9:00pm

ランチ／ディナー**International comfort box***

¥4,500

seasonal green salad, soup of the day and Elements selection of sweets.
your choice of main dish:
Roasted Oita Marcket-Fish or Grilled Oita Kome no Megumi Pork

インターナショナル定食*

グリーンサラダ、季節野菜のスープ、パン、デザートの盛り合わせ。
メインディッシュは（大分県産鮮魚のロースト又は、大分県産米の恵み豚のグ
リル）
の2つの中からから1つをお選びいただけます。

*Upgrade your main dish to Oita beef sirloin 100g with red wine
sauce (+¥2,000).

¥6,500

メインディッシュを追加料金（+¥2,000）で「おおいた
ビーフサーロイン 赤ワインソース」へアップグレード
いただけます。

Local flavors comfort box

¥4,500

green salad, seasonal sliced raw fish, prawn and vegetable tempura, traditional dipping sauce
and condiments, miso soup and Ajimu rice, sliced fruit

郷土の味覚定食

旬魚の刺身、海老と野菜の天ぷら盛り合わせ、天つゆ、薬味、
和風サラダ、お味噌汁、香の物、大分県産 安心院米のご飯、果物

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。

Breakfast a la carte**7:00am-10:00am****朝食メニュー****Continental Breakfast**

¥3,200

your choice of fresh orange or grapefruit juice.

Fresh sliced seasonal fruits with your choice of plain, fruit or low-fat yoghurt.

Your choice of cereal (homemade bircher muesli, corn flakes, granola, all bran, coco pops, muesli), Resort baker's basket, selection of TWG fine teas, barista coffee or decaffeinated coffee

コンチネンタル ブレックファスト

パンバスケットにお好きなジュース（オレンジ／グレープフルーツ）、季節のフルーツ、ヨーグルト（プレーン／フルーツ／低脂肪）、シリアル（自家製バーチャミューズリー／コーンフレーク／グラノーラ／オールブラン／チョコリング／ミューズリー）を1つお選びください。
お好きなコーヒー又は紅茶をお選びください。

2 Eggs Omelet

¥2,000

your choice of fillings: ham, onion, smoked salmon, spinach, cheese, mushrooms. Served with bacon, sausages, mushrooms, roasted tomatoes, hash brown.
Eggs white omelet available on request.

オムレツ

お好きな具材（ハム／玉葱／スモークサーモン／ほうれん草／チーズ／マッシュルーム）をお選びください。
ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウンが付いております。
卵白のオムレツもご用意できます。

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。

Eggs “YOUR WAY”

¥2,000

2 eggs fried, poached, boiled or scrambled with toasted sourdough served with bacon, sausages, mushrooms, roasted tomatoes, hash brown

卵料理

お好きな調理法（目玉焼き／ポーチドエッグ／ゆで卵／スクランブルエッグ）をおひとつお選びください。ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウンが付いております

Egg Benedict

¥2,000

a poached egg on English muffin with hollandaise sauce.
Your choice of ham or smoked salmon or sautéed spinach.

エッグベネディクト

ポーチドエッグ オランダーズソース添え
お好きな具材（ハム／スモークサーモン／ほうれん草ソテー）をおひとつお選びください。

Pancakes, Waffles or French Toast

¥1,000

served with maple syrup, whipped cream and berry compote

パンケーキ／ワッフル／フレンチトースト

上記の中から好きなものをおひとつお選びください。
メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーコンポート添え

Sides Menu**サイドメニュー****Smoked salmon plate**

¥800

スモークサーモンプレート**Breakfast sausages**

¥800

ソーセージ**Crispy bacon**

¥800

クリスピーベーコン**Herb roasted tomato with pesto**

¥800

ハーブローストトマト、ペスト

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。

Baked beans	¥700
ベイクドビーンズ	
Hash browns	¥700
ハッシュブラウン	
Roasted mushrooms	¥1,000
ローストマッシュルーム	
Steamed Oita rice with pickles	¥600
大分県産 安心院米のご飯、香の物	
Oita miso soup	¥600
お味噌汁	
Seasonal green leaf salad	¥600
choice of lemon dressing, or Japanese dressing.	
グリーンリーフサラダ	
レモンドレッシング又は和風ドレッシングをお選びください。	

Yoghurt, Cereals, Fresh Fruit

ヨーグルト、シリアル、季節のフルーツ

Yoghurt	
your choice of one: plain, low-fat or fruit flavored	¥600
ヨーグルト	
プレーン、低脂肪、フルーツの中から、おひとつお選びください。	
Swiss Bircher Muesli	¥600
grated fresh apple, dry fruits, honey	
バーチャミューズリー	
すりおろしりんご、ドライフルーツ、蜂蜜	
Cereals	¥600
your choice of one: Corn flakes, Granola, Muesli, All Bran, Coco Pops	
シリアル	
コーンフレーク、グラノーラ、ミューズリー、オールブラン、 ココポップスの中からおひとつお選びください。	

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。

**Sliced seasonal fruits served with toasted almonds
and fresh mint**

¥2,000

季節のフルーツ

トーストアーモンドとフレッシュミントを添えて

Resort bakers' basket

¥1,000

choice of three: white bread, whole meal bread, baguette, sourdough, fruit loaf,
seasonal muffin, healthy fruit muffin, fruit danish, croissant, chocolate danish.

Served with a selection of butter, jams, marmalade, and honey.

パンバスケット

パンは（食パン／全粒粉パン／バゲット／サワードウ／フルーツローフ／
季節のマフィン／低脂肪フルーツマフィン／フルーツデニッシュ／
クロワッサン／チョコレートデニッシュ）の中より3つお選びください。
バター、ジャム、マーマレード、蜂蜜が付いております。

* Gluten-free bread is available, please ask our server.

グルテンフリーのパンもご用意しております。

ご注文の際、サービススタッフへお申し付けください。

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。

All day dining menu

10:00am -9:00pm

単品メニュー

Sandwiches and Light Meals

サンドイッチ・軽食

Wagyu beef burger (180 g)

¥3,500

180-gram premium Wagyu beef burger with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce.
Choice of French 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、
自家製バーガーソース。
フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。

Club sandwich

¥3,000

roasted turkey, bacon, egg, lettuce, tomato, mayonnaise.
Choice of French fries or green salad.

クラブサンド

ローストターキー、ベーコン、卵焼き、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

¥3,000

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise.
Choice of French 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。
フライドポテト又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。

Salad and Light Meals

サラダ・軽食

French caviar set (18g)

¥7,500

blini, chive, egg, caper, cream cheese

フレンチキャビアセット(18g)

ブリニ、ねぎ、卵、ケッパ、クリームチーズ

Market fresh seafood crudo

¥2,700

local sweet soy sauce, kabosu, petit herbs

本日の海鮮クルード（イタリア風刺身盛り合わせ）

別府カトリア醤油、かぼす、プチハーブ

Elements seasonal greens salad

¥1,900

seasonal selection of vegetables and leaves, pumpkin seeds.

Choice of lemon dressing, Italian dressing, or Japanese dressing.

エレメンツ 季節のグリーンサラダ

ミックスリーフ、旬野菜、カボチャの種

レモンドレッシング／イタリアンドレッシング／

和風ドレッシングの中からおひとつお選びください。

Locally-grown tomato panzanella

¥2,100

rucola, Parmesan cheese, caper, crouton, 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、クルトン

バルサミコキャビア

Elements style domestic beef salad

¥2,700

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

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。

Caesar salad

¥2,100

locally farmed Romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, bacon,
creamy dressing

シーザーサラダ

ロメインレタス、クルトン、温泉玉、クリスピーベーコン、ドレッシング

with grilled chicken

¥2,500

シーザーサラダ グリルチキンを添えて

with smoked salmon

¥2,500

シーザーサラダ スモークサーモンを添えて

with poached prawns

¥2,600

シーザーサラダ 海老を添えて

Soup Selection**スープセレクション****Elements soup of the season**

¥1,300

エレメント 季節野菜のスープ

Sweet corn puree

¥1,300

crispy bacon, herb oil

スイートコーンのスープ

クリスピーベーコン

Oita miso soup

¥600

お味噌汁

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 of Pasta & Risotto
エレメンツ パスタ & リゾット

Fresh pasta Tagliatelle Bolognese ¥2,400

house made meat sauce, Parmesan cheese

生パスタ タリアテッレ ボロネーゼ

自家製ミートソース、パルメザンチーズ

Fresh pasta Tagliatelle with Elements seasonal sauce ¥2,400

生パスタ タリアテッレ エレメンツ季節のソース

Oita mushroom and Taketa saffron risotto ¥2,500

Parmesan cheese

大分きのこと竹田サフランのリゾット

パルメザンチーズ

Main
メイン料理

Roasted Oita “Kanmuri jidori” chicken ¥3,500

seasonal vegetables

“おおいた冠地どり”のロースト

旬の野菜

Sauteed Oita Market-Fish ¥3,500

Elements Style sauce

大分県産鮮魚のソテー

エレメンツスタイルソース

“Kome no megumi” Oita pork chop ¥4,100

seasonal vegetables, pork jus

大分県産 ブランド豚“米の恵み”

旬の野菜、ポークのジュ

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。

Oita beef sirloin(100g)*

¥5,200

mashed potato, seasonal vegetables

大分県産ビーフサーロイン(100g)

マッシュポテト、旬の野菜

Grilled Oita beef steak donburi*

¥5,200

grilled steak over Ajimu rice, miso soup, Japanese salad, and pickles

大分ビーフステーキ丼

大分県産 安心院米のご飯、お味噌汁、和風サラダ、香の物

*Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet

¥9,200

大分県産ビーフサーロインと大分ビーフステーキ丼は、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。

Canadian lobster

¥4,800

Taketa saffron risotto, seasonal vegetables

カナダ産ロブスター

竹田サフランのリゾット、旬の野菜

Tempura prawn and vegetables

¥3,500

Japanese salad, kobachi, 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盛り合わせ

和風サラダ、小鉢、揚げ出し豆腐、天つゆ、大根おろし、レモン、藻塩、お味噌汁、大分県産 安心院米のご飯

Oita Ryukyu-don

¥3,000

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

Bungo beef curry

¥3,900

seasonal Oita vegetables, Ajimu rice, green salad

豊後牛ビーフカレー

地元の野菜、大分県産 安心院米のご飯、グリーンサラダ

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。

Sides Menu
サイドメニュー

Fries with sea salt フレンチフライ	¥1,000
Truffle wedge fries トリュフ風味ウェッジカットポテトフライ	¥1,400
Sautéed spinach ほうれん草のソテー	¥1,000
Roasted mushrooms ローストマッシュルーム	¥1,000
Seasonal green leaf salad choice of lemon dressing, or Japanese dressing. グリーンリーフサラダ レモンドレッシング又は和風ドレッシングをお選びください。	¥600
Rice ball with pickles おにぎり、香の物	¥1,000

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。

Desserts

デザート

Seasonal fruits selection フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥2,200
International cheese plate selection of bread and lavash, Yufuin seasonal jam, dry fruits and nuts チーズプレート パンとラボッシュ、湯布院ジャム、ドライフルーツ、ナッツ	¥2,700
Hoji tea brûlée ほうじ茶ブリュレ	¥1,400
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	¥1,600
Caramel chocolate cake キャラメルチョコレートケーキ	¥1,400
Ice cream your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season. アイスクリーム バニラ、チョコレート、ヨーグルト、季節のシャーベットの中から おひとつお選びください。	¥700
Macaron 3 pieces 厳選マカロン 3個入り	¥1,300
Macaron 5 pieces 厳選マカロン 5個入り	¥2,000
Kabosu chocolate and yufuin cider かぼすチョコレートとゆふいんサイダー	¥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。

Kids Menu
キッズメニュー

10:00am -9:00pm

Sweet corn soup スイートコーンのスープ	¥900
Tomato salad トマトサラダ	¥900
Rice and miso soup 白米と味噌汁	¥800
Amazing steak and potato fries ビーフステーキ、フライドポテト添え	¥1,850
Fried fish and potato fries 白身魚のフライ、フライドポテト添え	¥1,850
Toasted cheese sandwich and potato fries トーストチーズサンドウィッチ、フライドポテト添え	¥1,450
Tomato and Parmesan cheese penne トマトとパルメザンチーズのペンネ	¥1,650
Oita fried chicken with mayonnaise 大分からあげ、マヨネーズ添え	¥1,750
Two mini beef burgers and potato fries ミニビーフバーガー、フライドポテト添え	¥1,650

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。

Kids side menu
キッズサイドメニュー

Mashed potato with melted Cheddar cheese ￥700

マッシュポテト とろけたチェダーチーズがけ

Sweet potato fries with herb mayonnaise ￥700

さつまいものフライ ハーブマヨネーズ添え

Seasonal vegetables butter sauted ￥700

季節野菜のバターソテー

Kids desserts
キッズデザート

Yogurt ice cream with berry compote ￥800

ヨーグルトアイスクリーム ベリーのコンポート添え

Vanilla and chocolate ice cream with cookie crumble ￥800

バニラとチョコレートアイスクリーム クッキーのクランブル

Seasonal fruit sorbet ￥800

季節のフルーツシャーベット

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。

Glass of Champagne

グラス シャンパン

N.V. Louis Roederer Brut Collection

¥2,500

ルイ ロデレール ブリュット コレクション

Glass of White Wine

グラス 白ワイン

Sommelier selected Sauvignon Blanc

¥1,900

ソムリエおすすめ ソーヴィニヨン ブラン

Sommelier selected Chardonnay

¥2,000

ソムリエおすすめ シャルドネ

Glass of Red Wine

グラス 赤ワイン

Sommelier selected Pinot Noir

¥1,900

ソムリエおすすめ ピノ ノワール

Sommelier selected Tempranillo

¥2,000

ソムリエおすすめ テンプラニーリョ

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。

Sommelier Recommended “Spumante”

ソムリエお勧め “スプマンテ”

N.V. Ferrari Hommage/ Italy ￥13,000
 フェッラーリ オマーージュ

N.V. Ferrari Rose / Italy ￥14,000
 フェッラーリ ロゼ

Sommelier Recommended “White Wine”

ソムリエお勧め 白ワイン

Stonier Chardonnay / Australia ￥13,000
 ストニアー シャルドネ

SLH Estate Grown Santa Lucia Highlands / California ￥14,000
 シャルドネ SLH エステート グロウン

Sommelier Recommended “Red Wine”

ソムリエお勧め 赤ワイン

Marlborough Pinot Noir / New-Zealand ￥10,000
 マールボロ ピノ ノワール

Barossa Shiraz / Australia ￥12,000
 バロッサ シラーズ

Williams' Vineyard Pinot Noir / New-Zealand ￥21,000
 ウィリアムス ヴィンヤード ピノ ノワール

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。

Bottle Beer

小瓶ビール各種

Asahi Super Dry, Suntory Premium Malts, Guinness, Heineken	各 ¥1,350
アサヒ スーパードライ、プレミアム モルツ、ギネス、ハイネケン	

Chivas Regal 12y Highball

シーバスリーガル 12 年 ハイボール

Standard (45ml + 炭酸水 1 本)	¥1,800
スタンダード	
Special (135ml + 炭酸水 3 本)	¥4,600
スペシャル	

Soft Drinks

ソフトドリンク

Freshly squeezed orange juice	¥1,400
フレッシュ オレンジ ジュース	
Freshly squeezed grapefruit juice	¥1,400
フレッシュ グレープフルーツ ジュース	
Kabosu juice	¥900
かぼすジュース	
Apple juice	¥900
アップルジュース	
Tomato juice	¥900
トマトジュース	
Pineapple juice	¥900
パイナップルジュース	
Coca Cola / Coca-Cola Zero	¥900
コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	
Ginger Ale	¥900
ジンジャーエール	

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。

Bottles Selection

ボトル各種

WHISKY

Yamazaki 山崎	Japanese	¥33,000
Chivas Regal 12 years シーバス・リーガル 12年	Scotch	¥16,500
Four Roses Super Premium フォア・ローゼス・プラチナ	American	¥27,500

SHOCHU

Iichiko Kurobin いいちこ 民陶くろびん 25度 (麦)	Mugi	¥7,500
Denen Envelhecida 3 years 田苑エンヴェレシーダ 25度 (芋)	Imo	¥7,500
Iichiko 40 Rugby Ball いいちこ 40度 ラグビーボール (麦) 限定品	Mugi	¥19,000

SAKE

Kunchou Sen Jyunmaidaiginjyou 薫長 川 純米大吟醸		¥11,000
Kurokui Daiginjyou 九六位 大吟醸	薫長酒造	¥11,000
Chiebijin Jyunmaiginjyou ちえびじん 純米吟醸	久家本店	¥11,000
	中野酒造	

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。

Coffee

コーヒー

Coffee	¥900
コーヒー	
Caffè latte	¥900
カフェラテ	
Cappuccino	¥900
カプチーノ	
Hot chocolate	¥900
ホットチョコレート	

Selection of TWG Fine Teas

TWG オリジナルティー

ANA Intercontinental Beppu blend	¥850
ANA インターコンチネンタル別府リゾート & スパ	
オリジナルブレンド	
English breakfast	¥850
イングリッシュブレイクファスト	
Royal darjeeling	¥850
ロイヤルダージリン	
Chamomile	¥850
カモミール	
French Earl Grey	¥850
フレンチアールグレイ	

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。

Late night Menu

9:00pm-7:00am

深夜メニュー

Snacks set

¥2,200

Potato chips, mixed nuts, olives,

choice of one beer: Asahi Super Dry, Suntory Premium Malts, Kirin Ichiban-Shibori,
Heineken

おつまみセット

ポテトチップス、ミックスナッツ、オリーブ、ビールは

(アサヒ スーパードライ、サントリー プレミアムモルツ、キリン 一番搾り
ハイネケン) より 1 本お選びください。

International cheese plate

¥2,700

selection of bread and lavash, Yufuin seasonal jam, dry fruits and nuts

チーズプレート

パンとラボッシュ、湯布院ジャム、ドライフルーツ、ナッツ

Assorted cold cuts platter

¥2,200

コールドミート盛り合わせ

Torimeshi onigiri

¥1,500

chicken rice onigiri with Japanese pickles

鶏飯 おにぎり (3 個)

鶏の炊き込みご飯、香の物

Yakionigiri no ochazuke

¥2,000

grilled Oita chicken and rice with dashi

焼きおにぎりのお茶漬け

大分県産 鶏肉と御飯、出汁

Elements soup of the season

¥1,300

エレメンツ 季節のスープ

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。

Snacks

¥1,400

Potato chips, mixed nuts, olives

おつまみ

ポテトチップス、ミックスナッツ、オリーブ

Caramel chocolate cake

¥1,400

キャラメルチョコレートケーキ

Ice cream

¥700

your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season

アイスクリームバニラ、チョコレート、ヨーグルト、季節のシャーベットの中から
おひとつお選びください。**Macaron 3 pieces**

¥1,300

厳選マカロン 3 個入り

Macaron 5 pieces

¥2,000

厳選マカロン 5 個入り

Kabosu chocolate and yufuin cider

¥2,000

かぼすチョコレートとゆふいんサイダー

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。