

## 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。

## BREAKFAST SET MENU | 朝食セット

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

### American Breakfast

¥4,800

#### アメリカンブレックファースト

Two Eggs your way	Omelet(Plain/Classic/White)/Sunny side up/ Turn over/Scrambled/Poached/Boiled
卵料理をお好みのスタイルで	オムレツ (ブレーン/クラシック/ホワイト) 目玉焼き/ 両面焼き/スクランブルエッグ/ポーチドエッグ/ゆで卵
Your choice of Fresh Juice	Orange/Grapefruits/Today's Smoothies
お好みのジュース	オレンジ/グレープフルーツ/本日のスムージー
Your choice of Yogurt	Plain Yogurt/Berry Yogurt/Low Fat Yogurt
ヨーグルトをお選びください	プレーン/ベリーヨーグルト/低脂肪ヨーグルト
Bacon, Sausages, Hash Browns, Sauteed Mushrooms, Roasted Tomato	
ベーコン、ソーセージ、ハッシュブラウン、茸ソテー、ローストトマト	
Assorted Bakeries, Green Salad, Seasonal Fruits	
ベーカリーセレクション、グリーンサラダ、季節のフルーツ	
Your choice of Drink	Coffee/TWG Tea
お飲み物をお選びください	コーヒー/紅茶

### “Bungo” Japanese Breakfast

¥4,400

#### ”豊後“の和朝食

Local cuisine (Ryukyu, Gyorokke, Dango Miso Soup, Nakatsu Karaage or Toriten)	
大分名物料理 (りゅうきゅう、ぎょろっけ、団子汁、中津からあげ (鶏天))	
Your choice of Rice	Steamed Rice/OITA Chicken Rice/Rice Porridge
ご飯をお選びください	白ごはん/おおいた鶏飯/お粥
Grilled OITA Fish, Dashimaki, Seasonal Vegetables Nimono, Mentaiko	
大分産本日の焼き魚、出汁巻き、季節の煮物、辛子明太子	
Japanese Pickles, Pickled Plum, Seasoned Seaweed, Natto	
香の物、梅干し、味付け海苔、納豆	
Green Salad, Seasonal Fruits	
グリーンサラダ、季節のフルーツ	
Green Tea	
緑茶	

## BREAKFAST SET MENU | 朝食セット

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

### Continental Breakfast

¥3,500

#### コンチネンタル ブレックファスト

Your choice of Fresh Juice お好みのジュース	Orange/Grapefruits/Today's Smoothies オレンジ/グレープフルーツ/本日のスムージー
Your choice of Yogurt with Fruits ヨーグルトをお選びください	Plain Yogurt/Berry Yogurt/Low Fat Yogurt プレーン/ベリーヨーグルト/低脂肪ヨーグルト
Your choice of Cereal  シリアルをお選びください	Corn flakes/Brawn rice flakes/Fruits granola/ All bran/Chocolate crispy/Muesli コーンフレーク/玄米フレーク/フルーツグラノーラ/ オールブラン/チョコクリスピー/ミューズリー
Your choice of Five Bakeries  5種類お選びください	White Pullman/Whole Wheat Pullman/Baguet/Rye Loaf/ Rye Loaf/Pain de Campagne/Seasonal Fruits Loaf/ Croissant/Pain au Chocolate/Fruits Danish/ Muffin (Prain/Chocolate/Caramel Banana) ホワイトプルマン/全粒粉プルマン/バゲット/ ライ麦パン/パンドカンパーニュ/フルーツローフ/ クロワッサン/パンオショコラ/フルーツデニッシュ マフィン (プレーン/チョコ/キャラメルバナナ)
Your choice of Drink お飲み物をお選びください	Coffee/TWG Tea コーヒー/紅茶

### Healthy breakfast

¥4,300

#### ヘルシーブレックファスト

Green Smoothie グリーンスムージー	
Earth's Bounty Salad USA Organic Leaf 大地の恵サラダ 宇佐オーガニックリーフ	
Vegetable White Omelet with Roasted Vegetables ベジタブルホワイトオムレツ ローストベジタブル添え	
Bircher Muesli with Fruits フルーツミューズリー	
Gluten-free Bread グルテンフリーパン	
Your choice of Drink お飲み物をお選びください	Green Tea/TWG Tea 緑茶/紅茶

## BREAKFAST A LA CARTE MENU | 朝食アラカルト

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

### Two Eggs Dishes

¥2,100

#### 卵料理

Your choice of Style Sunny side up/Turn over/ Scrambled/Poached/Boiled  
卵料理をお好みのスタイルで 目玉焼き/両面焼き/スクランブル/ポーチ/ゆで卵  
Served with Bacon, Sausages, Hash Browns, Sauteed Mushrooms, Roasted Tomato  
付け合わせ ベーコン、ソーセージ、ハッシュブラウン、茸ソテー、ローストトマト

### Two Eggs Omelet

¥2,100

#### オムレツ

Your choice of Style Plain Omelet/White Omelet  
お好みのスタイルで プレーンオムレツ/ホワイトオムレツ  
Your choice of Toppings Ham/Onion/Spinach/Cheese/Tomato/Mushroom  
お好みの具材をお選びください ハム/玉葱/ほうれん草/チーズ/トマト/きのこ  
Served with Bacon, Sausages, Hash Browns, Sauteed Mushrooms, Roasted Tomato  
付け合わせ ベーコン、ソーセージ、ハッシュブラウン、茸ソテー、ローストトマト

### Two Eggs Benedict

¥2,500

#### エッグベネディクト

Your choice of Style Egg Benedict ( Ham )/Salmon Benedict ( Salmon, Avocado )  
お好みのスタイルで エッグベネディクト ( ハム ) /サーモン、アボカド  
Served with Bacon, Sausages, Hash Browns, Sauteed Mushrooms, Roasted Tomato  
付け合わせ ベーコン、ソーセージ、ハッシュブラウン、茸ソテー、ローストトマト

### Bread basket 3 pcs or 5 pcs

¥1,100/¥1,500

#### パンバスケット 3個又は5個

Your choice of Bakeries White Pullman/Whole Wheat Pullman/Baguet/Rye Loaf/  
Rye Loaf/Pain de Campagne/Seasonal Fruits Loaf/  
Croissant/Pain au Chocolate/Fruits Danish/  
Muffin (Prain/Chocolate/Caramel Banana)  
お選びください ホワイトプルマン/全粒粉プルマン/バゲット/  
ライ麦パン/パンドカンパーニュ/フルーツローフ/  
クロワッサン/パンオショコラ/フルーツデニッシュ  
マフィン (プレーン/チョコ/キャラメルバナナ)

BREAKFAST A LA CARTE MENU | 朝食アラカルト

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

**Assorted Seasonal Fruits** **¥3,000**

季節のフルーツ盛り合わせ

**Fruits Compote** **¥1,000**

フルーツコンポート

Your choice of Compote

Peach/Mandarin Orange/Apple

お好みをお選びください

白桃/みかん/りんご

**Cereals** **¥1,100**

シリアル

Your choice of Cereal

Corn Flakes/Brawn Rice Flakes/Fruits Granola/

All Bran/Chocolate Crispy/Muesli

シリアルをお選びください

コーンフレーク/玄米フレーク/フルーツグラノーラ/

オールブラン/チョコクリスピー/ミューズリー

**Swiss Bircher Muesli** **¥1,500**

バーチャミューズリー

**Oatmeal Porridge** **¥1,500**

オートミール・ポリッジ

**Yogurt with Fresh Fruit** **¥1,100**

ヨーグルト フレッシュフルーツ添え

Your choice of Yogurt

Plain Yogurt/Berry Yogurt/Low Fat Yogurt

ヨーグルトをお選びください

プレーン/ベリーヨーグルト/低脂肪ヨーグルト

BREAKFAST A LA CARTE MENU | 朝食アラカルト

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

SIDE DISH | サイドディッシュ

**Breakfast Sausages or Bacon** ¥900

ソーセージ 又はベーコン

**Herb Roasted Tomato** ¥800

ハーブ薫るローストトマト

**Baked Beans** ¥800

ベイクドビーンズ

**Hash Browns** ¥800

ハッシュブラウン

**Green Leaf Salad** ¥900

グリーンリーフサラダ

**Steamed Ajimu Rice or Rice porridge** ¥500

安心院産ひのひかり 白米又はおかゆ

**Bungo Miso Soup** ¥500

別府・三保醤油豊後みそ 味噌汁

BREAKFAST A LA CARTE MENU | 朝食アラカルト

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

DESSERTS | デザート

**Beppu French Toast with Hot Springs Scent** ¥2,300  
**別府フレンチトースト 温泉の香り**

Himalayan Black Rock Salt, Whipped Cream  
ヒマラヤ黒岩塩、ホイップクリーム

**Caramel Nuts Croffle** ¥2,300  
**キャラメルナッツ・クロッフル**

Caramel Sauce, Walnut, Whipped Cream  
キャラメルソース、くるみ、ホイップクリーム

**Pancakes** Served with Maple Syrup, Whipped Cream and Berry Compote ¥1,800  
**パンケーキ**

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

**Waffles** Served with Maple Syrup, Whipped Cream and Berry Compote ¥1,800  
**ワッフル**

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

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

APPETIZER | 前菜

**Market Fresh Fish Carpaccio** with Tomato Vinaigrette Sauce **¥2,800**

豊後水道産鮮魚のカルパッチョ トマトヴィネグレットソース

**Oita Wagyu Beef Roast Beef** with Balsamic Sauce **¥2,900**

おおいた和牛ローストビーフ バルサミソース

**Locally-grown Tomato Caprese** **¥2,400**

大分県産フルーツトマトのカプレーゼ

Stracciatella Hita Pepper

ストラッチャテッラチーズ 日田山椒

**Caviar Set (18g)** **¥10,000**

キャビアセット (18g)

Blini, Boiled Egg, Caper, Cream Cheese

ブリニ、ゆで卵、ケッパー、クリームチーズ

**Assorted International Cheese Platter** **¥2,900**

4種類のチーズ盛り合わせ

Yufuin Cheese "Moe", Camembert, Gorgonzola, Mimolette

Dried Fruits, Yufuin Jam

由布院チーズ“萌”、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、ミモレット、

ドライフルーツ、湯布院ジャム

**Assorted Cold Cuts Platter** **¥2,500**

コールドミートの盛り合わせ

Jamon Serrano, Mortadella, Salami, Pastrami Duck

Olives, Caper Berries, Mustard

ハモンセラーノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック

オリーブ、ケッパーベリー、粒マスタード

**Smoked Salmon** with Onion, Kubota Farm Herbs, Capers, Lemon **¥2,400**

スモークサーモン

オニオン、久保田農園のハーブ、ケッパー、レモン



A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

SALAD | サラダ

**“Earth’s Bounty” Salad**

¥2,200

**大地の恵みサラダ**

Innai Organic Leaf, Quinoa, Chia Seed, Goji Berry, Almonds,  
Kitsuki Honey Lemon Dressing  
院内産オーガニックリーフ、キヌア、チアシード、クコの実、アーモンド  
杓築ハニーレモンドレッシング

**Caesar salad**

¥2,100

**シーザーサラダ**

Romaine Lettuce, Croutons, Onsen-style Egg, Bacon, Creamy Dressing  
ロメインレタス、クルトン、温玉、クリスピーベーコン、ドレッシング

**Spanish Jamon Serrano and Seasonal Fruit Salad**

¥2,500

**スペイン産ハモンセラノと季節フルーツのサラダ**

Dressing  
ドレッシング

SOUP | スープ

**Elements Seasonal Creamy Soup**

¥1,500

**季節野菜のポタージュ**

**Elements Clear Vegetable Soup**

¥1,500

**具たくさん野菜のブイヨンスープ**

**Onion Gratin Soup**

¥1,800

**オニオングラタンスープ**

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

SANDWICHES&BURGER | サンドイッチ & バーガー

**Elements Wagyu Beef Burger (180 g) ¥4,300**

**エレメンツ和牛ビーフバーガー (180 g)**

Sesame Bun, Cheddar Cheese, Grilled Bacon, Onion, Lettuce, Tomato, Pickles

Served with French Fries and Mini salad

胡麻パンズ、チェダーチーズ、グリルベーコン、オニオン、レタス、トマト、ピクルス  
フライドポテト、ミニサラダが付いております

**Club House Sandwich ¥3,200**

**クラブハウスサンドイッチ**

Smoked Chicken, Grilled bacon, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Mayonnaise

Served with French Fries and Mini Salad

スモークチキン、グリルベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズ  
フライドポテト、ミニサラダが付いております

**Vegetarian Burrito ¥3,000**

**ベジタリアンブリトー**

Seasonal Vegetables, Vegan Cheese, Sunny Lettuce, Chili Beans

Served with French Fries and Mini Salad

季節野菜、ヴィーガンチーズ、サニーレタス、チリビーンズ  
フライドポテト、ミニサラダが付いております

**Vegan Burger ¥3,000**

**ヴィーガン・バーガー**

Hotel's Original Bun, Soy Meat Patty, Sunny Lettuce,

Vegan Cheese, Spicy Chili Sauce

Served with French Fries and Mini Salad

ホテルオリジナルパンズ、大豆ミートパティ、サニーレタス、  
ヴィーガンチーズ、スパイシーチリソース  
フライドポテト、ミニサラダが付いております

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

PASTA& RICE DISHES | パスタ & ご飯もの

Oita Wagyu Beef Tagliatelle Bolognese ¥2,800

おおいた和牛のタリアテッレ・ボロネーゼ

Himeshima Prawns Spaghetti Pescatore ¥3,000

姫島車海老のスパゲッティ・ペスカトーレ

Elements Seasonal Spaghetti ¥2,500

ELEMENTS 季節のスパゲッティ

Oita Bungo Beef and Mushroom Garlic Pilaf ¥2,800

おおいた豊後牛のきのこガーリックピラフ

Oita Mushroom and Taketa Cheese Saffron Risotto ¥2,500

大分県産きのここと竹田サフランのチーズリゾット

Oita Bungo Beef Curry ¥4,300

おおいた豊後牛ビーフカレー

SIDE DISHES | サイドディッシュ

French Fries ¥850

フライドポテト

French Fries with Truffle Salt ¥1,300

トリュフ・フレンチフライ

Sauteed Spinach and Mushroom ¥800

ほうれん草ときのこのソテー

Small Green Leaf Salad ¥900

ミニグリーンサラダ

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

MAIN DISHES | メイン料理

SEAFOOD DISHES | 魚料理

**Roasted Oita Market-Fish** Elements Style Sauce ¥3,500

大分県産鮮魚のロースト エレメンツスタイルソース

**Grilled Salmon Steak** with Shiso Leaves Tartar Sauce ¥3,500

サーモンのグリルステーキ おおいた大葉のタルタルソース

**Canadian Lobster with Herb Butter** with saffron risotto ¥5,000

カナダ産ロブスターの香草バター焼き サフランリゾット

MEAT DISHES | 肉料理

**“Kome no Megumi” Oita Pork Chop** with Oita Condiments ¥4,500

大分県産 ブランド豚米の恵みのトマホーク

大分コンディメント

**Grilled Oita “BungoDori” Chicken** with Seasonal Vegetables ¥3,500

おおいた豊後鶏のグリル 季節野菜添え

**Grilled Oita Beef Sirloin(120g)** with Red Wine Sauce ¥7,000

大分県産ビーフサーロイン(120g)のグリル 赤ワインソース

**Grilled Oita Beef Fille Steak(100g)** with Shiitake Chasseur Sauce ¥9,000

おおいた豊後牛フィレ肉(100g)のグリル

椎茸シャスールソース

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

JAPANESE DISHES | 和食

**Tempura Himeshima Shrimp and Vegetables Set** **¥3,500**

**姫島産車海老と野菜の天ぷらセット**

Himeshima Tiger Prawn, Today's Fish, Seasonal Vegetables, Tempura Sauce, Grated Radish, Lemon,

Algae Salt, Miso Soup, Mini Salad, Rice, Pickles

姫島車海老、本日の魚、季節野菜、天つゆ、大根おろし、レモン、藻塩、味噌汁、ミニサラダ、ご飯、香の物

**Assorted Oita Seasonal Sashimi Set** **¥3,800**

**地元の恵み お刺身盛り合わせセット**

2 kinds of Fresh Fish, Himeshima Tiger Prawn, Wasabi, Miso Soup,

Mini Salad, Rice, Pickles

鮮魚2種、姫島車海老、山葵、味噌汁、ミニサラダ、ご飯、香の物

**Oita's Specialty - Dumpling Soup** **¥1,300**

**大分名物 団子汁**

**Rice Ball with Bungo Chicken (2 piece)** **¥800**

**豊後鶏めしのおにぎり (2個)**

**Steamed Ajimu Rice or Rice Porridge** **¥500**

**安心院産ひのひかり 白米又はおかゆ**

**Bungo Miso Soup** **¥500**

**別府・三保醤油豊後みそ 味噌汁**

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

DON DISHES | 丼

**Oita Sashimi “Ryukyu” Bowl** ¥3,000

**郷土料理りゅうぎゅう丼**

2 kinds of Fresh Fish, Local Vegetables, Wasabi  
Miso Soup, Mini Salad

鮮魚 2 種、地元野菜、山葵、味噌汁、ミニサラダ

**Grilled Oita BungoDori Chicken Bowl** ¥2,900

**おおいた豊後鶏のグリル丼**

Soft-Boiled Egg, Local Vegetables, Oita Leek Sauce, Miso Soup, Mini Salad,  
Pickles

温玉、地元野菜、おおいた葱ソース、味噌汁、  
ミニサラダ、香の物

**Oita Beef Sirloin Steak Bowl** ¥7,500

**大分県産ビーフサーロインステーキ丼**

Local Vegetables, Miso Soup, Mini Salad, Pickles

地元野菜、味噌汁、ミニサラダ、香の物

**Oita Bungo Beef Fillet Steak Bowl** ¥9,500

**おおいた豊後牛フィレスステーキ丼**

Local Vegetables, Miso Soup, Mini Salad, Pickles

地元野菜、味噌汁、ミニサラダ、香の物

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

VEGAN DISHES | ヴィーガンメニュー

**Hummus Garden Salad** ¥2,200

フムス・ガーデンサラダ

Hummus, Olive Oil, Local Vegetables, Lavosh

フムス、オリーブオイル、地元野菜、ラボッシュ

**Vegan Minestrone** ¥1,500

ヴィーガン・ミネストローネ

**Cauliflower Coconut Soup** ¥1,500

カリフラワーココナッツスープ

**Vegetable Spaghetti Bolognese** ¥2,500

ヴィーガン・ボロネーゼのスパゲッティ

**Penne Arrabbiata with Soy Meatballs** ¥2,500

大豆ミートボールのペンネアラビアータ

**Vegan Keema Curry** ¥2,900

ヴィーガンキーマカレー

**Vegan Hamburger Steak** ¥2,900

ヴィーガンハンバーグステーキ

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

DESSERTS | デザート

**Hoji Tea Brûlée** ¥1,500

ほうじ茶ブリュレ

**Baked Cheese Cake** ¥1,600

ベイクドチーズケーキ

**Caramel Chocolate Cake** ¥1,500

キャラメルチョコレートケーキ

**Ice Cream** ¥650

アイスクリーム

Your Choice of Flavor

お好みをお選びください

Vanilla/Chocolate/Yogurt/Seasonal Sherbet

バニラ/チョコレート/ヨーグルト/

季節のシャーベット

**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



A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

KIDS MENU | キッズメニュー

SMALL PLATE | スモールプレート

Sweet Corn and Soy Milk Soup ¥850

スイートコーンと豆乳のスープ

Rice and Miso Soup ¥700

ご飯と味噌汁

BIG PLATE | ビッグプレート

Oita Wagyu Beef Steak with Japanese Sauce ¥3,000

大分和牛ビーフステーキ 和風ソース

Fried Fish and Potato Fries with Tartar Sauce ¥1,800

フィッシュフライ タルタルソース

Hot Sandwich with Ham and Cheese ¥1,700

ハムとチーズのホットサンド

Tomato and Parmesan Cheese Penne ¥1,700

トマトとパルメザンチーズのペンネ

Oita Fried Chicken with Mayonnaise ¥1,800

大分からあげ マヨネーズ

Mini BLT Burger ¥1,800

ミニ BLT バーガー

The Big Plate comes with French Fries and a Mini Salad

ビッグプレートにはフライドポテト・ミニサラダがついております

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

KIDS SIDE | キッズサイド

**Fried Potato with Melted Cheddar Cheese** ¥750

フライドポテト チェダーチーズソース

**Sweet Potato Fries with Maple Syrup and Butter** ¥750

さつまいものフライ メープルシロップとバター添え

**Sauteed Bacon and Vegetables with Butter** ¥850

ベーコンと野菜のバターソテー

KIDS DESSERTS | キッズデザート

**Yogurt Ice Cream with Berry Compote** ¥850

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** ¥850

バニラとチョコレートのアイスクリーム

**Seasonal Kids' Fruit Cocktails** ¥850

季節のキッズフルーツカクテル

DRINK MENU | ドリンクメニュー

\*Served from 24h 24時間ご用意しております

Glass of Champagne wine/グラス シャンパン/ワイン

Louis Roederer Collection

¥2,900

ルイ ロデレール コレクション

Glass of White Wine/グラス 白ワイン

Sommelier Recommended Chardonnay/Sauvignon Blanc

各¥1,900

ソムリエ お勧め シャルドネ/ソーヴィニヨンブラン

Glass of Red Wine/グラス 赤ワイン

Sommelier Recommended Pinot Noir/Cabernet Sauvignon

各¥1,900

ソムリエ お勧め ピノ・ノワール/カベルネ ソーヴィニヨン

DRINK MENU | ドリンクメニュー

erved from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Sommelier Recommended “Sparkling wine”

ソムリエお勧め “スパークリングワイン”

2022 Ajimu Wine Sparkling/ Japan 安心院ワイン スパークリング	¥14,000
2013 Franciacorta Essence Brut / Antica Fratta, Italy フランチャコルタ エッセンス ブリュット	¥20,000
2003. Ferrari, Perle Millesimé Rosé / Ferrari, Italy フェッラーリ ペルレ ミレジム ロゼ	¥36,500

Sommelier Recommended “Champagne”

ソムリエお勧め “シャンパン”

N.V. Veuve Clicquot, Yellow Label ヴーヴ クリコ イエローラベル	¥22,500
N.V. Jacquesson Cuvée no 745 ジャクソン キュヴェ No 745	¥30,800
N.V. Ruinart Rosé ルイナール ロゼ	¥28,000
2008 Amour de Deutz Rosé Millesime アムール ド ドゥーツ ミレジメ	¥49,500
2013. Dom Pérignon Vintage ドン ペリニヨン ヴィンテージ	¥61,000
2015 Perrier-Jouët Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	¥64,000
2014. Cristal" Brut Vintage クリスタル” ブリュット ヴィンテージ	¥10,3000
2012. Salon, Blanc de Blancs サロン ブラン ド ブラン	¥24,5000

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Half Bottle “White Wine”

ハーフボトル 白ワイン

Chablis William Fevre / France ¥8,000  
シャブリ ウィリアム フェーブ

Half Bottle “Red Wine”

ハーフボトル 赤ワイン

Koonunga Hill Shiraz Cabernet / Australia ¥6,000  
クヌンガ ヒル シラーズ カベルネ

Sommelier Recommended “White Wine”

ソムリエお勧め 白ワイン

2022 Ajimu Wine Chardonnay Reserve/Japan ¥15,000  
安心院ワイン シャルドネ リザーヴ

2023 Cloudy Bay Sauvignon Blanc/Newzealand ¥16,800  
クラウディー ベイ ソーヴィニヨンブラン

2020 Meursault Clos Saint Felix Monopole ¥37,500  
ムルソー クロ サン フェリックス モノポール

Sommelier Recommended “Red Wine”

ソムリエお勧め 赤ワイン

2020 Barossa Shiraz/ Austalia ¥14,000  
エルダトン バロッサ シラーズ

2020 Rindo/ California ¥35,000  
紫鈴

2012 Chateau-Leoville Las Cases/ Bordeaux, France ¥61,000  
シャトー レオヴィル ラス カーズ

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Other drink / その他飲み物

Bottle Beer

小瓶ビール各種

各 ¥1,350

Asahi Super Dry  
アサヒ スーパードライ

Kirin Ichiban-Shibori  
キリン 一番搾り

各 ¥1,400

Sapporo Yebisu  
サッポロ エビス

Suntory Premium Malts  
サントリー プレミアムモルツ

¥1,450

Heineken  
ハイネケン

Local Bottle Crafted Beer

地ビール各種

各 ¥1,800

-Beppu Brewer -Yuagari Pils-  
別府温泉クラフトビール 湯あがりピルス

-Kabosu Saison-  
かぼすセゾン

-Oni IPA-  
オニ IPA

¥4,650

Local Bottle Crafted Beer - 3 kinds of bottle set-  
別府温泉クラフトビール - 3本セット -

Chivas Regal 12 years Highball

シーバスリーガル 12年 ハイボール

Standard (45ml + 炭酸水 1本) ¥1,700

スタンダード

Special (135ml + 炭酸水 3本) ¥4,600

スペシャル

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Bottles Selection

ボトル各種

WHISKY

Ballantine's 12 years(700ml)	Scotch	¥15,000
バランタイン 12年		
Four Roses Super Premium(700ml)	American	¥28,000
フォア・ローゼス・プラチナ		

SHOCHU

Ichiko Mintou Kurobin 25°	Mugi	¥9,000
いいちこ 民陶くろびん 25度	三和酒類 (麦)	
Kirishima Gold 20°	Imo	¥9,000
霧島ゴールド 20度	霧島酒造 (芋)	

SAKE

Chiebijin Jyunmaiginjyou		¥8,000
ちえびじん 純米吟醸	中野酒造	
Kurokui Daiginjyou		¥9,500
九六位 大吟醸	久家本店	

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Soft Drinks

ソフトドリンク

Freshly squeezed Orange Juice	¥1,600
フレッシュオレンジジュース	
Freshly squeezed grapefruit juice	¥1,600
フレッシュ グレープフルーツ ジュース	
French Grape Juice (Sauvignon Blanc/Cabernet Rosé/Merlot)	¥1,400
フランス産 ブドウジュース	
(ソーヴィニヨンブラン種/カベルネ種/メルロー種)	
Kabosu and Honey Juice	¥1,000
近藤養蜂場はちみつ ジュース かぼす	
Mango juice	¥950
マンゴー ジュース	
Pineapple juice	¥950
パイナップル ジュース	
Peach juice	¥950
白桃 ジュース	
Cranberry juice	¥950
クランベリー ジュース	
Tomato juice	¥950
トマト ジュース	
Oolong tea	¥950
ウーロン茶	
Coca Cola/Coca-Cola Zero	¥950
コカ・コーラ/コカ・コーラゼロ	
Ginger Ale	¥950
ジンジャーエール	
Yufuin cider 330ml	¥1,200
ゆふいんサイダー 330ml	



DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Coffee Milk

コーヒー 牛乳

Coffee		¥940
コーヒー		
Caffè latte		¥940
カフェラテ		
Cappuccino		¥940
カプチーノ		
Hot chocolate		¥940
ホットチョコレート		
Milk		¥890
Your Choice of Milk	Whole Milk/Low-Fat Milk/Soy Milk	
お好みをお選びください	牛乳/低脂肪牛乳/豆乳	

Selection of TWG Fine Teas

TWG オリジナルティー

ANA Intercontinental Beppu blend		¥890
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		¥890
イングリッシュブレックファスト		
Royal darjeeling		¥890
ロイヤルダージリン		
Chamomile		¥890
カモミール		
French Earl Grey		¥890
フレンチアールグレイ		
Jasmine Queen		¥890
ジャスミンクイーン		

LATE NIGHT MENU | 深夜メニュー

Served from 9:00p.m.to7:00a.m. 21:00 から 7:00 までご用意しております

**Assorted International Cheese Platter** ¥2,900

**4種類のチーズ盛り合わせ**

Yufuin Cheese "Moe", Brie, Gorgonzola, Mimolette

Dried Fruits, Yufuin Jam

由布院チーズ“萌”、ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット、  
ドライフルーツ、湯布院ジャム

**Assorted Cold Cuts Platter** ¥2,500

**コールドミートの盛り合わせ**

Jamon Serrano, Mortadella, Salami, Pastrami Duck, Olives, Caper Berries, Mustard

ハモンセラーノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック

オリーブ、ケッパーベリー、粒マスタード

**Rice Ball with Bungo Chicken (3 piece)** ¥1,500

with Pickled Vegetables

**豊後鶏飯のおにぎり (3個)** 香の物

**Grilled Onigiri with Ochazuke** ¥2,000

Bungo Chicken Rice, Pickled Vegetables

焼きおにぎりのお茶漬け 豊後鶏飯 香の物

**Elements Seasonal Vegetable Soup** ¥1,300

エレメンツ 季節野菜のスープ

**Assorted Snacks** ¥1,400

**スナック盛り合わせ**

Potato Chips, Nuts, Olives

ポテトチップス、ミックスナッツ、オリーブ

LATE NIGHT MENU | 深夜メニュー

Served from 9:00p.m.to7:00a.m. 21:00 から 7:00 までご用意しております

**Caramel Chocolate Cake** **¥1,400**

キャラメルチョコレートケーキ

**Ice Cream** **¥650**

アイスクリーム

Your Choice of Flavor

お好みをお選びください

Vanilla/Chocolate/Yogurt/Seasonal Sherbet

バニラ/チョコレート/ヨーグルト/

季節のシャーベット

**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