



elements

ATELIER + BAR

À LA CARTE MENU

10:30am-8:30pm

単品メニュー

SANDWICHES AND LIGHT MEALS

サンドイッチと軽食

Wagyu beef burger (180 g)

¥ 3,200

180-gram premium Wagyu beef burger with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce. Choice of shoestring 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、BBQ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。

Turkey club sandwich

¥ 2,800

bacon, fried egg, turkey, lettuce, tomato, mayonnaise.

Choice of shoestring fries or green salad.

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。

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

¥ 2,800

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise.

Choice of shoestring 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。

フライドポテトもしく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。

HEALTHY OPTIONS

ヘルシーオプション

Market fresh seafood crudo ¥ 2,500

local sweet soy sauce, kabosu, petit herbs

本日の海鮮クルード（イタリア風刺身）

醤油、かぼす、ハーブ

Caesar salad ¥ 1,900

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

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

Add grilled chicken ¥ 2,400

シーザーサラダ グリルチキンを添えて

Add smoked salmon ¥ 2,400

シーザーサラダ スモークサーモンを添えて

Add poached prawns ¥ 2,500

シーザーサラダ エビを添えて

Locally-grown tomato panzanella ¥ 1,900

rucola, Parmesan, 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、ケッパー、クルトン、バルサミコキャビア

Elements style domestic beef salad ¥ 2,400

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。

SOUP SELECTION

スープセレクション

Potage parmentier with new potatoes ￥ 1,000

新じゃがいものポタージュ パルマンティエ

Soup paysanne with spring vegetable and barley ￥ 1,000

春野菜と大麦のペイザンヌスープ

Oita miso soup ￥ 500

味噌汁

ELEMENTS OF PASTA and RICE

エレメントツ パスタ&リゾット

Fresh pasta Tagliatelle alla Bolognese ￥ 2,100

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 green asparagus ￥ 2,100

spring vegetable

生パスタ タリアテッレ グリーンアスパラガス

春野菜

Oita mushroom and Taketa saffron risotto ￥ 2,200

mascarpone, Parmesan cheese

大分きのこと竹田サフランのリゾット

マスカルポーネ、パルメザンチーズ

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 SELECTION OF MAIN

エレメンツ メイン料理

Sautéed Oita sea bream ￥ 3,200

spring cabbage and braised clam

大分県産真鯛のソテー

春キャベツ 蛤のブレゼ

Kabosu flatfish meuniere ￥ 3,500

sauce vin blanc and canola flower puree

大分県産カボス平目のムニエル クッション仕立て

白ワインソース 菜の花のピューレ

Roasted Kanmuri chicken chaliapin style ￥ 3,200

spring vegetable

大分冠地鶏のロースト シャリアピン風

春野菜

Kome no Megumi pork tomahawk ￥ 3,800

Oita condiments (Ayu soy sauce, Kabosu, citron 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）

Grilled Oita beef steak donburi ￥ 4,600

grilled steak over Ajimu rice.

Served with miso soup, Japanese salad, and pickles.

大分県産 ビーフステーキ丼

大分県産 安心院米のご飯、和風サラダ、味噌汁、香の物

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。

Grilled Kyushu beef sirloin steak 100g ¥ 4,600
red wine sauce
大分県産ビーフステーキ 100g 赤ワインソース

***Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet (+¥4,000)** ¥ 8,600
大分県産ビーフステーキ丼と大分県産ビーフステーキは、
追加料金(+¥4,000)で「おおいた和牛フィレ肉」へアップグレードいただけます。

Tempura prawn and vegetables ¥ 3,300
Japanese salad, 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
大分県産 安心院米ご飯、和風サラダ、揚げ出し豆腐、味噌汁、天つゆ、大根おろし、レモン、塩

Oita ryukyu-don ¥ 2,600
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 ¥ 3,600
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	¥ 800
Truffle wedge fries トリュフ風味ウェッジカットポテトフライ	¥ 1,200
Sautéed spinach ほうれん草のソテー	¥ 800
Roasted mushrooms ローストマッシュルーム	¥ 800
Garden salad leaves グリーンリーフサラダ	¥ 600
Steamed rice 大分県産 安心院米	¥ 500

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 ￥ 2,000

フレッシュフルーツの盛り合わせ

International cheese plate (3 kinds) ￥ 2,500

with fruits loaf, Yufuin jam

3種類のチーズ盛り合わせ

フルーツブレッド、湯布院ジャム

Hoji tea brûlée ￥ 1,200

ほうじ茶ブリュレ

Baked cheese cake with seasonal fruits ￥ 1,400

ベイクドチーズケーキ、季節のフルーツ添え

Caramel chocolate cake ￥ 1,200

キャラメルチョコレートケーキ

Macaron 3 pieces ￥ 1,200

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

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。

DRINKS MENU

お飲み物

WINE BY THE GLASS

グラスワイン

Champagne - シャンパン

Louis Roederer Brut Collection	¥ 2,300
ルイ・ロデレール	
ブリュット コレクション	

White - 白ワイン

Cellar Selection Sauvignon Blanc	New Zealand	¥ 1,800
セラーセクション	Hawke's Bay	
ソーヴィニヨンブラン		
Jean Leon Chardonnay	Spain	¥ 1,900
ジャン レオン シャルドネ	Catalonia	

Red - 赤ワイン

Cellar Selection Pinot Noir	New Zealand	¥ 1,800
セラーセクションピノ ノワール	Hawke's Bay	
Celeste Tempranillo	Spain	¥ 1,900
セレステ テンプラニーリョ	Ribera del Duero	

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。

BEER

ビール

Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ 生	¥ 1,200	Sapporo Yebisu サッポロ エビス	¥ 1,200
Suntory Premium Malts サントリー プレミアムモルツ	¥ 1,200	Kirin Ichiban-Shibori キリン 一番搾り	¥ 1,200
Guinness Extra Stout ギネス エクストラ スタウト	¥ 1,300	Heineken ハイネケン	¥ 1,200
Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥ 1,080		

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。

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

Freshly squeezed orange juice	¥ 1,300
フレッシュ オレンジ 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	
Kabosu juice	¥ 900
かぼす ジュース	
Apple juice	¥ 900
アップル ジュース	
Peach juice	¥ 900
白桃 ジュース	
Mango juice	¥ 900
マンゴー ジュース	
Cranberry juice	¥ 900
クランベリー ジュース	
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	
Oolong tea	¥ 900
ウーロン茶	

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。

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。

MINERAL WATER

ミネラルウォーター

Acqua Panna	1000ml	¥ 1,000
アクアパナ		
San Pellegrino	1000ml	¥ 1,200
サン ペレグリーノ		
Perrier	330ml	¥ 600
ペリエ	750ml	¥ 1,200

COFFEE

コーヒー

Coffee	¥ 850	Espresso	¥ 850
コーヒー		エスプレッソ	
Cafè Latte	¥ 890	Cappuccino	¥ 890
カフェ ラテ		カプチーノ	
Decaffeinated coffee	¥ 850		
カフェインレスコーヒー			

TWG FINE TEAS SELECTION

TWG ファイン ティー セレクション

ANA InterContinental Beppu	¥ 850	French Earl Grey	¥ 850
Original Blend Tea		アールグレイ	
インターコンチネンタルホテル別府			
オリジナルブレンド			
English Breakfast	¥ 850	Chamomile	¥ 850
イングリッシュブレックファースト		カモミール	

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。