

# AQUA

11:30 - 17:00 (L.O 16:45)

広々としたくつろぎの空間「アクアラウンジ」。  
心身を潤す癒しの一杯でエレメントのバランスを整え、スムーズな「めぐり」を促す。  
疲れた心と体をリセットし、未来への活力をチャージするウェルネスタイムをお過ごしください。

## AQUA RECOMMENDED DRINKS

### < HEALTHY SMOOTHIES >



- Strawberry-peach and soy smoothie** ¥1,380  
ストロベリーピーチの豆乳スムージー  
(peach, strawberry, soy milk, sweetener)
- Banana and almond smoothie** ¥1,380  
バナナとアーモンドのスムージー  
(banana, almond milk, sweetener)
- Orange-peach and onsen smoothie** ¥1,400  
オレンジピーチの温泉スムージー  
(fresh orange, peach, Beppu onsen water, sweetener)

### < HEALTHY JUICES AND SOFT DRINKS >

- 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 and honey juice** ¥1,000  
近藤養蜂所 はちみつジュース かぼす
- Sangrita (tomato, orange juice, tabasco, lemon)** ¥1,000  
サングリタ
- Cranberry and pomegranate juice** ¥900  
クランベリーとザクロ
- Pineapple and mango juice** ¥900  
パイナップルとマンゴー
- Coca cola / Coca cola zero** ¥900  
コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ

## NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

Mini Bottle (200ml)

- Pierre Zero Blanc de Blancs (Pierre Chavin)** ¥1,900  
ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン

## WINE

Glass (100ml)

### 【 Champagne 】

- N.V. Ruinart Blanc de Blancs Brut** ¥3,800  
ルイナール ブラン・ド・ブラン

### 【 White 】

- Côtes du Rhône Les Becs Fins Blanc,** ¥1,800  
Tardieu Laurent

コート・デュ・ローヌ・ブラン

- Bourgogne Chardonnay, Henri** ¥1,900  
ブルゴーニュ シャルドネ

### 【 Red 】

- Mouton Cadet Rouge Classique,** ¥1,800  
Baron Philippe de Rothschild

ムートン・カデ・ルージュ クラシック

- Bourgogne Pinot Noir, Henri** ¥1,900  
ブルゴーニュ ピノ・ノワール

## BEER

- Asahi Super Dry** ¥1,300  
アサヒ スーパー ドライ

- Kirin Ichiban-Shibori** ¥1,300  
キリン 一番搾り

- Heineken** ¥1,350  
ハイネケン (オランダ)

- Guinness Extra Stout** ¥1,350  
ギネス エクストラスタウト (アイルランド)

- Asahi Dry Zero (non-alcohol)** ¥1,080  
アサヒ ドライ ゼロ (ノンアルコール)

## NATURAL SPRING WATER

- Beppu sakura onsen water 500ml** ¥900  
別府桜温泉水

(硬度 170mg/l, 炭酸水素イオン 340mg/l)



### < TICHAA TEAS SELECTION >



タイが誇るスパブランド「HARNN」より、日本初上陸の紅茶「Tichaa Tea」 Butterfly pea blossom and white mulberry tisane バタフライピーとホワイトマルベリー	¥ 850
Ginger and white mulberry tisane 生姜とホワイトマルベリー	¥ 850
Jasmine candle scented and white mulberry tisane ジャスミン・キャンドル ホワイトマルベリー	¥ 850
Pandanus and white mulberry tisane パダンナスとホワイトマルベリー	¥ 850
Chamomile and white mulberry tisane カモミールとホワイトマルベリー	¥ 850

## AQUA FOOD MENU 「アクア限定・フードメニュー」

「フォラージュ（食の探検）を楽しむ」をテーマに、海の幸と陸の幸を用いたアクア限定スペシャルメニューをご用意しました。



### < AQUA ONE PLATE LUNCH >

Oita white onion and smoked chicken tartine with homemade pickles, Aqua wellness salad, bagna cauda, chicken and ginger soup	¥ 2,500
大分白ねぎとスモークチキンのタルティーヌ 自家製ピクルス添え アクア・ウェルネスサラダ、バーニャカウダ、鶏肉と生姜のスープ	



## AQUA WELLNESS

Fish ceviche bowl 季節の洋風海鮮丼	(market-fish, Oita vegetables, Ajimu rice, miso soup) (味噌汁付き) 本日の鮮魚、アボカド、季節野菜	¥ 2,600
Roast beef salad 国産牛のローストビーフサラダ	(green onion, garlic, kabosu, chili, sesame) (玉葱、ガーリックチップ、かぼす、唐辛子、ごま)	¥ 2,600
Aqua wellness salad	アクア・ウェルネスサラダ	¥ 1,900
Seasonal fruits selection	季節のフルーツ盛り合わせ	¥ 2,000

## LIGHT MEALS

< SANDWICH >	Choice of fries or green salad	フライドポテト 又は グリーンサラダ付き	
Wagyu beef burger (180g premium Wagyu beef, charred bacon, crispy onion rings, tomato, lettuce, Cheddar, BBQ sauce) 和牛ビーフバーガー (和牛ビーフパテ 180g、グリルベーコン、オニオンリング、トマト、レタス、チェダーチーズ、BBQ ソース)			¥ 3,500
Turkey club sandwich (bacon, fried egg, turkey, lettuce, tomato, mayonnaise) 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)			¥ 2,800
< VEGAN SANDWICH >	Choice of cassava fries or green salad	キャッサバポテト 又は グリーンサラダ付き	
Vegan burger (soy meat pâté, tomato, cucumber, lettuce) ヴィーガン・バーガー (大豆ミートパテ、トマト、きゅうり、大分リーフ・サニーレタス)	Choice of vegan BBQ sauce or home-made burger sauce お好みのソースを1種類お選びください (ヴィーガン BBQ ソース 又は 自家製バーガーソース)		¥ 2,800
Vegetarian burrito (roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise) 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)			¥ 2,800

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。