

## 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。

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。

Contents of each page  
目次

1. ~Breakfast~ Comfort Set ~朝食~ コンフォートセット	《 7:00 ~ 10:00 》	4 page
2. ~Lunch & Dinner~ Comfort Set ~ランチ & デイナー~ コンフォートセット	《 10:00 ~ 21:00 》	5 page
3. Breakfast a la carte 朝食メニュー	《 7:00 ~ 10:00 》	6~9 page
4. All day dining menu 単品メニュー	《 10:00 ~ 21:00 》	10~16 page
5. Kids menu キッズメニュー	《 10:00 ~ 21:00 》	17~18 page
6. Glass of Wine & Half Bottle Wine グラスワイン & ハーフボトルワイン	《 24 hour 》	19 page
6. Bottle Wine ボトルワイン	《 7:00 ~ 22:00 》	20~21 page
6. Other Drinks menu その他ドリンクメニュー	《 24 hour 》	22~25 page
7. Late night menu 深夜メニュー	《 21:00 ~ 翌朝 7:00 》	26~27 page

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～ Comfort Set  
 ～朝食～ コンフォートセット

Enjoy a memorable time with the chef's recommended breakfast menu.

朝食のシェフおすすめメニューで思い出に残るひとときをお楽しみください。

**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, green 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.

**ウエスタン ブレックファスト**

お好きな卵料理（オムレット/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。

オムレットの場合は、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。卵白のオムレットもご用意できます。

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、パンバスケット、グリーン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。

**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

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。

～Lunch & Dinner～ Comfort Set

～ランチ & ディナー～ コンフォートセット

Enjoy a memorable time with the chef's recommended menu for lunch and dinner.

ランチとディナーのシェフおすすめメニューで

思い出に残るひとときをお楽しみください。

**International comfort box\***

¥4,800

seasonal green salad, soup of the day and Elements selection of sweets.

Your choice of main dish:

Roasted Oita Market-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

¥6,500

sauce (+¥2,000).

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**

¥4,800

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

## 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, chocolate crispy, 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／チョコクリスピー／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。

**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。

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

**ANA INTERCONTINENTAL Beppu original French toast** ¥2,000

Onsen salt

**ANA インターコンチネンタル別府オリジナルフレンチトースト**  
温泉塩

**Pancakes, or Waffles** ¥1,000

served with maple syrup, whipped cream and berry compote

**パンケーキ／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

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

Smoked salmon plate スモークサーモンプレート	¥800
Breakfast sausages ソーセージ	¥800
Crispy bacon クリスピーベーコン	¥800
Herb roasted tomato ハーブローストトマト	¥800
Baked beans バイクドビーンズ	¥700
Hash browns ハッシュブラウン	¥700
Roasted mushrooms ローストマッシュルーム	¥1,000
Steamed Oita rice with pickles 大分県産 安心院米のご飯、香の物	¥600
Oita miso soup お味噌汁	¥600
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

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。



**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

dry fruits, honey

**バーチャミューズリー**

ドライフルーツ、蜂蜜

**Cereals**¥600

(your choice of one: Corn flakes, Granola, Muesli, All Bran, Chocolate crispy, Oatmeal)

**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、  
 チョコクリスピー、オートミールの中からおひとつお選びください。

**Sliced seasonal fruits served with fresh mint**¥2,200**季節のフルーツ****Resort bakers' basket**¥1,000

choice of three: white bread, whole meal bread, baguette, pain de campagne, seasonal 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／カンパーニュ／季節のローフ／  
 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

## 単品メニュー

## Sandwiches and Light Meals

## サンドイッチ・軽食

**Wagyu beef burger (180 g)** ¥3,800

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

<b>French caviar set (18g)</b> blini, chive, egg, caper, cream cheese <b>フレンチキャビアセット(18g)</b> ブリニ、ねぎ、卵、ケッパー、クリームチーズ	¥8,000
<b>Market fresh seafood crudo</b> local sweet soy sauce, kabosu, petit herbs <b>本日の海鮮クルード (イタリア風刺身盛り合わせ)</b> 別府カトレア醤油、かぼす、プチハーブ	¥2,800
<b>Elements seasonal greens salad</b> seasonal selection of vegetables and leaves, pumpkin seeds. Choice of lemon dressing, Italian dressing, or Japanese dressing. <b>エレメンツ 季節のグリーンサラダ</b> 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。	¥1,900
<b>Locally-grown tomato panzanella</b> rucola, Parmesan cheese, caper, crouton, balsamic caviar <b>地元で育ったトマトのパンツァネッラサラダ</b> 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	¥2,100
<b>Elements style domestic beef salad</b> green onion, garlic, kabosu, chili, sesame <b>エレメンツ 国産牛のローストビーフサラダ</b> 玉葱、ガーリックチップ、かぼす、唐辛子、ごま	¥2,800

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。

<b>Caesar salad</b>	¥2,100
locally farmed Romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, bacon, creamy dressing	
<b>シーザーサラダ</b>	
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	
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

<b>Elements soup of the season</b>	¥1,300
エレメンツ 季節野菜のスープ	
<b>Sweet corn puree</b>	¥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	
<b>Oita miso soup</b>	¥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

<p><b>Fresh pasta Tagliatelle Bolognese</b></p> <p>house made meat sauce, Parmesan cheese</p> <p><b>生パスタ タリアテッレ ポロネーゼ</b></p> <p>自家製ミートソース、パルメザンチーズ</p>	¥2,400
<p><b>Fresh pasta Tagliatelle with Elements seasonal sauce</b></p> <p>生パスタ タリアテッレ エレメンツ季節のソース</p>	¥2,400
<p><b>Oita mushroom and Taketa saffron risotto</b></p> <p>Parmesan cheese</p> <p><b>大分きのこと竹田サフランのリゾット</b></p> <p>パルメザンチーズ</p>	¥2,500

**Main**

**メイン料理**

<p><b>Roasted Oita “Kanmuri jidori” chicken</b></p> <p>seasonal vegetables</p> <p><b>“おおいた冠地どり”のロースト</b></p> <p>旬の野菜</p>	¥3,500
<p><b>Sauteed Oita Market-Fish</b></p> <p>Elements style sauce</p> <p><b>大分県産鮮魚のソテー</b></p> <p>エレメンツスタイルソース</p>	¥3,500
<p><b>“Kome no megumi” Oita pork chop</b></p> <p>seasonal vegetables</p> <p><b>大分県産 ブランド豚 “米の恵み”</b></p> <p>旬の野菜</p>	¥4,100

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。

<b>Oita beef sirloin(100g)*</b> mashed potato, seasonal vegetables <b>大分県産ビーフサーロイン(100g)</b> マッシュポテト、旬の野菜	¥5,200
<b>Grilled Oita beef steak donburi*</b> grilled steak over Ajimu rice, miso soup, Japanese salad <b>大分ビーフステーキ丼</b> 大分県産 安心院米のご飯、お味噌汁、和風サラダ *Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet 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「おおいた和牛フィレ肉」へアップグレードいただけます。	¥5,200
<b>Canadian lobster</b> Taketa saffron risotto, seasonal vegetables <b>カナダ産ロブスター</b> 竹田サフランのリゾット、旬の野菜	¥4,800
<b>Tempura prawn and vegetables</b> Japanese salad, kobachi, miso soup, steamed Ajimu rice, fried tofu, tempura sauce, grated daikon, lemon, sea salt <b>海老と季節野菜の天ぷら盛り合わせ</b> 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	¥3,500
<b>Oita Ryukyu-don</b> soy sauce marinated market-fresh fish on Ajimu rice, miso soup <b>大分りゅうぎゅう丼</b> 大分県産 安心院米のご飯、お味噌汁	¥3,000
<b>Bungo beef curry</b> seasonal Oita vegetables, Ajimu rice, green salad <b>豊後牛ビーフカレー</b> 地元の野菜、大分県産 安心院米のご飯、グリーンサラダ	¥3,900

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

<b>Truffle wedge fries &amp; Craft Beer</b>	¥2,500
choice of one beer: Yufuin Beer Weizen Light, Yufuin Beer Stout	
<b>トリュフ風味ウエッジカットポテトフライと地ビールセット</b>	
(ゆふいん ヴァイツェン淡色又はゆふいん スタウト)より1本お選びください。	
<b>French fries</b>	¥1,000
<b>フレンチフライ</b>	
<b>Truffle wedge fries</b>	¥1,400
<b>トリュフ風味ウエッジカットポテトフライ</b>	
<b>Sautéed spinach</b>	¥1,000
<b>ほうれん草のソテー</b>	
<b>Roasted mushrooms</b>	¥1,000
<b>ローストマッシュルーム</b>	
<b>Seasonal green leaf salad</b>	¥600
choice of lemon dressing, or Japanese dressing.	
<b>グリーンリーフサラダ</b>	
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。	
<b>Rice ball with pickles</b>	¥1,000
<b>おにぎり、香の物</b>	

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

<b>Seasonal fruits selection</b> フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥2,200
<b>International cheese plate</b> 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
<b>Hoji tea brûlée</b> ほうじ茶ブリュレ	¥1,400
<b>Baked cheese cake with seasonal fruits</b> バイクドチーズケーキ、季節のフルーツ添え	¥1,600
<b>Caramel chocolate cake</b> キャラメルチョコレートケーキ	¥1,400
<b>Ice cream</b> 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の中から おひとつお選びください。	¥700
<b>Macaron 3 pieces</b> 厳選マカロン 3個入り	¥1,300
<b>Macaron 5 pieces</b> 厳選マカロン 5個入り	¥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

---

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 menu  
キッズメニュー

---

Mashed potato with melted Cheddar cheese マッシュポテト とろけたチェダーチーズがけ	¥700
Sweet potato fries with herb mayonnaise さつまいものフライ ハーブマヨネーズ添え	¥700
Seasonal vegetables butter sauted 季節野菜のバターソテー	¥700

Kids desserts  
キッズデザート

Yogurt ice cream with berry compote ヨーグルトアイスクリーム ベリーのコンポート添え	¥800
Vanilla and chocolate ice cream with cookie crumble バニラとチョコレートのアイスクリーム クッキーのクランブル	¥800
Seasonal fruit sorbet 季節のフルーツシャーベット	¥800

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	¥2,700
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 Cabernet Sauvignon	¥2,000
ソムリエおすすめ カベルネ ソーヴィニヨン	

## Half Bottle "White Wine"

## ハーフボトル 白ワイン

Koonunga Hill Chardonnay / Australia	¥6,000
クヌンガ ヒル シャルドネ	
Chablis William Fevre / France	¥7,000
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

Cellar selection Merlot Cabernet Franc / New-Zealand	¥4,800
セラーセクション メルロー カベルネフラン	
Koonunga Hill Shiraz Cabernet / Australia	¥6,000
クヌンガ ヒル シラズ カベルネ	

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 フェッラーリ オマーージュ	¥13,000
N.V. Ferrari Rose / Italy フェッラーリ ロゼ	¥14,000
2009. Franciacorta Riserva Cuvée Annamaria Clementi / Ca'del Bosco フランチャコルタ リゼルヴァ キュベ アンナマリア クレメンティ	¥36,500
2013. Franciacorta Cuvée Brut Rose / Bellavista フランチャコルタ キュベ ブリュット ロゼ	¥24,000

## Sommelier Recommended "Champagne"

## ソムリエお勧め "シャンパン"

N.V. Jacquesson Cuvée no 743 ジャクソン キュヴェ No 743	¥26,000
N.V. Krug, Rosé クリュッグ ロゼ	¥108,000
2010. Dom Pérignon LADY GAGA Limited Edition ドン ペリニヨン レディー・ガガ 限定ボトル	¥64,000
2007. Salon, Blanc de Blancs サロン ブラン ド ブラン	¥142,000

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。

## Sommelier Recommended "White Wine"

## ソムリエお勧め 白ワイン

Cellar selection Sauvignon Blanc / New-Zealand セラー セレクション ソーヴィニヨン ブラン	¥9,000
SLH Estate Grown Santa Lucia Highlands / California シャルドネ SLH エステート グロウン	¥14,000
Toriivilla Kamihisidaira Blanc / Japan 鳥居平 上菱平ブラン	¥15,000
Meursault Clos du Murger / Albert Grivault ムルソー クロ デュ ミュルジュ	¥24,000

## Sommelier Recommended "Red Wine"

## ソムリエお勧め 赤ワイン

Celeste Tempranillo Crianza / Spain セレステ テンプラニーリョ クリアンサ	¥9,000
Marlborough Pinot Noir / New-Zealand マールボロ ピノ ノワール	¥10,000
Barossa Shiraz / Australia バロッサ シラーズ	¥12,000
Williams' Vineyard Pinot Noir / New-Zealand ウィリアムス ヴィンヤード ピノ ノワール	¥21,000
Rindo / California 紫鈴	¥33,000

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。

## 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Sapporo Yebisu  
サッポロ エビスGuinness  
ギネス

Suntory Premium Malts

サントリー プレミアム モルツ

Kirin Ichiban-Shibori  
キリン 一番搾りHeineken  
ハイネケン

## Local Bottle Beer

## 地ビール各種

各 ¥1,600

Yufuin Beer Weizen Light  
ゆふいんビール ヴァイツェン淡色Yufuin Beer Stout  
ゆふいんビール スタウト

## Chivas Regal 12y Highball

## シーバスリーガル 12年 ハイボール

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

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

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。

Soft Drinks  
ソフトドリンク

Freshly squeezed orange juice フレッシュ オレンジ ジュース	¥1,400
Freshly squeezed grapefruit juice フレッシュ グレープフルーツ ジュース	¥1,400
Kabosu juice かぼす ジュース	¥900
Apple juice アップル ジュース	¥900
Tomato juice トマト ジュース	¥900
Pineapple juice パイナップル ジュース	¥900
Peach juice 白桃 ジュース	¥900
Mango juice マンゴー ジュース	¥900
Cranberry juice クランベリー ジュース	¥900
Oolong tea ウーロン茶	¥900
Coca Cola / Coca-Cola Zero コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ	¥900
Ginger Ale ジンジャーエール	¥900
Yufuin cider 330ml ゆふいんサイダー 330ml	¥1,100

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ックファスト	
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  
深夜メニュー

---

<b>Snacks set</b>	¥2,200
Potato chips, nuts, olives, choice of one beer: Asahi Super Dry, Suntory Premium Malts, Kirin Ichiban-Shibori, Heineken	
<b>おつまみセット</b>	
ポテトチップス、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。	
<b>International cheese plate</b>	¥2,700
selection of bread and lavash, Yufuin seasonal jam, dry fruits and nuts	
<b>チーズプレート</b>	
パンとラボッシュ、湯布院ジャム、ドライフルーツ、ナッツ	
<b>Assorted cold cuts platter</b>	¥2,200
<b>コールドミート盛り合わせ</b>	
<b>Torimeshi onigiri</b>	¥1,500
chicken rice onigiri with Japanese pickles	
<b>鶏飯おにぎり (3個)</b>	
鶏の炊き込みご飯、香の物	
<b>Yakionigiri no ochazuke</b>	¥2,000
grilled Oita chicken and rice with dashi	
<b>焼きおにぎりのお茶漬け</b>	
大分県産 鶏肉と御飯、出汁	
<b>Elements soup of the season</b>	¥1,300
<b>エレメンツ 季節のスープ</b>	

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。

<b>Snacks</b>	¥1,400
Potato chips, nuts, olives	
<b>おつまみ</b>	
ポテトチップス、ナッツ、オリーブ	
<b>Caramel chocolate cake</b>	¥1,400
<b>キャラメルチョコレートケーキ</b>	
<b>Ice cream</b>	¥700
your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season	
<b>アイスクリーム</b>	
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。	
<b>Macaron 3 pieces</b>	¥1,300
<b>厳選マカロン 3 個入り</b>	
<b>Macaron 5 pieces</b>	¥2,000
<b>厳選マカロン 5 個入り</b>	

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。