

# THE BAR

18:00-22:00 (L.O. 21:30)

Weekends

土曜日・日曜日

15:00-22:00 (L.O. 21:30)

# CACAO

The Bar

Weekends/土曜日・日曜日 15:00 - 17:00 (L.O 16:30)

幸せの時間はじまるショコラ。ひとつひとつを丁寧に作り上げるカフェや上質なカカオを使用したホテルメイドのチョコレート。カカオの魅力と、午後の優雅なくつろぎ時間をお過ごしください。

## CACAO SPECIALITIES

### 【Classic】 ¥ 890

Classic 64% (iced / hot)

クラシック 64 (華やかで柔らかな酸味)

Classic 70% (iced / hot)

クラシック 70 (深い苦みと香りの頂点)

Classic white (iced / hot)

クラシック・ホワイト

(バニラの繊細な香り)

Classic Orellys (iced / hot)

クラシック・オレリス

(黒糖の豊かな味わい)



### 【Modern】 ¥ 980

Exotic (Classic 70% + star anise + cinnamon)

エキゾチック

Nougatine (Classic 64% + nuts + fresh cream + cacao)

ヌガティーン

Japonica (Classic white + Classic Orellys + fresh cream + matcha)

ジャポニカ

### 【Signature drink】 ¥ 1,300

Cacao Affogato (Classic 64% + vanilla ice cream + Espresso Shot)

カカオ・アフオガード



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。

## PERSONALIZE YOUR DRINK

**【Change your milk】** + ¥ 80

Soy milk / 豆乳

Almond milk / アーモンドミルク

Additional fresh cream / 生クリーム

**【Additional liquor】** + ¥ 500

Cognac 20ml / コニャック

Calvados 20ml / カルバドス

Whisky 20ml / ウイスキー

Japanese Craft Gin 20ml / クラフトジン

## COFFEE AND TWG TEAS

Espresso / エスプレッソ ¥ 850

Coffee / コーヒー (iced / hot) ¥ 850

Cappuccino / カプチーノ ¥ 890

Caffè latte / カフェラテ (iced / hot) ¥ 890

Billet doux / ビエドゥー (Cacao tea) ¥ 850

Beppu original blend / 別府オリジナルブレンド ¥ 850

French earl grey / フレンチアールグレイ ¥ 850

Vanilla bourbon / ヴァニラブルボン ¥ 850

## CACAO PLATES

**【Signature Dessert】**

Caramel chocolate cake ¥ 1,200  
キャラメルショコラ

Assortment chocolate 5 pieces ¥ 2,000  
ショコラ・アソートメント

Cake set ¥ 1,600  
(peach and chocolate mousse with choice of coffee or TWG tea)  
ケーキセット  
(ピーチ・ショコラムース、コーヒーまたは TWG の紅茶からお選びください)

Chocolate fondue set ¥ 3,000  
(fresh Oita strawberry, caramel pound cake, passion fruit and mango puff, marshmallow, choice of coffee or TWG tea)  
チョコレート・フォンデュ セット  
艶やかな旬の新鮮いちごや、ふわふわマシュマロ、ホテルメイドのケーキを、上質なカカオを使用したチョコレートフォンデュでお楽しみください。  
(大分県産“ベリーツ”, キャラメルパウンドケーキ, プティシューパッション&マンゴー, マシュマロ。コーヒーまたは TWG の紅茶からお選びください)

## CACAO COCKTAILS

Cacao Martini (Classic 64%, Frangelico, Galliano, cacao) ¥ 1,500  
カカオ・マティーニ

White & mint (Classic white, white rum, Get 27) ¥ 1,500  
ホワイト&ミント

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。

# SIGNATURE COCKTAILS



Please enjoy our bartender's originals. Seasonal and local flavors mixed with authentic passion by our skilled bartenders.

バーテンダーによる季節に合わせたオリジナリティ豊かなお飲み物をお楽しみください。

## “Kyushu Melon Cocktails” 「九州産・メロン カクテル」

**Melon Royale** ¥ 3,000  
メロン・ロワイヤル  
(Champagne, fresh green melon, fresh lemon, sugar, cream)

**Bubbly Melon** ¥ 2,500  
バブリー・メロン  
(Cognac, fresh red melon, fresh lemon, sugar, fresh cream)

**Melon cream soda** ¥ 2,100  
大人のメロンクリームソーダ  
(Malibu, fresh green melon, fresh lemon, sugar, vanilla ice cream)

**Bartender's original fruit cocktail** ¥ 2,000~  
バーテンダーのオリジナルフルーツカクテル

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。

# JOHNNIE WALKER BLUE LABEL YEAR OF THE TIGER



本年の「寅」をあしらった干支ボトル。「虎」は力強さや前身の象徴で、寅年は芽を出したものが「成長していく」、これから成長する物事の「象徴が生まれる」年になると言われています。ボトルに描かれた黄金の翼をもつ虎は、より一層の成功、より素晴らしい業績の達成を意味し、雲に乗り高く舞い上がる姿は将来の繁栄と前身を表しています。

How would you like to enjoy your glass of whisky?  
(on the rock, with soda, neat)

Glass 45ml

ジョニーウォーカー ブルーラベル イヤーオブザタイガー  
(ロック、ハイボール、ニート)

¥ 5,500

## THE 3 JOHNNIES

Gold Label, 18 years, Blue Label (30ml)

¥ 6,800

ジョニーウォーカーテイastingセット

ゴールドラベル、18年、ブルーラベル 30ml

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。

Welcome to the exclusive *Bottle's Collector* membership.  
 ようこそ、ボトルコレクター会員様限定の至福時間へ。



By being a part of this exclusive club, you will be able to enjoy a wide array of premium Whiskies and Spirits while indulging in a superb view over Beppu Bay from one of our wooden seats at The Bar, 4F of ANA Intercontinental Beppu.

落ち着いたあるオーセンティック・バー「ザ・バー」の会員様限定プログラムです。ボトルコレクター会員に参加することで、お気に入りのボトルをキープし、自分だけの至福の時間をお楽しみいただけます。自分へのご褒美にカウンター席でお酒と語り合う大人時間。ゆったり寛ぎながら別府湾の素晴らしい景色を眺めるテラス席で、ふたりだけの特別な時間。楽しみ方は自由自在です。さらに、会員様限定の特別な特典もご利用いただけます。

【料金】ボトル1本 19,500円～(消費税・サービス料別。)

【初回入会費】(年会費0円、初回登録料0円(消費税・サービス料別))

① ボトルコレクター会員カード ② 専用ボトルタグ ③ 会員様限定割引優待

【ボトルキープ期間】ご購入月を含め6ヶ月間。

※お預かり期間を過ぎますと、破棄させていただきますのでご注意ください。

*Starter collector promotion. We offer 10% discount.*

スターティングコレクター様限定

10% OFF スペシャルオファー



Glenglassaugh Torfa (peated) 700ml ~~¥25,000~~  
 グレングラッサ トルファ ¥22,500

グレングラッサ蒸留所よりブランド初のピーテッドタイプウイスキー。ピートを焚き込んだ麦芽を使用し、バーボンバレルで熟成後、アルコール度数50%でボトリングされた個性溢れる究極シングルモルト。樽や熟成年数の影響で、はっきりとした骨太のピートスモークを堪能できます。

Jack Daniel's 150<sup>th</sup> Anniversary edition 1l ~~¥59,000~~  
 ジャック デニエル 150周年 記念ボトル ¥53,100

創業150周年というアニバーサリーを記念して発売された「ジャック デニエル」のリミテッドエディション。特別な樽と貯蔵庫で熟成したアニバーサリーボトルは、ブラックよりも奥行きのある濃厚な香りで、熟したフルーツの甘い感触が特徴。アルコールの高さを感じさせないやわらかさと、リッチかつクリーミーで、厚みのある余韻がいつまでも続きます。



Royal Salute 21 years 700ml ~~¥68,500~~  
 ロイヤル サルート21年 ¥61,650

英国女王のために捧げられた究極のスコッチウイスキー「ロイヤル サルート」。  
 厳選された上質なオーク樽で、最低でも21年間熟成されたモルトとグレーン原酒のみをブレンド。この長い歳月に耐える原酒は極めて希少で、熟成期間中は毎年約2%が「天使の分け前」として天に昇ります。これまでにない出来映えと素晴らしい感じられる豪華なスコッチウイスキーの最高峰。

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。

# JOHNNIE WALKER BLUE LABEL GHOST & RARE GLENURY ROYAL



「ジョニーウォーカー ブルーラベル ゴースト&レア ピティヴァイク」は、ジョニーウォーカーが誇る豊富なウイスキーの貯蔵庫から、普段ほとんど出逢うことのない“幻の原酒”を厳選し、ブレンドしたジョニーウォーカー ブルーラベルの「ゴースト&レア」。「ピティヴァイク」とは、1975年から18年だけ稼働し、1993年に閉鎖されたスペインサイドのモルトウイスキー蒸留所です。マスターブレンドー ジム・ピバレッジが、ブルーラベルのためにリザーブされた原酒の中から、ピティヴァイクを含む既に閉鎖された三つの蒸留所(ピティヴァイク、ポートダングラス、カースブリッジ)と、希少な五つの蒸留所(マノックモア、オスロスク、クラガンモア、ストラスマイル、ロイヤルロホナガー)の原酒をブレンド。林檎のようなフレッシュな甘さに加え、繊細な蜂蜜のような甘さと薫り高い木樽がバランスよく調和し、さくらんぼやベリーのような香りや、バタースコッチキャンディー、果物のコンポート、さらにほんの少しのシナモンを思わせる香りが続きます。

希少な「ゴースト」蒸留所で産み出されたウイスキーならではの、複雑で奥深い味わいが愉しめます。

*Exclusive Bottle for Collectors ¥95,000*

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。

*ANA InterContinental Beppu Collection of Whisky.*

ウイスキーコレクション

**【Japanese Whisky】**

Ichiro's Malt 700ml イチローズモルト	¥27,000
Taketsuru 25 years 700ml 竹鶴 25 年	¥368,000
Hibiki 30 years 700ml 響 30 年	¥900,000

**【Single malt Scotch Whisky】**

The BenRiach Curiositas 10 years (peated) 700ml ベンリアック 10 年 キュオリアシタス	¥25,000
Lagavulin 16 years (peated) 700ml ラガヴァリン 16 年	¥29,000
Bowmore 18 years 700ml ボウモア 18 年	¥36,000
Glenmorangie 18 years 700ml グレンモーレンジィ 18 年	¥39,000
The Glenlivet 18 years 700ml ザ・グレンリベット 18 年	¥45,000

*ANA InterContinental Beppu Collection of Gin.*

ジン・ボトルコレクション

**【Japanese Craft Gin】**

Komasa Gin "Sakurajima Komikan" 500ml コマサジン "桜島小みかん"	¥19,500
Tsukusu Gin (Kagoshima) 720ml 尽ジン	¥24,000
Kyoto Dry Gin "Kinobi" (Kyoto) 700ml 京都ドライジン "季の美"	¥27,500

**【World Gin】**

Star of Bombay (England) 750ml スター・オブ・ボンベイ	¥19,500
Monkey 47 Gin (Germany) 500ml モンキー47	¥36,500
Distillerie de Paris Tonik Gin (France) 500ml ディスティレリ・ド・パリ・トニック	¥39,000

\*Please enjoy this premium gin, on the rocks or mixed. Our skilled bartender will prepare you original cocktails based on your special gin.

\*プレミアムジンはストレートやオンザロック、カクテルでも楽しめます。熟練したバーテンダーが、特別なジンをベースにオリジナルカクテルをご用意いたします。

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。

## 【THE WORLD SPIRITS】

Glass (45ml)

### CALVADOS

Pays d'Auge, Coeur de Lion Pomme Prisonnière ￥2,800  
ペイドージュ,クールドリオン・ポム・プリゾニエール

### RUM

Diplomatico Ambassador ￥5,500  
ディプロマティコ・アンバサダー

### TEQUILA

Don Julio 1942 ￥3,300  
ドン・フリオ 1942

### PORT WINE

Glass (75ml)

Porto Branco / Conceito by Barbeito ￥1,800  
ポートブランコ/コンセント バーベイト

Tawny Port 20 years / Niepoort ￥2,800  
トゥニーポート 20年 / ニーポート

### WHITE BRANDY

Toyo/Ajimu-Winery 台与(とよ) / 安心院葡萄工房 ￥1,800

### SHERRY

Glass (90ml)

Fino / Wisdom & Warter ￥1,600  
フィノ / ウィズダム&ウォルター

Cream / Wisdom & Warter ￥1,600  
クリーム / ウィズダム&ウォルター

Valdespino Cardinal / Palo Cortado ￥1,600  
バルデスピノ カルデナル / パロ コルタ

La Goya Manzanilla / Delgado Zuleta ￥1,600  
ラ ゴヤマンサニーリャ/デルガド スレタ

### GRAPPA

Glass (45ml)

Grappa Di Brunello / Col d'Orcia ￥1,600  
グラッパ ディブルネッロ / コルドーチャ

Nebbiolo Da Barolo / Ab Selezione ￥2,000  
ネッピオーロ ダ バローロ / Ab セレツィオーネ

Grappa Di Sassicaia / Poli ￥1,600  
グラッパ ディ サッシカイア / ポーリ

2018 Grappa Camomilla / Romano Levi ￥3,000  
グラッパ カモミッラ / ロマーノ レヴィ

2000 Grappa I millesimi / Ab Selezione ￥3,800  
グラッパ “イ・ミッレジミ” / Ab セレツィオーネ

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。

# 【COCKTAILS MENU】

## GIN COCKTAILS

<b>Gin tonic</b> (gin, tonic water, lime slice) ジントニック	¥ 1,500
<b>Gin fizz</b> (gin, fresh lemon, sugar, soda) ジンフィズ	¥ 1,500
<b>Greyhound</b> (gin, fresh grapefruit juice, sugar) グレイハウンド	¥ 1,500
<b>Negroni</b> (gin, Campari, sweet vermouth, orange slice) ネグローニ	¥ 1,500
<b>White lady</b> (gin, fresh lemon, sugar) ホワイト・レディ	¥ 1,500
<b>Aviation</b> (gin, maraschino liqueur, crème de violette, lemon) アヴィエーション	¥ 1,600

## VODKA COCKTAILS

<b>Moscow mule</b> (vodka, ginger ale, lime slice, mint) モスコー・ミュール	¥ 1,500
<b>Screwdriver</b> (vodka, fresh orange juice, orange slice) スクリュードライバー	¥ 1,500
<b>Cape codder</b> (vodka, cranberry juice, lime slice) ケープコッター	¥ 1,500
<b>Szarlotka</b> (Zubrowka bison grass, apple juice, lemon slice) シャルロッカ	¥ 1,500
<b>Kamikaze</b> (vodka, Cointreau, fresh lime) カミカゼ	¥ 1,500
<b>Espresso Martini</b> (vodka, coffee liqueur, espresso, sugar) エスプレッソ・マティーニ	¥ 1,800

## WHISKY COCKTAILS

<b>Ginger highball</b> (Canadian Club 12, ginger ale, lemon slice) ジンジャーハイボール	¥ 1,500
<b>Boulevardier</b> (Canadian Club 12, Campari, sweet vermouth) ブルーヴァーディエ	¥ 1,500

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。

## RUM COCKTAILS

<b>Rum punch</b> (rum, pineapple, fresh orange juice, grenadine) ラム・パンチ	¥ 1,500
<b>Cuba libre</b> (rum, Coca cola, lime slice) キューバリブレ	¥ 1,500
<b>Piña colada</b> (white rum, Malibu, fresh cream, pineapple juice) ピニャ・コラーダ	¥ 1,600
<b>X.Y.Z.</b> (white rum, Cointreau, fresh lemon) エックス・ワイ・ジー	¥ 1,600
<b>Mojito</b> (rum, fresh lime and mint, sugar, soda water) モヒート	¥ 1,900

## TEQUILA COCKTAILS

<b>Tequila sunrise</b> (tequila, fresh orange juice, grenadine) テキーラ・サンライズ	¥ 1,500
<b>Matador</b> (tequila, fresh lime, pineapple) マタドール	¥ 1,500
<b>El Diablo</b> (tequila, crème de cassis, lemon juice, ginger ale) エル ディアブロ	¥ 1,500
<b>Mexico rose</b> (tequila, crème de cassis, lemon juice) メキシコ・ローズ	¥ 1,600

## LIQUEUR COCKTAILS

<b>Fuzzy navel</b> (peach liqueur, fresh orange juice) ファジー・ネーブル	¥ 1,500
<b>Godfather</b> (Amaretto, Johnnie Walker Gold Label, orange peel) ゴッドファーザー	¥ 1,600
<b>Cynar moni</b> (Cynar, grapefruit juice, tonic water) チナール・モーニ	¥ 1,500
<b>Boccie ball</b> (Amaretto, fresh orange juice, soda) ボッチ・ボール	¥ 1,500
<b>Kir Royal</b> (Champagne, cassis liqueur, lemon slice) キール・ロワイヤル	¥ 2,100
<b>Grasshopper</b> (Get 27, crème de cacao, fresh cream) グラスホッパー	¥ 1,800

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。

# PREMIUM COCKTAILS

¥ 2,500

## Distillerie de Paris Gin tonic

(Distillerie de Paris gin, tonic water, lime slice)

ディステイレリ・ド・パリ・ジントニック

## Flourishing Forest

(Champagne, gin, fresh citrus juice, sugar)

フローリング・フォレスト

## Singapore sling

(gin, Benedictine, Cointreau, cherry, bitter, lime, pineapple, grenadine, soda)

シンガポール・スリング

## Polish mule

(Belvedere vodka, elderflower, ginger ale, lime)

ポーリッシュ・ミュール

## Bees Knees

(Belvedere vodka, fresh lemon, local honey)

ビーズ・ニーズ

## Ambassador's mojito

(Diplomatico Ambassador ron, mint, lime, sugar, soda)

アンバサダーズ・モヒート

## Ron Old fashioned

(Diplomatico Ambassador ron, bitters, sugar, orange slice)

ロン・オールドファッション

## La siesta 1942

(Don Julio 1942, Campari, lime, grapefruit, sugar)

ラ・シエスタ 1942

## Don Matador

(Don Julio 1942, Cointreau, fresh lime, pineapple)

ドン・マタドール

## Tiger Manhattan

(Johnnie Walker Blue Label, sweet vermouth, bitters, orange)

タイガー・マンハッタン

## Johnnie Collins

(Johnnie Walker Blue Label, fresh lemon, sugar, soda)

ジョニー・コリンズ

## Golden blue mine

(Johnnie Walker Blue Label, Galliano, sherry wine, lemonade)

ゴールデンブルー・マイン

## Gaelic coffee Torfa

(Glenglassaugh Torfa, coffee liqueur, coffee, brown sugar, cream)

ゲーリック・コーヒー・トルファ

## Blanton's sour

(Blanton's Gold Edition, fresh lemon, sugar, orange slice)

ブラントンスサワー

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。

## 【WINE】

### WHITE WINE

	Glass (100ml)	Bottle
Côtes du Rhône Les Becs Fins Blanc コート デュ ローヌ ブラン France	¥ 1,800	¥ 10,000
Bourgogne Chardonnay, Henri ブルゴーニュ シャルドネ France	¥ 1,900	¥ 10,600
2020 Santorini Assyrtiko サントリーニ アシルティコ Domaine Sigalas, Greece	¥ 2,000	¥ 15,000

### RED WINE

Mouton Cadet Rouge Classique ムートン カデ ルージュ クラシック France	¥ 1,800	¥ 10,000
Bourgogne Pinot Noir, Henri ブルゴーニュ ピノ ノワール France	¥ 1,900	¥ 10,600
2018 Barbera d'Asti Montebruna バルベーラ ダスティ モンテブルーナ Braida, Italy	¥ 2,500	¥ 21,000

### SPARKLING WINE

N.V. Belstar prosecco DOC. ベルスター・プロセッコ DOC. Italy	¥ 1,800	¥ 10,000
---	---------	----------

### CHAMPAGNE

Louis Roederer Collection 242 ルイ・ロデレール・コレクション 242 France	¥ 2,500	¥ 15,000
--	---------	----------

## 【BEER】

Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ ドラフト	¥ 1,300
Kirin Ichiban-Shibori キリン 一番搾り	¥ 1,300
Sapporo Yebisu サッポロ エビス	¥ 1,300
Suntory Premium Malts サントリー プレミアムモルツ	¥ 1,300
Heineken ハイネケン (オランダ)	¥ 1,350
Guinness Extra Stout ギネス スタウト (アイルランド)	¥ 1,350
Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥ 1,080

### BEER COCKTAILS

Shandy gaff (beer, ginger ale) シャンディー・ガフ	¥ 1,400
---	---------

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。

## 【WHISKY】

### SINGLE MALT WHISKY

Glass      Bottle

#### HIGHLAND WHISKY

Glenmorangie Nectar d'Or 12 years グレンモーレンジィ・ネクター・ドール	¥ 2,600	¥ 27,000
Glenmorangie 18 years グレンモーレンジィ 18 年	¥ 2,900	¥ 39,000
Glenglassaugh Torfa グレングラッサ・トルファ	¥ 2,600	¥ 22,500
The Glen Dronach 21 years ザ・グレン・ドロナック 21 年	¥ 4,300	¥ 62,000

#### SPEYSIDE WHISKY

The BenRiach Curiositas 10 years ベンリアック・キュオリアシタス 10 年	¥ 2,600	¥ 25,000
The Glenlivet 18 years ザ・グレンリベット 18 年	¥ 3,800	¥ 45,000
The Glenlivet 25 years ザ・グレンリベット 25 年	¥ 11,500	¥ 140,000
The Macallan 18 years ザ・マッカラン 18 年	¥ 8,600	¥ 130,000

#### ISLAY WHISKY

Bowmore 12 years ボウモア 12 年	¥ 2,000	¥ 19,500
Bowmore 18 years ボウモア 18 年	¥ 3,200	¥ 36,000
Lagavulin 16 years ラガヴァリン 16 年	¥ 2,800	¥ 29,000

#### SKYE WHISKY

Talisker 10 years タリスカー10 年	¥ 2,000	¥ 20,500
--------------------------------	---------	----------

### AMERICAN WHISKEY

Four Roses Super Premium フォア・ローゼス・プラチナ	¥ 2,600	¥ 28,000
Wild Turkey 13 years ワイルド・ターキー13 年	¥ 2,600	¥ 25,000
Blanton's Gold Edition ブラントン ゴールド・エディション	¥ 4,600	¥ 58,000
Jack Daniel's Single Barrel ジャック・ダニエル シングル・バレル	¥ 2,600	¥ 27,000
Jack Daniel's 150th anniversary ジャック・ダニエル 150 周年 記念ボトル	¥ 4,200	¥ 53,100

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。

## JAPANESE WHISKY

	Glass	Bottle
The Yamazaki 山崎	¥ 3,300	¥ 33,000
The Yamazaki 12 years 山崎 12 年	¥ 5,000	¥ 50,000
The Yamazaki 18 years 山崎 18 年	¥ 9,000	¥ 180,000
The Hakushu 18 years 白州 18 年	¥ 9,000	¥ 180,000
Yoichi 余市	¥ 3,000	¥ 26,000
Ichiro's Malt イチローズモルト	¥ 3,200	¥ 27,000
Hibiki 21 years 響 21 年	¥ 11,500	¥ 210,000

### BOTTLE COLLECTION

Taketsuru 25 years 竹鶴 25 年	¥ 368,000
Hibiki 30 years 響 30 年	¥ 900,000

## BLENDED SCOTCH WHISKY

Ballantine's 12 years バラントイン 12 年	¥ 1,500	¥ 15,000
Ballantine's 21 years バラントイン 21 年	¥ 5,000	¥ 70,000
Johnnie Walker Gold Label ジョニーウォーカー ゴールドラベル	¥ 2,000	¥ 20,000
Johnnie Walker 18 years ジョニーウォーカー 18 年	¥ 2,600	¥ 29,500
Johnnie Walker Blue Label ジョニーウォーカー ブルーラベル	¥ 5,500	¥ 85,000
Chivas Regal 18 years シーバス・リーガル 18 年	¥ 2,600	¥ 33,000
Old Parr Classic 18 years オールド・パー 18 年	¥ 3,000	¥ 37,000
Royal Salute 21 years ロイヤル・サルート 21 年	¥ 4,900	¥ 61,650
Royal Household ロイヤル・ハウスホールド	¥ 11,000	¥ 120,000

## CANADIAN WHISKY

Canadian Club 12 years カナディアン・クラブ 12 年	¥ 1,400	¥ 12,000
---	---------	----------

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。

## 【JAPANESE SPIRITS】

### RICE SAKE 180ml 720ml

Chie Bijin Jyunmai Ginjyo ちえびじん 純米吟醸	中野酒造	¥ 2,000	¥ 9,000
Sen Jyunmai Daiginjyo 川 純米大吟醸	薫長酒造	¥ 2,200	¥ 9,000
Gen Jyunmai Daiginjyo 源 純米大吟醸	八鹿酒造	¥ 2,500	¥ 9,000
Kurokui Daiginjyo 九六位 大吟醸	久家本店	¥ 2,600	¥ 9,000

### SWEET POTATO SHOCHU 60ml Bottle

Kirishima Gold 20° 霧島ゴールド 20 度	霧島酒造	¥ 1,200	¥ 9,000
Tominohouzan 25° 富乃宝山 25 度	西酒造	¥ 1,400	¥ 9,000
Isami 25° 伊佐美 25 度	甲斐商店	¥ 1,200	¥ 24,000
Maoh 25° 魔王 25 度	白玉醸造	¥ 1,800	¥ 15,000

### BARLEY SHOCHU 60ml Bottle

Charmes Tateishi 18° シャルム タテイシ 18 度	みろく酒造	¥ 1,200	¥ 9,000
Tsunezo Jyouatsu 35° 常蔵 常庄 35 度	久家本家	¥ 1,400	¥ 9,000
Ginza No Suzume 7 years 33° 銀座のすずめ 7 年 33 度	八鹿酒造	¥ 1,800	¥ 20,000
Iichiko 40° いいちこ 40 度	三和酒造	¥ 1,800	¥ 37,500

### RICE SHOCHU 60ml Bottle

Ginka Torikai 25° 吟香 鳥飼 25 度	鳥飼酒造	¥ 1,200	¥ 12,000
---------------------------------	------	---------	----------

### OKINAWA AWAMORI 60ml Bottle

Uminokuni 10 years 海の邦 10 年 43 度	沖縄県酒造組合	¥ 1,800	¥ 20,000
-------------------------------------	---------	---------	----------

### PLUM WINE 45ml Bottle

Momosuke ginger umeshu 百助 生姜梅酒	井上酒造	¥ 1,200	¥ 7,000
Kabosu umeshu かぼす梅酒	おおやま夢考房	¥ 1,400	¥ 7,500

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。

# 【NON-ALCOHOL DRINKS】

## SOFT DRINKS

Freshly squeezed orange / grapefruit juice フレッシュ オレンジ / グレープフルーツ ジュース	¥ 1,300
Kabosu / Peach / Cranberry / Mango juice かぼす / 白桃 / クランベリー / マンゴー ジュース	¥ 900
Pineapple / Tomato juice / Oolong tea パイナップル / トマト ジュース / ウーロン茶	¥ 900
Coca-Cola / Cola Zero / Ginger ale / Tonic water コーラ / コーラ ゼロ / ジンジャーエール / トニック	¥ 900
Perrier 750ml ペリエ 750ml	¥ 1,200
Acqua Panna 1L アクアパンナ 1L	¥ 1,000

## MOCKTAILS

¥ 1,400

Passion tonic (passion fruit syrup, tonic water, lemon slice) パッション・トニック
Strawberry sonic (strawberry syrup, soda water, tonic water, lemon slice) ストロベリー・ソニック
Operator (Veritas white, ginger ale, lemon slice) オペレーター
Kir (Veritas white, cassis syrup, lemon slice) キール
Kitty (Veritas red, ginger ale, lemon slice) キティ
American lemonade (Veritas red, lemon juice, sugar, water, lemon slice) アメリカン・レモネード
Mimosa (Joyea sparkling wine, fresh orange juice, orange slice) ミモザ
Be royale (Joyea sparkling wine, butterfly pea syrup, lemon slice) ビー・ロワイヤル
Sunset fizz (fresh orange juice, ginger ale, strawberry syrup, orange slice) サンセット・フィズ
Pink monkey (lychee syrup, fresh pink grapefruit juice, tonic water, mint leaves) ピンク・モンキー
Nojito (fresh mint, lemon juice, sugar syrup, soda water, lemon slice) ノヒート
Strawberry milk (strawberry syrup, hot milk, fresh cream, mint leaves) ストロベリー・ミルク

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。

# 【A LA CARTE MENU】

(L.O. 20:30pm)

## SANDWICHES

(with choice of fries or green salad)

フライドポテト又はグリーンサラダ付き。お好みで1種類お選びください

**Wagyu beef burger (180g)** ¥ 3,500

180g premium Wagyu beef burger with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce

和牛バーガー

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

**Turkey club sandwich** ¥ 2,800

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

ターキークラブサンドイッチ

七面鳥、ベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズ

(with 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。お好みで1種類お選びください

**Vegetarian burrito** ¥ 2,800

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

**Vegan burger** ¥ 2,800

soy meat pâté, tomato, cucumber, lettuce,

vegan BBQ sauce or home-made burger sauce of your choice

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

お好みのソースをお選びください

ヴィーガン BBQ ソースもしくは自家製バーガーソース

## SALADS AND LIGHT MEALS

**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

**with grilled chicken** ¥ 2,400

シーザーサラダ グリルチキン添え

**with smoked salmon** ¥ 2,400

シーザーサラダ スモークサーモン添え

**with poached prawns** ¥ 2,500

シーザーサラダ エビ添え

**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

**Roast beef salad** ¥ 2,600

green onion, garlic, kabosu, chili, sesame

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

**Seasonal greens salad** ¥ 1,900

seasonal selection of vegetables and leaves, pumpkin seeds.

Choice of lemon dressing, Italian dressing, or Japanese dressing

エレメント 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

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。

## MAIN DISH SELECTION

Sauteed Oita greater amberjack miso hollandaise green asparagus 大分県産カンパチのソテー 味噌オランダーズソース グリーンアスパラガス	¥ 3,500
Roasted Oita Kanmuri chicken sauce anchovy tomato 大分県産冠地鶏のロースト ソース アンチョビ トマト	¥ 3,500
Grilled Kagoshima kurobuta pork summer vegetable farcie 鹿児島県産黒豚ロース肉のグリル 夏野菜のファルシ	¥ 3,800
Grilled Oita beef steak donburi 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	¥ 4,600
*Upgrade your beef selection to Oita Wagyu filet (+¥4,000) 大分県産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	¥ 8,600
Tempura prawn and vegetables 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	¥ 3,300

## SOUP SELECTION

Potage Saint Germain ポターージュ・サンジェルマン	¥ 1,000
Soup minestrone with summer vegetables and barley 夏野菜と大麦のミネストローネ	¥ 1,000

## PASTA AND RICE

Fresh pasta Tagliatelle alla Bolognese 生パスタ タリアテッレ ボロネーゼ	¥ 2,100
Fresh pasta Tagliatelle with Himejima prawn and mascarpone 生パスタ タリアテッレ 姫島車海老とマスカルポーネ	¥ 2,100
Fresh pasta Tagliatelle Aglio Olio with summer vegetables 生パスタ タリアテッレ 夏野菜 アーリオオーリオ	¥ 2,100
Oita mushroom and Taketa saffron risotto 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	¥ 2,200

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。

## SIDES MENU

<b>Fries with sea salt</b> フレンチフライ	¥ 800
<b>Truffle wedge fries</b> トリュフ風味ウェッジカットポテトフライ	¥ 1,200
<b>Sautéed spinach</b> ほうれん草のソテー	¥ 800
<b>Roasted mushrooms</b> ローストマッシュルーム	¥ 800
<b>Garden salad leaves</b> グリーンリーフサラダ	¥ 600

## DESSERTS

<b>Seasonal fruits selection</b> フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
<b>International cheese plate (3 kinds)</b> 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	¥ 2,500
<b>Hoji tea brûlée</b> ほうじ茶ブリュレ	¥ 1,200
<b>Baked cheesecake with seasonal fruits</b> バイクドチーズケーキ、季節のフルーツ添え	¥ 1,400
<b>Caramel chocolate cake</b> キャラメルチョコレートケーキ	¥ 1,200
<b>Ice cream</b> choice of 1 : 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
<b>Macaron 3 pieces</b> 厳選マカロン 3個入り	¥ 1,200
<b>Macaron 5 pieces</b> 厳選マカロン 5個入り	¥ 2,000

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。

## ILLY COFFEE SELECTION

---



Coffee / Espresso コーヒー / エスプレッソ	¥850
Decaffeinated coffee カフェインレス コーヒー	¥850
Cappuccino カプチーノ	¥890
Caffè latte / Caffè mocha カフェ ラテ / カフェ モカ	¥890
Hot chocolate ホット チョコレート	¥890

## PERSONALIZE YOUR DRINK

Soy Milk 豆乳の変更	+¥80
Almond Milk アーモンドミルクの変更	+¥80

## TWG FINE TEAS SELECTION

---



Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	¥850
English Breakfast イングリッシュブレックファスト	¥850
ANA InterContinental Beppu Original Blend ANA インターコンチネンタル別府 オリジナルブレンド	¥850
French Earl Grey フレンチアールグレイ	¥850
Moroccan Mint モロカンミント	¥850
Silver Moon シルバームーン	¥850
Vanilla Bourbon バニラ ブルボン	¥850
Chamomile カモミール	¥850
Emperor Sencha エンペラーセンチャ	¥850

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。

## 【LATE NIGHT MENU】

(L.O. 21:30)

<b>International cheese plate</b> with 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>Assorted cold cuts platter</b> コールドミート盛り合わせ	¥ 2,200
<b>Grissini &amp; mixed nuts</b> homemade breadstick grissini and mixed nuts グリッシーニ&ミックスナッツ 自家製グリッシーニとミックスナッツの盛り合わせ	¥ 900
<b>Torimeshi onigiri</b> 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	¥ 1,500
<b>Yakionigiri no ochazuke</b> 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	¥ 2,000
<b>Elements soup of the season</b> grilled Oita chicken and rice with dashi エレメンツ 季節のスープ	¥ 1,300
<b>Ice cream</b> choice of 1 : 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
<b>Macaron 5 pieces</b> 厳選マカロン 5個入り	¥ 2,000

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。