



# elements

ATELIER + BAR

## “Kyushu Land and Sea”

Enjoy our lavish selection of appetizers, fresh salads, home-baked breads and seasonal desserts from our buffet.

Your choice of main dish will be served to you at your dining table.

九州の LAND（大地）と SEA（海）の恵みを味わい尽くすことのできる九州フェア。

大自然に囲まれた九州の豊富な食材をふんだんに使用した前菜がブッフェボードを彩り、メインディッシュはエレメンツシェフが自ら選りすぐった厳選食材を盛り込んだ豪華なラインナップからお選び頂き、皆様のお席までお届けいたします。

¥7,500



### Main dishes

### メイン料理



Choose your main dish from our selection of seasonal delicacies

旬の食材を使ったメインのお料理をお選び頂けます

#### Sautéed Oita greater amberjack

miso hollandaise, green asparagus

大分県産 コンパチのソテー

三保・豊後みそのオランダーズ グリーンアスパラガス添え

#### Roasted Oita Kanmurijidori chicken

anchovy and tomato sauce

おおいた冠地どりのロースト

アンチョビ トマトソース

#### Roasted Nagasaki red bream

sauce antiboise, seasonal vegetable

長崎県産 金目鯛のロースト

ソース・アンティボワーズ 季節野菜添え

#### Grilled Kagoshima Kurobuta pork

summer vegetable farcie

鹿児島県産 黒豚ロースのグリル

夏野菜のファルシ添え

#### Assorted Oita seasonal sashimi

four kinds of sashimi, Ajimu rice, miso soup

地元の恵み お刺身盛り合わせ

大分県産 お刺身 4 種・味噌汁・安心院米ご飯

#### Kyushu beef striploin 100g

sauce moutarde

九州産 ビーフサーロイン 100g

ソース・ムータルド

200g (+ ¥3,000)

Oita Bungo-beef fillet 100g, sauce périgieux (+ ¥5,000)

おおいた豊後牛のフィレ肉 100g ソース・ペリグー

### Add topping

メインディッシュにトッピングを追加でお選び頂けます

Deep-fried Oita sea eel

+ ¥1,500

大分県産 鰻の天ぷら

Deep-fried Oita sweet-fish

+ ¥1,500

大分県産 鮎の天ぷら

Grilled lobster tail

+ ¥1,500

オマール海老のグリル

Sautéed Himeshima shrimp

+ ¥1,500

姫島産 車海老のソテー

Sautéed foie gras

+ ¥1,500

フォアグラのソテー

Elements seasonal desserts buffet with your choice of TWG fine teas or coffee  
エレメンツ 季節のデザートビュッフェとお好みのコーヒー又は TWG Tea の紅茶

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。