



# 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。

Weekday Lunch / 平日 ¥4,400

Saturday, Sunday and public holidays Lunch / 土曜日と日曜日および祝日 ¥4,800



### 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

sauce miso hollandaise

大分県産 カンパチのソテー

三保・豊後みそのオランダーズ

#### Roasted Oita white fish

sauce antiboise

大分県産 白身魚のロースト

ソース・アンティボワーズ

#### Roasted Mitsusedori chicken

sauce anchovy and tomato

佐賀県産 みつせ鶏のロースト

アンチョビトマトソース

#### Grilled Itoshima pork

summer vegetable farcie

福岡県産 糸島豚のグリル

夏野菜のファルシ

#### Rice bowl

topped with Oita raw fish and ontama, miso soup with Kurome

地元の恵み 海鮮丼

大分県産 活魚2種・久住高原 平飼いたまごの温玉・くろめ味噌汁

### Add soup

スープを追加でお選び頂けます

Potage Saint Germain + ¥500

ポタージュ・サンジェルマン

Soup minestrone + ¥500

summer vegetables and barley

夏野菜と大麦のミネストローネ

### Main dish upgrade

メインのアップグレード

Kyushu beef striploin 100g + ¥2,000

sauce moutarde

九州産 ビーフサーロイン 100g

ソース・ムタルド

Oita Bungo beef fillet + ¥5,000

sauce périgueux

おおいた豊後牛のフィレ

ソース・ペリゲー

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。