



elements

ATELIER + BAR

“Autumn Bounty 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.

木々の葉が色づき、様々な野菜や果物が収穫の最盛期を迎える実りの季節である秋。

秋の恵み「LAND（大地）とSEA（海）」をテーマに、旬の食材を用いて五感を通じてお楽しみいただける「秋の収穫祭」フェア。

秋の味覚が満載の前菜と秋色スイーツがビュッフェボードを華やかに彩り、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

Paper-wrapped Oita sea bream

ayu fish sause and consomme

大分県産 真鯛のパピヨット

鮎魚醬コンソメ

Oita Bungo chicken ballotine

seasonal vegetables

大分県産 豊後どりのバロティース

季節野菜添え

Roasted Oita marbled rockfish

sauce americain and autumn vegetables

大分県産 カサゴと秋野菜のロースト

アメリカンソース

Kome no megumi pork tomahawk

Oita condiments

大分県産 米の恵み豚のトマホーク

大分コンディメント

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 madera

九州産 ビーフサーロイン 100g

マデラソース

200g (+ ¥3,000)

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

おおいた豊後牛フィレ肉 100g 椎茸のシャスールソース

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

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

Deep-fried Oita sea eel

+ ¥1,500

大分県産 鱧の天ぷら

Herb buttered leopard shell

+ ¥1,500

佐伯産 ヒオウギ貝の香草バター焼き

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。