



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。

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 salmon

sauce beurre noisette and autumn vegetables

サーモンのソテー

秋野菜のブルノワゼットソース

Oita chicken cordon bleu

seasonal vegetables

大分県産 鶏むね肉のコルドンブルー

季節野菜添え

Sous vide Oita white fish

sauce vin blanc and ayu fish sauce

大分県産 白身魚のスーヴィッド

鮎魚醬 ヴァンブランソース

Roasted Kome no megumi pork

Oita shiitake form and crumble

米の恵み豚ロース肉のロースト

大分県産 椎茸のフォームと克蘭ブル

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

Pumpkin soup + ¥500

pumpkin seeds and rosemary oil

かぼちゃのスープ

パンプキンシードとローズマリーオイル

Oita Mushroom Chowder + ¥500

parmesan and melba toast

山の恵み きのこのチャウダー

パルミジャーノ・レッジャーノとトースト

Main dish upgrade

メインのアップグレード

Kyushu beef striploin 100g + ¥2,000

sauce madera

九州産 ビーフサーロイン 100g

マデラソース

Oita Bungo beef fillet + ¥5,000

sauce Oita shiitake chassuer

おおいた豊後牛フィレ肉

椎茸のシャスールソース

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。