

THE BAR

MONDAY TO THURSDAY
Closed

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

THE BAR'S OFFERS



Veuve Clicquot YELLOW NIGHT

Try our Autumn specials, crafted with the finest quality spirits to liven up your nights.

伝統と最高級のクオリティ。夜を盛り上げる期間限定のカクテル。

Yellow Bucks Fizz ¥ 2,800
(Champagne, fresh orange, Kitsuki honey)
イエロー バックスフィズ

Bubbly Pear ¥ 2,800
(Champagne, pear nectar, lemon grass, Kitsuki honey)
バブリー ポワール

Yellow French 75 ¥ 3,000
(Kyoto dry gin, Champagne, lemon, Kitsuki honey)
イエロー フレンチ 75

Jack Rose Royal ¥ 3,000
(Champagne, Calvados, lime juice, Grenadine syrup)
ジャックローズ ロワイヤル

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, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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。



ネオ・ガストロノミー

6:00pm-9:00pm (L.O. 8:00pm)

*Every Saturday, Sunday/Limited counter seating

*Seating time may be limited to 2 hours depending on business demand.

※毎週土曜日、日曜日/カウンター席限定

※時間制限（2時間）を設けさせていただいております。

DÉGUSTATION

「デギュスタシオン by Veuve Clicquot」

Amuse/Appetizer/Fish Main/Meat Main/Dessert

食前のお愉しみ/前菜/魚料理/肉料理/デザート

¥10,000

Kome no megumi pork with fig

完熟無花果と米の恵み豚 湯布院サーモン

Oita greater amberjack sautéed, Himejima prawns, Saiki squid

地元の恵み 大分県産 カンパチ 姫島産 車海老 佐伯産 アオリイカ

Bungo channel sea bream, ayu fish sause and consomme

豊後水道産 真鯛 鮎魚醬コンソメ

100g Kyushu beef sirloin grill, Chasseur sauce

九州産ビーフステーキのグリル 100g、シャスールソース

又は

100g Oita Bungo beef filet grill, Chasseur sauce

おおいた豊後牛フィレ肉のグリル 100g、シャスールソース

+ ¥ 3,000

Ajimu grape, lemon grass

安心院産 ピオーネ レモングラス

coffee or tea

コーヒーまたは紅茶



Pair your menu with glasses of Champagne

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

+ ¥3,000

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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 150th Anniversary edition 1l

~~¥59,000~~

ジャック ダニエル 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 ダニエル」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、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リ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さを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, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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。マスターブレンダー ジム・ビバレッジが、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、ポートダダス、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、ストラスミル、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, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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】

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
Bowmore 18 years 700ml ボウモア 18 年	¥36,000
The Glen Dronach 21 years 700ml ザ・グレン・ドロナック 21 年	¥62,000
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 “KI NO BI” (Kyoto) 700ml 京都ドライジン “季の美”	¥27,500
Kyoto Dry Gin “KI NO BI GO” (Kyoto) 700ml 京都ドライジン “季の美 GO”	¥32,500

【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, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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。

【GIN SELECTION BY THE GLASS】

【KI NO BI COCKTAILS】

KI NO BI Gin & Sonic (Kyoto dry gin, lime, tonic and soda water, ginger powder) 季の美 京都ドライジン × 生姜	¥ 2,500
KI NO BI in Oita (KI NO TEA dry gin, Hita sanshou, Beppu onsen water) 季のT E A 京都ドライジン × 日田山椒	¥ 2,500
The SEI (KI NO BI SEI, hinoki Japanese bitter, hot water) 季の美 勢 京都ドライジン × 檜	¥ 2,600

ジン・グラスセレクション

	Glass (45ml)
Komasa Gin “Sakurajima Komikan” コマサジン “桜島小みかん”	¥1,600
Tsukusu Gin (Kagoshima) 720ml 尽ジン	¥1,600
Roku (Japan Suntory) 六ジン	¥1,600
Mumei Gin (Fukuoka) 無銘ジン	¥1,600
Masahiro Okinawa Gin (Okinawa) まさひろ沖縄ジン	¥1,600
Star of Bombay (England) スター・オブ・ボンベイ	¥1,500
Bobby’s Gin (Netherlands) ボビーズジン	¥1,600
The Botanist Gin (Islay) ザ・ボタニストジン	¥1,600
Monkey 47 Gin (Germany) モンキー47	¥2,500
Distillerie de Paris Tonik Gin (France) ディスティレリ・ド・パリ・トニック	¥2,500

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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
ポルトブランコ/コンセント バーベイト

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 ディブルネッコ / コルドーチャ

Nebbiolo Da Barolo / Ab Selezione ¥ 2,000
ネッビオーロ 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, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries 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】

¥ 1,600

GIN COCKTAILS

Martini
(gin, dry vermouth, lemon peel, olive)
マティーニ

Gimlet
(gin, fresh lime, syrup, lime slice)
ギムレット

Negroni
(gin, Campari, sweet vermouth)
ネグローニ

Gin fizz
(gin, fresh lemon, sugar, soda)
ジンフィズ

Aviation
(gin, maraschino liqueur, crème de violette, fresh lemon)
アヴィエーション

VODKA COCKTAILS

Moscow mule
(vodka, ginger ale, lime slice, mint)
モスコウ・ミュール

Screwdriver
(vodka, orange juice, orange slice)
スクリュードライバー

Cape codder
(vodka, cranberry juice, lime slice)
ケープコッター

Espresso Martini
(vodka, coffee liqueur, espresso)
エスプレッソ・マティーニ

Cosmopolitan
(vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice, lime slice)
コスモポリタン

WHISKY COCKTAILS

Manhattan
(Canadian Club 12, sweet vermouth, Angostura bitters, orange peel)
マンハッタン

Boulevardier
(Canadian Club 12, Campari, sweet vermouth, orange slice)
ブルーヴァーディエ

RUM COCKTAILS

Cuba libre
(rum, Coca cola, lime slice)
キューバリブレ

Daiquiri
(white rum, fresh lime, sugar syrup)
ダイキリ

Piña colada
(white rum, Malibu rum, fresh cream, pineapple juice, lemon slice)
ピニャ・コラーダ

TEQUILA COCKTAILS

Tequila sunrise
(tequila, orange juice, grenadine)
テキーラ・サンライズ

Margarita
(tequila, Cointreau, fresh lime, sugar)
マルガリータ

El diablo
(tequila, crème de cassis, fresh lime, ginger ale, lime slice)
エル デイアブロ

LIQUEUR COCKTAILS

Fuzzy navel
(peach liqueur, fresh orange juice)
ファジー・ネーブル

Boccie ball
(Amaretto, fresh orange juice, soda)
ボッチ・ボール

Cynar moni
(Cynar, fresh grapefruit juice, tonic water, orange slice)
チナール・モーニ

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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】

CHAMPAGNE

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

SPARKLING WINE

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

WHITE WINE

	Glass (100ml)	Bottle
Côtes du Rhône Les Becs Fins blanc	¥ 1,800	¥ 10,000
コート デュ ローヌ ブラン		
France		
Bourgogne Chardonnay, Henri	¥ 1,900	¥ 10,600
ブルゴーニュ シャルドネ		
France		
Cloudy Bay Sauvignon blanc	¥ 2,100	¥ 11,500
ソーヴィニヨン ブラン		
New Zealand		

RED WINE

Mouton Cadet rouge classique	¥ 1,800	¥ 10,000
ムートン カデ ルージュ クラシック		
France		
Bourgogne Pinot noir, Henri	¥ 1,900	¥ 10,600
ブルゴーニュ ピノ ノワール		
France		
Cloudy Bay Pinot noir	¥ 2,400	¥ 13,000
ピノ ノワール		
New Zealand		

【BEER】

Asahi Super Dry draft	¥ 1,300
アサヒ スーパードライ ドラフト	
Kirin Ichiban-Shibori	¥ 1,300
キリン 一番搾り	
Sapporo Yebisu	¥ 1,300
サッポロ エビス	
Suntory Premium Malts	¥ 1,300
サントリー プレミアムモルツ	
Heineken	¥ 1,350
ハイネケン	Netherlands
Guinness extra stout	¥ 1,350
ギネス スタウト	Ireland
Asahi Dry zero	¥ 1,080
アサヒ ドライゼロ	

BEER COCKTAILS

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

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries 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 ¥ 2,600
グレンモーレンジィ・ネクター・ドール

Glenmorangie 18 years ¥ 2,900
グレンモーレンジィ 18 年

Glenglassaugh Torfa ¥ 2,600 ¥ 25,000
グレンジラッサ・トルファ

The Glen Dronach 21 years ¥ 4,300 ¥ 62,000
ザ・グレン・ドロナック 21 年

SPEYSIDE WHISKY

The BenRiach Curiositas 10 years ¥ 2,600 ¥ 25,000
ベンリアック・キュオリアシタス 10 年

The Glenlivet 18 years ¥ 3,800 ¥ 45,000
ザ・グレンリベット 18 年

The Glenlivet 25 years ¥ 11,500 ¥ 140,000
ザ・グレンリベット 25 年

The Macallan 18 years ¥ 8,600
ザ・マッカラン 18 年

ISLAY WHISKY

Bowmore 12 years ¥ 2,000 ¥ 19,500
ボウモア 12 年

Bowmore 18 years ¥ 3,200 ¥ 36,000
ボウモア 18 年

Lagavulin 16 years ¥ 2,800
ラガヴァリン 16 年

SKYE WHISKY

Talisker 10 years ¥ 2,000
タリスカー 10 年

AMERICAN WHISKEY

Four Roses Super Premium ¥ 2,600 ¥ 28,000
フォア・ローゼス・プラチナ

Wild Turkey 13 years ¥ 2,600
ワイルド・ターキー 13 年

Blanton's Gold edition ¥ 4,600 ¥ 58,000
ブラントン ゴールド・エディション

Jack Daniel's Single barrel ¥ 2,600 ¥ 27,000
ジャック・ダニエル シングル・バレル

Jack Daniel's 150th anniversary ¥ 4,200 ¥ 59,000
ジャック・ダニエル 150 周年 記念ボトル

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries 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	
The Hakushu 18 years 白州 18 年	¥ 9,000	
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	

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	
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	

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, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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】

<u>RICE SAKE</u>	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
Kurokui Daiginjyo 九六位 大吟醸 久家本店	¥ 2,600	¥ 9,000
<u>SWEET POTATO SHOCHU</u>	60ml	Bottle
Kirishima Gold 20° 霧島ゴールド 20度 霧島酒造	¥ 1,200	¥ 9,000
Isami 25° 伊佐美 25度 甲斐商店	¥ 1,200	
Maoh 25° 魔王 25度 白玉醸造	¥ 1,800	¥ 15,000
<u>BARLEY SHOCHU</u>	60ml	Bottle
Charmes Tateishi 18° シャルム タテイシ 18度 みろく酒造	¥ 1,200	¥ 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
<u>RICE SHOCHU</u>	60ml	Bottle
Ginka Torikai 25° 吟香 鳥飼 25度 鳥飼酒造	¥ 1,200	¥ 12,000
<u>OKINAWA AWAMORI</u>	60ml	Bottle
Uminokuni 10 years 海の邦 10年 43度 沖縄県酒造組合	¥ 1,800	¥ 20,000
<u>PLUM WINE</u>	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 おおやま夢工房	¥ 1,400	¥ 7,500

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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】

6:00pm-8:30pm (L.O. 8:30pm)

SANDWICHES

with choice of fries or green sala
フライドポテト又はグリーンサラダ付き

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

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

*ヴィーガン BBQ ソース/自家製バーガースソース
の中からおひとつお選びください

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、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

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, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries 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

Roasted Oita marbled rockfish sauce americain and autumn vegetables	¥ 3,500
大分県産 カサゴと秋野菜のロースト アメリカンソース	
Oita Bungo chicken ballotine seasonal vegetables	¥ 3,500
大分県産 豊後どりのバロテイナーヌ 季節野菜添え	
Grilled Kagoshima kurobuta pork summer vegetable farcie	¥ 3,800
鹿児島県産 黒豚ロースのグリル 夏野菜のファルシ添え	
Grilled Kyushu beef steak donburi	¥ 4,600
grilled steak over Ajimu rice Served with miso soup, Japanese salad, and pickles	
九州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	
*Upgrade your beef selection to Oita Bungo-beef fillet (+¥4,000)	¥ 8,600
九州産 ビーフステーキ丼は、追加料金(+¥4,000)で 「おおいた豊後牛フィレ肉」へアップグレードいただけます	
Tempura prawn and vegetables	¥ 3,300
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	

SOUP SELECTION

Pumpkin soup pumpkin seeds and rosemary oil	¥ 1,000
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 parmesan and melba toast	¥ 1,000
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	

FRESH PASTA AND RICE

Tagliatelle alla Bolognese	¥ 2,100
タリアテッレ ボロネーゼ	
Tagliatelle Oita Genovese with Beppu chirimen	¥ 2,100
タリアテッレ 豊後別府湾ちりめんの大分ジェノベーゼ	
Tagliatelle with Porcini and ripe tomatoes	¥ 2,100
タリアテッレ イタリア産ポルチーニ茸と完熟トマト	
Oita mushroom and Taketa saffron risotto	¥ 2,200
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	

SIDES MENU

Fries with sea salt	¥ 800
フレンチフライ	
Truffle wedge fries	¥ 1,200
トリュフ風味のウェッジカットポテトフライ	
Sautéed spinach	¥ 800
ほうれん草のソテー	
Roasted mushrooms	¥ 800
マッシュルームのロースト	

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries 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。

DESSERTS

Seasonal fruits selection 季節のフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
Hoji tea brûlée ほうじ茶ブリュレ	¥ 1,200
Baked cheesecake with seasonal fruits バイクドチーズケーキ 季節のフルーツ添え	¥ 1,400
Caramel chocolate cake キャラメルチョコレートケーキ	¥ 1,200
Ice cream choice of 1 : vanilla, chocolate, yogurt, 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

COFFEE SELECTION

Coffee / Espresso コーヒー / エスプレッソ	¥890
Decaffeinated coffee カフェインレス コーヒー	¥890
Cappuccino / Caffè latte カプチーノ / カフェ ラテ	¥940
Caffè mocha / Hot chocolate カフェ モカ / ホット チョコレート	¥940

TWG FINE TEAS SELECTION



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	¥890
Royal darjeeling ロイヤルダージリン	¥890
English breakfast イングリッシュブレックファスト	¥890
French earl grey フレンチアールグレイ	¥890
Moroccan mint モロカンミント	¥890
Vanilla bourbon バニラ ブルボン	¥890
Chamomile カモミール	¥890
Emperor sencha エンペラーセンチャ	¥890

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries 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】

6:00pm-9:30pm (L.O. 9:30pm)

International cheese plate ¥ 2,700
with bread and lavash, Yufuin seasonal jam, dry fruits and nuts

3種類のチーズ盛り合わせ
湯布院食工房のジャム、ドライフルーツ、ナッツ、ラボッシュ

Assorted cold cuts platter ¥ 2,200
コールドミートの盛り合わせ

Grissini & mixed nuts ¥ 900
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

Torimeshi onigiri ¥ 1,500
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

Yakionigiri no ochazuke ¥ 2,000
grilled Oita chicken and rice with dashi

焼きおにぎりのお茶漬け
大分県産鶏肉のグリルと御飯、出汁

Elements soup of the season ¥ 1,300
エレメンツ 季節のスープ

Ice cream ¥ 700
choice of 1 : vanilla, chocolate, yogurt, 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

Macaron 5 pieces ¥ 1,200
厳選マカロン 3個入り

Macaron 5 pieces ¥ 2,000
厳選マカロン 5個入り