



elements

ATELIER + BAR

## 単品メニュー

## SANDWICHES AND VEGAN SANDWICHES

## サンドイッチとヴィーガンサンドイッチ

**Wagyu beef burger (180 g)** ¥ 3,500

bacon, crispy onion rings, tomato, mature Cheddar, homemade burger sauce. Choice of shoestring fries or green salad.

**和牛バーガー (180 g)**

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。  
フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。

**Turkey club sandwich** ¥ 2,800

bacon, fried egg, turkey, lettuce, tomato, mayonnaise.

Choice of shoestring fries or green salad.

**ターキークラブサンドイッチ**

ベーコン、目玉焼き、七面鳥、レタス、トマト、マヨネーズ。  
フライドポテト又はグリーンサラダをお選びください。

**Vegetarian burrito** ¥ 2,800

roasted vegetables, lettuce, herb mayonnaise.

Choice of shoestring fries or green salad.

**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。  
フライドポテトもしくはグリーンサラダをお選びください。

**Vegan burger** ¥ 2,800

soy meat, tomato, cucumber, lettuce

Choice of vegan BBQ sauce or home-made burger sauce

**ヴィーガン・バーガー**

大豆ミートパテ、トマト、きゅうり、サニーレタス

好みのソースを1種類お選びください。

(ヴィーガン BBQ ソース又は自家製バーガーソース)

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

## HEALTHY OPTIONS

### ヘルシーオプション

---

**Market fresh seafood crudo** ¥ 2,600

local sweet soy sauce, kabosu, petit herbs

**本日の海鮮クルード（イタリア風刺身）**

醤油、かぼす、ハーブ

**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、  
シーザードレッシング

**Add grilled chicken** ¥ 2,400

**シーザーサラダ グリルチキンを添えて**

**Add smoked salmon** ¥ 2,400

**シーザーサラダ スモークサーモンを添えて**

**Add poached prawns** ¥ 2,500

**シーザーサラダ エビを添えて**

**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、パルメザンチーズ、ケッパー、クルトン、  
バルサミコキャビア

**Elements style domestic beef salad** ¥ 2,600

green onion, garlic, kabosu, chili, sesame

**エレメンツ 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

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

## SOUP SELECTION

### スープセレクション

---

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

Oita miso soup ¥ 500

味噌汁

## ELEMENTS OF FRESH PASTA AND RICE

### エレメント 生パスタ&リゾット

---

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

大分県産 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

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

## ELEMENTS SELECTION OF MAIN DISHES

### エレメンツセレクションメイン料理

---

<b>Paper-wrapped Oita sea bream</b> ayu fish sause and consomme <b>大分県産 真鯛のパピヨット</b> 鮎魚醬コンソメ	¥ 3,200
<b>Roasted Oita marbled rockfish</b> sauce americain and autumn vegetables <b>大分県産 カサゴと秋野菜のロースト</b> アメリカンソース	¥ 3,500
<b>Oita Bungo chicken ballotine</b> seasonal vegetables <b>大分県産 豊後どりのバロティース</b> 季節野菜添え	¥ 3,500
<b>Kome no megumi pork tomahawk</b> Oita condiments <b>大分県産 米の恵み豚のトマホーク</b> 大分コンディメント	¥ 3,800
<b>Grilled Oita beef steak donburi</b> grilled steak over Ajimu rice. Served with miso soup, Japanese salad, and pickles <b>大分県産 ビーフステーキ丼</b> 大分県産 安心院米のご飯、和風サラダ、味噌汁、香の物	¥ 4,600

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

**Grilled Kyushu beef sirloin steak 100g** ¥ 4,600

red wine sauce

**九州産 ビーフサーロイン 100g** 赤ワインソース

\*Upgrade your beef selection to Oita Bungo-beef fillet (+¥4,000) ¥ 8,600

大分県産 ビーフステーキ丼と九州産 ビーフサーロインは、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 安心院米のご飯、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

**Oita ryukyu-don** ¥ 2,600

soy sauce marinated market-fresh fish on Ajimu rice, miso soup

**大分郷土料理 りゅうきゅう丼**

大分県産 安心院米のご飯、味噌汁

**Bungo beef curry** ¥ 3,600

seasonal Oita vegetables, Ajimu rice, green salad

**豊後牛ビーフカレー**

大分県産 安心院米のご飯、地元野菜、グリーンサラダ

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

## SIDES MENU

### サイドメニュー

---

Fries with sea salt フレンチフライ	¥ 800
Truffle wedge fries トリュフ風味ウェッジカットポテトフライ	¥ 1,200
Sautéed spinach ほうれん草のソテー	¥ 800
Roasted mushrooms ローストマッシュルーム	¥ 800
Garden salad leaves グリーンリーフサラダ	¥ 600
Steamed Ajimu rice 大分県産 安心院米のご飯	¥ 500

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

## DESSERTS

### デザート

---

Seasonal fruits selection フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
International cheese plate (3 kinds) with fruits loaf, Yufuin jam 3種類のチーズ盛り合わせ フルーツブレッド、湯布院ジャム	¥ 2,500
Hoji tea brûlée ほうじ茶ブリュレ	¥ 1,200
Baked cheese cake with seasonal fruits ベ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
Macaron 3 pieces 厳選マカロン 3個入り	¥ 1,200
Macaron 5 pieces 厳選マカロン 5個入り	¥ 2,000

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。



## DRINKS MENU

10:30am-8:30pm

### お飲み物

#### WINE BY THE GLASS

#### グラスワイン

---

##### < Champagne - シャンパン >

Louis Roederer Brut Collection ¥ 2,500

ルイ・ロデレール ブリュット コレクション

##### < White - 白ワイン >

Cotes du Rhone Les becs fins Blanc ¥ 1,800

France, Cotes du Rhone

コートデュローヌ レ・ベック・ファン・ブラン

Bourgogne Chardonnay - Henri ¥ 1,900

France, Bourgogne

ブルゴーニュ・シャルドネ - アンリ

##### < Red - 赤ワイン >

Mouton Cadet Rouge Classique ¥ 1,800

France, Bordeaux

ムートン・カデ・ルーージュ・クラシック

Bourgogne Pinot Noir - Henri ¥ 1,900

France, Bourgogne

ブルゴーニュ・ピノ ノワール - アンリ

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

## BEER

### ビール

---

Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ 生	¥ 1,300	Sapporo Yebisu サッポロ エビス	¥ 1,300
Suntory Premium Malts サントリー プレミアムモルツ	¥ 1,300	Kirin Ichiban-Shibori キリン 一番搾り	¥ 1,300
Guinness Extra Stout ギネス エクストラスタウト	¥ 1,350	Heineken ハイネケン	¥ 1,350
Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥ 1,080		

## MINERAL WATER

### ミネラルウォーター

---

Acqua Panna アクアパンナ	1000ml	¥ 1,000
San Pellegrino サン ペレグリーノ	1000ml	¥ 1,200
Perrier ペリエ	330ml 750ml	¥ 600 ¥ 1,200

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

## SOFT DRINKS

### ソフトドリンク

---

Freshly squeezed orange juice	¥ 1,300
フレッシュ オレンジ ジュース	
Freshly squeezed grapefruit juice	¥ 1,300
フレッシュ グレープフルーツ ジュース	
Kabosu juice	¥ 900
かぼす ジュース	
Apple juice	¥ 900
アップル ジュース	
Peach juice	¥ 900
白桃 ジュース	
Mango juice	¥ 900
マンゴー ジュース	
Cranberry juice	¥ 900
クランベリー ジュース	
Coca-Cola	¥ 900
コカ・コーラ	
Coca-Cola Zero	¥ 900
コカ・コーラ ゼロ	
Ginger ale	¥ 900
ジンジャーエール	
Oolong tea	¥ 900
ウーロン茶	
Yufuin cider	330ml ¥ 1,100
ゆふいんサイダー	

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。

## COFFEE

### コーヒー

---

Coffee コーヒー	¥ 890	Espresso エスプレッソ	¥ 890
Decaffeinated coffee カフェインレスコーヒー	¥ 890	Short macchiato マキアート	¥ 890
Cafè latte カフェ ラテ	¥ 940	Cappuccino カプチーノ	¥ 940

## TWG FINE TEAS SELECTION

### TWG ファイン ティー セレクション

---

ANA InterContinental Beppu Original Blend Tea 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ースト	¥ 890
French Earl Grey フレンチアールグレイ	¥ 890
Midnight Hour ミッドナイトアワー	¥ 890
Chamomile カモミール	¥ 890

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。

All rice items are locally produced.

米を使用した商品は全て国産米を使用しております。