

# ELEMENTS

## Spring Bounty 「LAND and SEA」 | 春の恵み 「LAND(陸) and SEA(海)」

麗らかな春。草木も芽を吹き始め、新鮮でみずみずしい食材が数多く出まわる季節。

春の恵み「LAND (大地) と SEA (海)」をテーマに、五感を通じてお楽しみいただけるメニューが勢揃い。

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。

Dinner Course (Weekday) : 7,500yen

### APPETIZER & SALAD | 前菜

Assorted of "Spring bounty" 5 Appetizers | 「春の恵み」前菜 5 種盛り合わせ

安心院オーガニックファーム 葉味探求

Spring vegetables and dried Beppu young sardines, frittata

春野菜と豊後別府湾ちりめん フリッタータ

Kanmuri-zidori chicken, caprese

おおいた冠地どり カプレーゼ

Marinated Yufuin salmon, citrus sauce

湯布院サーモンのマリネ 柑橘ソース

Kome no megumi pork and asparagu

大分県産 米の恵み豚のコンフィ アスパラガス

Oita sea bream tartar, petit choux

豊後水道産 桜鯛のタルタル プティ・シュー

### ADD SOUP | スープ

Choose your soup from our selection of seasonal delicacies

スープ料理を追加でお選び頂けます

Bouillabaisse, spring vegetables

春野菜のブイヤベース (+ ¥500)

### DESERT | デザート

Uji Matcha tiramisu with Oita strawberry

茶園清水屋 抹茶ティラミス 大分県産 ベリーツ

with your choice of TWG fine teas or coffee

お好みのコーヒー又はTWG Tea の紅茶

## 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

**Roasted Oita spanish mackerel** spring vegetables, sea lettuce sauce

大分県産 鯖のロースト 春野菜のエチューベ あおさ海苔ソース

**Grilled Oita Kanmurizidori chicken** Usa mustard and sherry vinegar sauce

おおいた冠地どりのグリル 宇佐マスタードとシェリービネガーソース

**Grilled Kome no megumi pork tomahawk** Oita condiments

大分県産 米の恵み豚のトマホーク グリル 大分コンディメント

**Assorted Oita seasonal sashimi** four kinds of sashimi, Ajimu rice, red miso soup

地元の恵み お刺身盛り合わせ 大分県産 お刺身4種・赤だし・安心院産 ひのりかり  
お刺身一例) 豊後水道産 真鯛、佐伯産 かんぱち、湯布院サーモン、佐伯産 アオリイカ

**Tempura Himeshima shrimp and wild vegetables** Ajimu rice, red miso soup

姫島産 車海老と山菜の天ぷら 赤だし・安心院産ひのりかり

★ **Grilled Oita sea bream** Saiki hiogi scallop

豊後水道産 真鯛のグリル 佐伯・蒲江産ヒオウギ (+¥1,500)

★ **Grilled Kyushu beef striploin 100g** Himeshima shrimp

九州産 ビーフサーロインのグリル 100g 姫島産 車海老 (+¥2,000)

★ **Oita Bungo beef fillet 100g** Seasonal onion and Oita shiitake mushroom

おおいた豊後牛フィレ肉 のグリル 100g 新玉ねぎと大分ジャンボ椎茸 (+¥5,000)