

# 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。

Lunch Semi Buffet : 4,800 – 5,000yen

### APPETIZER & SALAD | 前菜

#### Salad Station

安心院オーガニックファーム 葉味探求

#### Appetizer

Trout salmon carpaccio with tomato sauce

トラウトサーモンのカルパッチョ トマトソース

Caprese with fusilli

フジッリサラダ カプレーゼ風

Ceasar salad with seasonal potato and asparagus

新じゃがとアスパラスのシーザーサラダ

Kyushu bumboo shoot and roasted brown sugar salad

九州産 たけのこ 黒糖ローストポークのサラダ

Spring cabbage and seasonal onion salad

春キャベツと新玉ねぎのサラダ

Smoked duck and blood orange salad

鴨の燻製とブラッドオレンジ サラダ仕立て

Seasonal vegetables bagna cauda

季節野菜のバーニャカウダ

Bruschetta with Oita Strawberry and gorgonzola

大分県産 ベリーツとゴルゴンゾーラのブルスケッタ

Seasonal onion quiche

新玉ねぎのキッシュ

### 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

Potage Parmentier with seasonal Potatoes

新じゃがのポタージュ・パルマンティエ (+ ¥500)

Soup paysanne with spring vegetable and barley

春野菜と大麦のペイザンヌ風スープ (+ ¥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

**Oita spanish mackerel Troncon** anchovy tomato sauce

大分県産 鯖のトロンソン アンチョビトマトソース

**Oita fresh fish Bouillabaisse** Taketa saffron

大分県産 鮮魚のブイヤベース 竹田サフラン

**Grilled Bungo-dori chicken bone-in thigh** lemon sauce

豊後どり 骨付もも肉のグリル レモンソース

**Okubungo-pork Alentejo** seasonal vegetables

奥豊後豚のアレンテージョ 季節野菜 添え

**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

★ **Grilled Kyushu beef striploin 100g** Chaliapin

九州産 ビーフサーロインのグリル 100g シャリアピン風 (+¥2,000)

★ **Oita Bungo beef fillet 100g** sauce Oita shiitake chassuer

おおいた豊後牛フィレ肉 のグリル 100g 椎茸のシャスールソース (+¥5,000)

## Elements of fresh pasta | エレメンツ 生パスタ

**Kunisaki purple glutinous barley flat pasta Bolognese**

おおいた国東 らいむ工房 むらさきもち麦の平打ちパスタ ボロネーゼ ¥2,100

**Kunisaki purple glutinous barley flat pasta**

おおいた国東 らいむ工房 むらさきもち麦の平打ちパスタ ペスカトーレ ¥2,100

**Kunisaki purple glutinous barley flat pasta Amatriciana Verde**

おおいた国東 らいむ工房 むらさきもち麦の平打ちパスタ アマトリチャーナ・ヴェルデ ¥2,100