



elements

ATELIER + BAR

Veggie Centric Lunch “Spring Bounty Land and Sea”

Enjoy our lavish selection of appetizers, fresh salads, home-baked bread, and seasonal desserts from our buffet.

Your choice of the main dish will be served to you at your dining table.

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。
新たな食のトレンド「ベジセントリック/Veggie Centric」野菜が主役の前菜や季節のスイーツがビュッフェボードを華やかに彩り、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 ¥4,800

Saturday, Sunday, and public holidays Lunch / 土曜日と日曜日および祝日 ¥5,000

APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffet



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

anchovy tomato sauce

大分県産 鯖のトロソソ

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

ADD SOUP | スープ

スープ料理を追加でお選び頂けます

★ Potage Parmentier

seasonal Potatoes

新じゃがのポタージュ・パルマンティエ

(+ ¥500)

★ Soup Paysanne

spring vegetable and barley

春野菜と大麦のペイザンヌ風スープ

(+ ¥500)

GO DELUXE | デラックス

メイン料理のアップグレード

★ Kyushu beef striploin 120g

Chaliapin

九州産 ビーフサーロインのグリル 120g

シャリアピン風 (+ ¥3,000)

★ Oita Bungo beef fillet 100g

sauce Oita shiitake Chasseur

おおい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)

DESERT | デザート

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buffet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。