



elements

ATELIER + BAR

Elements Dinner “Spring Bounty Land and Sea”

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。

¥8,000

APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffet

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

「春の恵み」オードブル・セレクション

安心院オーガニックファーム 葉味探求

ADD SEAFOOD | 海の幸

Choose your seafood from our selection of seasonal delicacies

海鮮料理を追加でお選び頂けます

★ Grilled Saiki hiogi scallop

佐伯・蒲江産 ヒオウギのグリル

(+ ¥ 1,500)

★ Grilled Himeshima shrimp

姫島産 車海老のグリル

(+ ¥ 2,000)

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 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

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 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)

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 ひのひかり

★ Kyushu beef striploin 120g

Himeshima shrimp

九州産 ビーフサーロインのグリル 120g

姫島産 車海老 (+ ¥ 3,000)

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 ひのひかり

★ 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)

DESERT | デザート

ANA InterContinental Beppu Resort & Spa Signature desserts buffet

パティスリー ブーランジェリー・セレクション

with your choice of TWG fine teas or coffee 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。