

ALL DAY DINING

Top quality ingredients, sustainably sourced items and seasonally chosen produce prepared with a creative and health conscious mind set are the pillars of our restaurants.

In room dining menus feature a good selection of International and Japanese inspired recognizable dishes presented in a modern approach for all meal periods.

インルームダイニングでは、健康というテーマのもと、環境に配慮した高品質の食材を使用しています。その季節ならではの味わいを大切に地元の厳選した旬の食材を取り揃え、和と西洋の要素を取り入れたクリエイティブなメニューをご用意しております。

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。

*Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

～Breakfast～ Comfort Set

～朝食～ コンフォートセット

Enjoy a memorable time with the chef's recommended breakfast menu.

朝食のシェフおすすめメニューで思い出に残るひとときをお楽しみください。

American breakfast

¥4,500

2 “Eggs your way”: (omelet, fried eggs, a poached egg, boiled or scrambled eggs)

For omelets, choose your favorite ingredient (plain, classic, white.)

Served with bacon, sausages, mushrooms, roasted tomatoes, hash brown, bakery basket selection, seasonal fruits, green salad, yogurt (choice of fruit, low-fat, natural).

Selection of TWG teas, barista coffee and Kitsuki orange juice, or fresh squeezed grapefruit juice.

アメリカン ブレックファスト

お好きな卵料理（オムレツ/目玉焼き/ポーチドエッグ/ゆで卵/
スクランブルエッグ）をおひとつお選びください。

オムレツの場合は、（プレーン、クラシック、ホホワイト）からお選びください。

サイドにベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、

ハッシュブラウン及びパンバスケット、季節のフルーツ、グリーンサラダが
付いております。

ヨーグルトはプレーン、フルーツ、低脂肪の中からおひとつお選びください。

豊予農場杵築アンコールオレンジ又はフレッシュグレープフルーツジュース、

お好きなコーヒー又は紅茶をそれぞれお選びください。

“Bungo” Japanese breakfast

¥4,000

Local cuisine (ryukyu, gyorokke, dango soup)

Grilled fish, dashimaki egg, cod roe, kobachi dish, seasoned laver, pickled plum and pickles

Please choose your rice. (White rice, chicken rice, porridge), Green salad, fruit, Green tea

豊後の和朝食

郷土料理（りゅうきゅう、ぎょろつけ、団子汁）

焼き魚、出汁巻き卵、明太子、小鉢、味付け海苔、梅干し、香の物

ご飯をお選び下さい。（安心院産ひのひかり 白米、鶏飯、お粥）

グリーンサラダ、季節のフルーツ、杵築茶

Breakfast a la carte

朝食メニュー

Continental Breakfast

¥3,500

Your choice of Kitsuki orange or grapefruit juice.

Fresh sliced seasonal fruits with your choice of plain, fruit or low-fat yoghurt.

Your choice of cereal (homemade bircher muesli, corn flakes, granola, all bran, chocolate crispy, muesli), Resort baker's basket, selection of TWG fine teas,

barista coffee or decaffeinated coffee

コンチネンタル ブレックファスト

パンバスケットにお好きなジュース

(豊予農場杵築アンコールオレンジ／フレッシュグレープフルーツ)、
季節のフルーツ、ヨーグルト (プレーン／フルーツ／低脂肪)、
シリアル (自家製バーチャミューズリー／コーンフレーク／グラノーラ／
オールブラン／チョコクリスピー／ミューズリー) を1つお選びください。
お好きなコーヒー又は紅茶をお選びください。

Healthy breakfast

¥3,800

Veggie Green Enzyme Smoothie with Chia Seeds

Earth's Blessing Salad Leafy Taste Exploration (organic leaves and quinoa
from the hospital)

Veggie omelette white, Organic muesli with low-fat yogurt

Choice of Tea or Japanese Tea

ヘルシーブレックファスト

ベジ・グリーン酵素スムージー (チアシード入り)

大地の恵みサラダ 葉味探究 (院内産オーガニックリーフ、キヌア)

ベジ・オムレツホワイト

オーガニックミューズリー 低脂肪ヨーグルトを添えて

紅茶又は日本茶をお選び下さい。

2 Eggs Omelet or White omelet

¥2,000

Please choose your favorite ingredient (ham/onion/spinach/cheese/tomato/mushroom)

Please choose one of the following

Bacon, sausage, mushrooms and roasted tomatoes on the side, hash browns on the side.

オムレツ / ホワイトオムレツ

お好きな具材（ハム／玉葱／ほうれん草／チーズ／トマト／マッシュルーム）
をお選びください。

サイドにベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、
ハッシュブラウンが付いております。

Eggs “YOUR WAY”

¥2,000

2 eggs fried, poached, boiled or scrambled with toasted sourdough served with bacon, sausages, mushrooms, roasted tomatoes, hash brown

卵料理

お好きな調理法（目玉焼き／ポーチドエッグ／ゆで卵／スクランブルエッグ）をお選びください。

サイドにベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、
ハッシュブラウンが付いております。

Eggs benedict or Salmon eggs benedict

¥2,200

Bacon, sausage, mushrooms, roasted tomatoes and hash browns on the side

エッグベネディクト / サーモンエッグベネディクト

サイドにベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、
ローストトマト、ハッシュブラウンが付いております。

Beppu french toast with hot springs scent

¥2,000

Himalayan black rock salt, whipped cream

別府フレンチトースト 温泉の香り

ヒマラヤ黒岩塩、ホイップクリーム

Caramel nuts croffle

¥2,000

Whipped cream

キャラメルナッツのクロッフル

ホイップクリーム

Pancakes, or Waffles ¥1,700

Served with maple syrup, whipped cream and berry compote

パンケーキ／ワッフル

メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーコンポート添え

Fruits compote (Peach, Orange, Apple) ¥1,000

フルーツコンポート各種 (白桃、ミカン、りんご)

Sides Menu

サイドメニュー

Breakfast sausages or bacon ¥900

ソーセージ又はベーコン

Herb roasted tomato ¥800

ハーブ薫るローストトマト

Baked beans ¥800

ベイクドビーンズ

Hash browns ¥850

ハッシュブラウン

Green leaf salad ¥900

グリーンリーフサラダ

Steamed Ajimu rice or rice porridge ¥500

安心院産ひのひかり 白米又はおかゆ

Bungo miso soup ¥500

別府・三保醤油豊後みそ 味噌汁

Yoghurt, Cereals, Fresh Fruit
ヨーグルト、シリアル、季節のフルーツ

Yogurt with fresh fruit

Your choice of one: plain, low-fat or fruit flavored ¥1,100

ヨーグルト フレッシュフルーツ添え

プレーン、低脂肪、フルーツの中から、おひとつお選びください。

Swiss bircher muesli ¥1,500

バーチャミューズリー

Oatmeal porridge ¥1,500

オートミール・ポリッジ

Cereals ¥1,100

(your choice of one: Corn flakes, Granola, Muesli, All Bran, Chocolate crispy, Brown rice flakes, Rice Krispies)

シリアル

コーンフレーク、グラノーラ、ミューズリー、オールブラン、
チョコクリスピー、玄米フレーク、ライスクリスピーの中からおひとつお選び
ください。

Assorted seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ ¥2,700

Bread basket 3 pcs or 5 pcs ¥950/¥1,250

Bread (toast, cereal loaf toast, baguette, pain de campagne, rye loaf, seasonal fruit loaf,
chocolate muffin, caramel banana muffin, croissant, pain au chocolat, fruit danish)

Please choose from the following

Butter, jam, and honey are included.

パンバスケット 3個又は5個

パンは (トースト/シリアルローフトースト/バゲット/パンドカンパーニュ
/ライ麦のローフ/季節のフルーツローフ/チョコマフィン/キャラメルバナ
ナマフィン/クロワッサン/パンオショコラ/フルーツデニッシュ)

の中よりお選びください。

バター、ジャム、蜂蜜が付いております。

*Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

A la carte/単品メニュー

Sandwiches

サンドイッチ

Wagyu beef burger (180 g) ¥3,800

180-gram premium wagyu beef burger with sesame bun, cheddar cheese, grilled bacon, onion, lettuce, tomato, pickles

Served with french fries and mini salad.

ELEMENTS 和牛バーガー (180 g)

胡麻パンズ、チェダーチーズ、グリルベーコン、オニオン、レタス、トマト、ピクルス
フライドポテト、ミニサラダが付いております。

Clubhouse sandwich ¥3,100

Smoked chicken, grilled bacon, fried egg, lettuce, tomato, mayonnaise

Served with french fries and mini salad.

クラブハウスサンドイッチ

スモークチキン、グリルベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズ
フライドポテト、ミニサラダが付いております。

Appetizer /Salad

前菜・サラダ

French caviar set (18g) ¥8,500

blini, boiled egg, caper, cream cheese

フレンチキャビアセット (18 g)

ブリニ、ゆで卵、ケッパー、クリームチーズ

Market fresh seafood carpaccio tomato vinaigrette sauce ¥2,900

愛海の恵み豊後水道産鮮魚のカルパッチョ

トマトビネグレットソース

Assorted international cheese platter ¥2,900

Yufuin cheese "Moe", Brie, Gorgonzola, Mimolette

dried fruits, Yufuin jam

4種類のチーズ盛り合わせ

由布院チーズ“萌”、ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット

ドライフルーツ、湯布院ジャム

<p>Locally-grown tomato caprese Stracciatella Hita pepper 大分県産トマトとストラッチャテッラのカプレーゼ 日田山椒</p>	¥2,600
<p>Bungo beef roast beef with local vegetable salad おおいた豊後牛ローストビーフ 地元野菜のサラダ添え</p>	¥2,800
<p>Smoked salmon onion, Kubota farm herbs, capers, lemon スモークサーモン オニオン、久保田農園のハーブ、ケッパー、レモン</p>	¥2,100
<p>“Megumi” salad Organic leaf, quinoa, chia seed and wolfberry seed from the hospital, almonds, honey lemon dressing 大地の恵みサラダ 葉味探究 院内産オーガニックリーフ、キヌア、チアシード、クコの実、 アーモンド、ハニーレモンドレッシング</p>	¥2,200
<p>Assorted cold cuts platter Jamon Serrano, mortadella, salami, pastrami duck olives, caper berries, mustard コールドミートの盛り合わせ ハモンセラノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック オリーブ、ケッパーベリー、粒マスタード</p>	¥2,800
<p>Caesar salad Locally farmed Romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, bacon, creamy dressing シーザーサラダ ロメインレタス、クルトン、温玉、クリスピーベーコン、ドレッシング with grilled chicken 冠地鶏のグリルを添えて with smoked salmon スモークサーモンを添えて with poached prawns 姫島産車海老を添えて</p>	¥2,300
	¥2,800
	¥2,600
	¥2,800

Soup Selection
スープセレクション

Elements soup of the season ¥1,300
ELEMENTS 季節野菜のスープ

Sweet corn puree ¥1,100
Crispy bacon, herb oil
スイートコーンのスープ
クリスピーベーコン

Onion gratin soup ¥1,500
オニオングラタンスープ

Elements of Pasta & Rice
エレメンツ パスタ & ライス

Bolognese Kunisaki purple glutinous barley flat pasta
国東「らいむ工房」むらさきもち麦の平打ち麺

ボロネーゼ Bolognese ¥2,800

トマトバジルソース Tomato basil sauce ¥2,400

ELEMENTS 季節のソース Elements seasonal sauce ¥2,400

Oita Bungo beef and mushroom garlic pilaf ¥2,500
おおいた豊後牛のきのこガーリックピラフ

Oita mushroom and Taketa cheese saffron risotto ¥2,500
Parmesan cheese
大分県産きのこと竹田サフランのチーズリゾット
パルメザンチーズ

Oita Bungo beef curry ¥3,800
Seasonal vegetables, small salad
ELEMENTS おおいた豊後牛ビーフカレー
季節野菜、スモールサラダ

Main
メイン料理

Roasted Oita Market-Fish ¥3,600
Elements style sauce
大分県産鮮魚のロースト
エレメンツスタイルソース

Grilled Salmon Steak ¥3,500
Tartar sauce with shiso leaves
サーモンのグリルステーキ
おおいた大葉のタルタルソース

“Kome no megumi” Oita pork chop ¥4,500
Oita Condiments
大分県産 ブランド豚 米の恵みのトマホーク
大分コンディメント

Grilled Oita “Kanmuri jidori” chicken ¥3,800
Seasonal vegetables
おおいた冠地鶏のグリル
季節の地元野菜

Grilled Oita beef sirloin(120g)* ¥5,500
Red wine sauce
大分県産ビーフサーロイン(120g)のグリル
赤ワインソース

Grilled Oita beef file steak ¥8,800
Red wine sauce
おおいた豊後牛フィレ肉(100g)のグリル
赤ワインソース

Canadian lobster with herbed butter ¥4,500
Cajun potatoes, lemon
カナダ産ロブスターの香草バター焼き
ケイジャンポテト、レモン

Japanese
和食

Tempura Himejima shrimp and vegetables set ¥3,500

Himejima tiger prawn, today's fish, seasonal vegetables, tempura sauce, grated radish, lemon, algae salt, Miso soup, mini salad, rice, pickles

姫島産車海老と野菜の天ぷらセット

姫島車海老、本日の魚、季節野菜、天つゆ、大根おろし、レモン、藻塩、味噌汁、ミニサラダ、ご飯、香の物

Assorted Oita seasonal sashimi set ¥3,700

2 kinds of fresh fish, Himejima tiger prawn, chopped wasabi, miso soup, rice, pickles

地元の恵み お刺身盛り合わせセット

鮮魚2種、姫島車海老、きざみ山葵、味噌汁、ご飯、香の物

Oita seafood donburi ¥3,000

2 kinds of fresh fish, local vegetables, chopped wasabi
miso soup, mini salad

郷土料理りゅうぎゅう丼

鮮魚2種、地元野菜、きざみ山葵、味噌汁、ミニサラダ

Grilled Oita Kanmuri chicken bowl ¥2,800

Takeda heirloom egg hot egg, local vegetables, Oita leek sauce, yuzu
kosho, miso soup, mini salad, pickles

おおいた冠地鶏のグリル丼

竹田平飼い卵の温玉、地元野菜、おおいた葱ソース、柚子胡椒
味噌汁、ミニサラダ、香の物

Oita beef steak bowl ¥5,800

Local vegetables, miso soup, mini salad, pickles

大分県産ビーフステーキ丼

地元野菜、味噌汁、ミニサラダ、香の物

Oita Bungo beef fillet steak bowl ¥9,100

Local vegetables, miso soup, mini salad, pickles

おおいた豊後牛フィレステーキ丼

地元野菜、味噌汁、ミニサラダ、香の物

Vegan menu

ヴィーガンメニュー

Hummus Garden Salad	¥2,000
Hummus, olive oil, local vegetables, labosh	
フムス・ガーデンサラダ	
フムス、オリーブオイル、地元野菜、ラボッシュ	
Vegan minestrone	¥1,300
ヴィーガン・ミネストローネ	
Cauliflower coconut soup	¥1,300
カリフラワーココナッツスープ	
Vegetable bolognese Kunisaki purple glutinous barley flat pasta	¥2,600
国東「らいむ工房」むらさきもち麦の平打ち麺 野菜ボロネーゼ	
Penne Arabiata with soy meatballs	¥2,600
大豆ミートボールのペンネアラビアータ	
Vegan keema curry	¥2,800
ヴィーガンキーマカレー	
Vegan hamburger steak	¥2,800
ヴィーガンハンバーグステーキ	
Vegetarian burrito	¥2,900
Seasonal vegetables, vegan cheese, sunny lettuce, chili beans	
Served with french fries and mini salad.	
ベジタリアンブリトー	
季節野菜、ヴィーガンチーズ、サニーレタス、チリビーンズ	
フライドポテト、ミニサラダが付いております。	

Vegan burger

Hotel's original bun, soy meat patty, sunny lettuce,
Vegan cheese, spicy chili sauce
Served with french fries and mini salad.

¥2,900

ヴィーガン・バーガー

ホテルオリジナルバンズ、大豆ミートパティ、サニーレタス、
ヴィーガンチーズ、スパイシーチリソース
フライドポテト、ミニサラダが付いております

Side menu サイドメニュー

Wedge fries or french fries

¥850

ウェッジカットポテトフライ又はフレンチフライ

Wedge fries or french fries with truffle salt

¥1,300

ウェッジカットポテトフライ又はフレンチフライ
トリュフ塩

Wedge fries or french fries with parmesan cheese

¥1,100

ウェッジカットポテトフライ又はフレンチフライ
パルメザンチーズ

Sautéed spinach and mushroom

¥800

ほうれん草ときのこのソテー

Seasonal green leaf salad

¥900

choice of lemon dressing, or Japanese dressing.

グリーンリーフサラダ

レモンドレッシング又は和風ドレッシングをお選びください。

Oita's specialty - dumpling soup

¥1,100

大分名物 団子汁

Rice ball with Bungo chicken rice (2 piece)

¥900

豊後鶏めしのおにぎり (2個)

Desserts

デザート

Hoji tea brûlée ほうじ茶ブリュレ	¥1,400
Baked cheese cake ベイクドチーズケーキ	¥1,600
Caramel chocolate cake キャラメルチョコレートケーキ	¥1,400
Ice cream your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season. アイスクリーム バニラ、チョコレート、ヨーグルト、季節のシャーベットの中から おひとつお選びください。	¥650
Macaron 3 pieces 厳選マカロン 3個入り	¥1,300
Macaron 5 pieces 厳選マカロン 5個入り	¥2,000

Kids menu

キッズメニュー

Small plate / スモールプレート

Sweet corn and soy milk soup ¥850

スイートコーンと豆乳のスープ

Stick vegetable and tomato dip ¥850

スティック野菜とトマトのディップ

Rice and miso soup ¥850

ご飯と味噌汁

Big plate / ビッグプレート

Amazing steak with Japanese sauce ¥2,050

大分ビーフステーキ 和風ソース

Fried fish and potato fries with tartar sauce ¥1,700

フィッシュフライ タルタルソース

Hot sandwich with ham and cheese ¥1,500

ハムとチーズのホットサンド

Tomato and Parmesan cheese penne ¥1,500

トマトとパルメザンチーズのペンネ

Oita fried chicken with mayonnaise ¥1,700

大分からあげ マヨネーズ

Mini BLT burgers ¥1,700

ミニ BLT バーガー

The Big Plate comes with french fries and a mini salad.

ビッグプレートにはフライドポテトとミニサラダが付きます。

Kids side menu
キッズサイドメニュー

Fried potato with melted Cheddar cheese ¥750
フライドポテト チェダーチーズソース

Sweet potato fries with maple syrup and butter ¥750
さつまいものフライ メープルシロップとバター添え

Sauteed bacon and vegetables with butter ¥850
ベーコンと野菜のバターソテー

Kids desserts
キッズデザート

Yogurt ice cream with berry compote ¥850
ヨーグルトアイスクリーム ベリーのコンポート添え

Vanilla and chocolate ice cream ¥850
バニラとチョコレートのアイスクリーム

Seasonal kids' fruit cocktails ¥850
季節のキッズフルーツカクテル

*Served from 24h 24 時間ご用意しております

Glass of Champagne wine/グラス シャンパン/ワイン

Louis Roederer Collection 243 ¥2,600
ルイ ロデレール コレクション 243

Glass of White Wine/グラス 白ワイン

Sommelier selected Sauvignon Blanc / Chardonnay 各¥1,800

ソムリエおすすめ ソーヴィニヨン ブラン/シャルドネ
Riesling Federspiel Terrassen ¥1,800

リースリング フェーダーシュピール・テラッセン
Claredelle Blanc ¥1,900
クラレンドル・ブラン

Glass of Red Wine/グラス 赤ワイン

Sommelier selected Pinot Noir / Cabernet Sauvignon 各¥1,800

ソムリエおすすめ ピノノワール/カベルネ ソーヴィニヨン
Stonehorse Shiraz ¥1,800

ストーンホース・シラーズ
Claredelle Rouge ¥1,900
クラレンドル・ルーージュ

*Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Half Bottle “White Wine”/ハーフボトル 白ワイン

Chablis William Fevre / France ¥7,000
シャブリ ウィリアム フェーブ

Half Bottle “Red Wine”/ハーフボトル 赤ワイン

Koonunga Hill Shiraz Cabernet / Australia ¥6,000
クヌンガ ヒル シラーズ カベルネ

*Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Sommelier Recommended “Spumante”

ソムリエお勧め “スプマンテ”

N.V. Ferrari Hommage/ Italy フェッラーリ オマージュ	¥13,000
2013. Franciacorta Cuvée Brut Rose / Bellavista, Italy フランチャコルタ キュベ ブリュット ロゼ	¥24,000
2003. Ferrari, Perle Millesimé Rosé / Ferrari, Italy フェッラーリ ペルレ ミレジム ロゼ	¥61,000

Sommelier Recommended “Champagne”

ソムリエお勧め “シャンパン”

N.V. Veuve Clicquot, Yellow Label ヴーヴ クリコ イエローラベル	¥20,000
N.V. Jacquesson Cuvée no 744 ジャクソン キュヴェ No 744	¥26,000
N.V. EGLY OURIE Brut Tradition Grand Cru エグリー ウーリエ ブリュット トラデション グラン クリュ	¥33,000
2013. Dom Pérignon Vintage ドン ペリニヨン ヴィンテージ	¥64,000
N.V. Krug Grande Cuvée 170 ème Édition クリュッグ グランド キュヴェ 170 エディション	¥79,000
2006. Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs ペリエ ジュエ ベル エポック ブランドブラン	¥139,000
2007. Salon, Blanc de Blancs サロン ブランド ブラン	¥142,000

*Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Half Bottle “White Wine”

ハーフボトル 白ワイン

Chablis William Fevre / France

¥7,000

シャブリ ウイリアム フェーブール

Half Bottle “Red Wine”

ハーフボトル 赤ワイン

Koonunga Hill Shiraz Cabernet / Australia

¥6,000

クヌンガ ヒル シラーズ カベルネ

Sommelier Recommended “White Wine”

ソムリエお勧め 白ワイン

Bread & Butter Chardonnay / California

¥13,000

ブレット&バター・シャルドネ

Toriivilla Kamihisidaira Blanc / Japan

¥15,000

鳥居平 上菱平ブラン

Chablis Grand Cru Valmur / Jean-Claude et Romain BESSIN

¥22,000

シャブリ グラン クリュ ヴァルミュール

Sommelier Recommended “Red Wine”

ソムリエお勧め 赤ワイン

Château Haut-Batailley

¥22,000

シャトー オー バタイエ

Châteauneuf-du-Pape Rouge

¥20,000

シャトーヌフ デュ パープ ルージュ

Rindo / California

¥35,000

紫鈴

*Served from 24h 24時間ご用意しております

Other drink / その他飲み物

Bottle Beer

小瓶ビール各種

各 ¥1,350

Asahi Super Dry
アサヒ スーパードライ

Kirin Ichiban-Shibori
キリン 一番搾り

各 ¥1,400

Sapporo Yebisu
サッポロ エビス

Suntory Premium Malts
サントリー プレミアムモルツ

¥1,450

Heineken
ハイネケン

Local Bottle Crafted Beer

地ビール各種

各 ¥1,800

Beppu Brewer -Yuagari Pale Ale-
別府温泉クラフトビール 湯あがりペールエール

-Beppu Kabosu Weizen-
カボスヴァイツェン

-Oni IPA-
オニ IPA

¥4,500

Local Bottle Crafted Beer - 3 kinds of bottle set-

別府温泉クラフトビール - 3本セット -

Ballantine's 12 years Highball

バラントイン 12年 ハイボール

Standard スタンダード	(45ml + 炭酸水 1本)	¥1,500
Special スペシャル	(135ml + 炭酸水 3本)	¥4,200

Bottles Selection

ボトル各種

WHISKY

Ballantine's 12 years	Scotch	¥15,000
バランタイン 12年		
Four Roses Super Premium	American	¥28,000
フォア・ローゼス・プラチナ		
The Yamazaki 12 years	Japanese	¥65,000
山崎 12年		

SHOCHU

Charmes Tateishi 18°	Mugi	¥9,000
シャルム タテイシ 18度	みろく酒造 (麦)	
Kirishima Gold 20°	Imo	¥9,000
霧島ゴールド 20度	霧島酒造 (芋)	

SAKE

Chiebijin Jyunmaiginjyou		¥8,000
ちえびじん 純米吟醸	中野酒造	
Kunchou Sen Jyunmaidaiginjyou		¥8,200
薫長 川 純米大吟醸	薫長酒造	
Kurokui Daiginjyou		¥9,500
九六位 大吟醸	久家本店	

Soft Drinks
ソフトドリンク

Houyo Farm Kitski Orange Juice	¥1,600
豊予農場 杵築アンコールオレンジジュース	
Freshly squeezed grapefruit juice	¥1,600
フレッシュ グレープフルーツ ジュース	
French Grape Juice (Sauvignon Blanc/Cabernet Rosé/Merlot)	¥1,400
フランス産 ブドウジュース (ソーヴィニヨンブラン種/カベルネ種/メルロー種)	
Kabosu and Honey Juice	¥1,000
近藤養蜂場はちみつ ジュース かぼす	
Mango juice	¥950
マンゴー ジュース	
Pineapple juice	¥950
パイナップル ジュース	
Peach juice	¥950
白桃 ジュース	
Cranberry juice	¥950
クランベリー ジュース	
Tomato juice	¥950
トマト ジュース	
Oolong tea	¥950
ウーロン茶	
Coca Cola/Coca-Cola Zero	¥950
コカ・コーラ/コカ・コーラゼロ	
Ginger Ale	¥950
ジンジャーエール	
Yufuin cider 330ml	¥1,200
ゆふいんサイダー 330ml	

Coffee Milk
コーヒー 牛乳

Coffee	¥940
コーヒー	
Caffè latte	¥940
カフェラテ	
Cappuccino	¥940
カプチーノ	
Hot chocolate	¥940
ホットチョコレート	
Milk	¥890
牛乳	
Low fat milk	¥890
低脂肪牛乳	
Soy milk	¥890
豆乳	

Selection of TWG Fine Teas
TWG オリジナルティー

ANA Intercontinental Beppu blend	¥890
ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパオリジナルブレンド	
English breakfast	¥890
イングリッシュブレックファスト	
Royal darjeeling	¥890
ロイヤルダージリン	
Chamomile	¥890
カモミール	
French Earl Grey	¥890
フレンチアールグレイ	

*Served from 9:00p.m.to7:00a.m. 21:00 から 7:00 までご用意しております

Late night menu / 深夜メニュー

Assorted international cheese platter ¥2,900

Yufuin cheese "Moe", Brie, Gorgonzola, Mimolette

Dried fruits, Yufuin jam

4種類のチーズ盛り合わせ

由布院チーズ“萌”、ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット

ドライフルーツ、湯布院ジャム

Assorted cold cuts platter ¥2,500

Jamon Serrano, mortadella, salami, pastrami duck

olives, caper berries, mustard

コールドミートの盛り合わせ

ハモンセラーノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック

オリーブ、ケッパーベリー、粒マスタード

Rice ball with chicken rice (3 peace) ¥1,500

Pickled vegetables

豊後鶏めしのおにぎり (3個)

香の物

Grilled Onigiri with Ochazuke ¥2,000

Chicken rice and pickles

焼きおにぎりのお茶漬け

鶏めし、香の物

Elements seasonal vegetable soup ¥1,300

ELEMENTS 季節野菜のスープ

Snacks ¥1,400

Potato chips, nuts, olives

おつまみ

ポテトチップス、ナッツ、オリーブ

Caramel chocolate cake ¥1,400
キャラメルチョコレートケーキ

Ice cream ¥600

Your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season

アイスクリーム

バニラ、チョコレート、ヨーグルト、季節のシャーベットの中から
おひとつお選びください。

Macaron 3 pieces ¥1,300

厳選マカロン 3 個入り

Macaron 5 pieces ¥2,000

厳選マカロン 5 個入り