

AQUA

A light blue wavy line graphic consisting of two curved segments, one above and one below the center, resembling a stylized wave or a flourish.

Veuve Clicquot
CHAMPAGNE LOUNGE & BAR

WEEKDAY

18:00-22:30 (L.O. 22:00)

WEEKEND

18:00-23:00 (L.O. 22:30)

SPECIAL OFFERS



Try our Autumn specials, crafted with the finest quality spirits to liven up your nights.

伝統と最高級のクオリティ。夜を盛り上げる期間限定のカクテル。

Kitsuki Mimosa ¥ 2,800

(Champagne, fresh orange, Kitsuki honey)

杵築ミモザ

French Bellini ¥ 3,000

(Champagne, French pear nectar, Kitsuki honey)

フレンチベリーニ

Kir Royale ¥ 3,300

(Champagne, Cream de cassis)

キール・ロワイヤル

Yellow French 75 ¥ 3,300

(Kyoto dry gin, Champagne, lemon, Kitsuki honey)

イエロー フレンチ 75

Jack Rose Royale ¥ 3,300

(Champagne, Calvados, lime juice, Grenadine syrup)

ジャックローズ ロワイヤル

BARTENDER'S OFFERS



Summer fruit cocktail ¥ 2,800

サマーフルーツカクテル

~

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

SIGNATURE COCKTAILS



NATURE STORY

Surrounded by the sea and mountains, Beppu is a miraculous hot spring resort with abundant spring water and a wide variety of spring qualities. This world-class natural heritage is presented under the concept of Contemporary & Luxury, a blissful time to "enrich your journey". From the moment you take a sip, your journey to another world begins, where you can forget your everyday life.

海と山に囲まれ、豊かな湧水量とバラエティに富んだ泉質を持つ奇跡の温泉地、別府。世界に誇るべきこの自然の遺産を、コンテンポラリー&ラグジュアリーというコンセプトのもとで「旅を潤す」至福の時間をお届けします。ひとくち呑んだ瞬間から、日常を忘れさせてくれる別世界へのジャーニーが始まります。

YUAN

¥2,000

湯癒 (ゆあん)



山は富士。海は瀬戸内。湯は別府。渾々と湧き出るお湯。日本一の湧出量と世界一の泉質を有する別府温泉は、通称「別府八湯(べっぷはっとう)」と呼ばれ、別府(べっぷ)、鉄輪(かんなわ)、観海寺(かんかいじ)、明礬(みょうばん)、亀川(かめがわ)、柴石(しばせき)、堀田(ほりた)、浜脇(はまわき)と呼ばれる温泉郷で構成されています。

別府八湯の中で一番高台にあるのが、ここ「明礬温泉」。鶴見山麓にある標高の高いエリアに位置し、地下30cmあたりに温泉脈を持つ地熱地帯です。マグマのパワーを身近に感じる噴気。白濁の湯、酸性の湯、硫黄の湯など様々な湯が湧き出ており、町と宿にはほのかに硫黄の香りが漂います。その深遠さは長い歴史を今に伝え、時代を超えて多くの人々を癒やし続けています。

湯で癒やされた身体に、「潤い」という喉の癒しはいかがですか？身体に染み渡る爽やかな「柚子胡椒フィズ」。大分県特産の柚子胡椒の風味をアレンジし、「爽快などごし」にこだわった、湯上がりぴったりのカクテルです。

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

GIFT FROM MONKEY

¥2,000

モンキーギフト



大分市を代表する老舗観光スポット「高崎山自然動物園」。
野生のニホンザルに餌付けを行っていることで知られ、高崎山に生息しているサルたちは国の天然記念物にも指定されております。雄大な自然のなかで生活を送るサルの姿を間近に見ることができる日本でも有数の場所です。

昔々、古くは元禄11年（1698）頃に著された「豊府聞書」にサルのことが記載されています。現在のように多くのサルが集まるようになったキッカケは、昭和27年当時に上田保（うへだたもつ）大分市長が、周辺農家に危害を与えていた猿を集め、猿山として観光地にしようと試みたことに始まります。当初、市長が自らホラ貝を吹き、リンゴを使い猿寄せにチャレンジしましたが、なかなか集まらず、餌をサツマイモに切り替えたところ、警戒していた猿も次第に山から降りてきたといいます。その翌年春には、無事に高崎山自然動物園としての歴史がスタート。この一連のお話は「ただいま零匹」というタイトルで小説や映画にもなりました。

そんなお猿さん達の大好物を集めて仕上げたカクテルは、ニッポン発の麴スピリッツ WAPIRITS TUMUGI をベースに、トロピカルでクリーミーな味わいに仕上げました。

The moonlight-The Bar-

¥1,600

月灯り-The Bar-



ようこそ、落ち着きのある佇まいのオーセンティック・バー「THE BAR」へ。
お酒を飲める人も飲めない人も、飲みたい人も飲みたい人も、隔てなく宵のひとときを楽しめる。

そんな世界を実現するのが私達の大きなミッションと考えます。

飲食業態の新たなジャンルとして確立されつつある「イノベーティブ・フュージョン」。

ジャンルや国籍、調理法にとらわれない「フュージョン料理」を提供するレストランが増える中、飲める人と飲めない人が対等な世界へと導くためにたどり着いたのが、フュージョンノンアルコールという新しいカタチのカクテルです。

夜の始まりを知らせるような紫色の夜空。別府湾に浮かび上がる月の光と静寂な海が織りなす「月の道」を表現。今宵、月の光に酔いしれて。深まる夜に大人の寛ぎという贅沢な時間をお過ごしください。

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

Yamanami High way

¥2,800

やまなみハイウェイ



九州が全国に誇る絶景のドライブルートで、日本百名道にも選ばれる「やまなみハイウェイ」。雄大なくじゅう連山や飯田高原、瀬の本高原などの大自然が広がり、周辺には観光牧場や温泉など観光スポットが数多く点在。四季折々に移り変わる景色は、多くの観光客を虜にしています。

高原道路で感じる大分の豊かな自然。「花鳥風月」の要素を取り入れ、季節の移り変わりとともに美しく変化する自然をカクテルで表現しました。

気候変動も味方に。時とともに進化する老舗シャンパーニュメゾン「ルイ・ロデレル」のスタンダード・キュヴェ「COLLECTION」をベースに、大分県杵築市特産の「きつき茶」と風味豊かな抹茶を取り入れ、時間と共に香りや味わいが少しずつ変化。ひと口目は軽く、それ以降は濃厚に。何層にも重なる味がストーリーを生み出します。

「時間」という贅沢は、自然に対する思いが感じられるテロワールの個性を表す対話です。

Oita Kabosu

¥1,600

大分かぼす



大分県を代表する特産品「かぼす」。全国生産量の9割以上を大分県産が占め、白杵市と竹田市が県内を代表する主要産地です。

「かぼす」に含まれるクエン酸は、胃液の分泌を正常にし、胃弱の人や食欲不振の時に効果があり、またビタミンCは美容と健康に良いとされています。太陽の恵みと生産者に感謝しつつ。エレメントバランスを整えながらも、穏やかな陽光や大分県の空気感さえ伝わるカクテルに仕上げました。

ホワイトラムを使った代表的なカクテルのひとつ「ダイキリ」。ライムの代わりに「かぼす」を使用し、素材の味を引き立てる名脇役の別の顔をお楽しみください。まろやかな酸味と爽やかな香りで、多くの方々に愛されることを願っております。

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

Beppu jigoku
別府地獄

¥1,800



ここ鉄輪・亀川の地獄地帯は、千年以上も昔より噴気・熱泥・熱湯などが噴出していたことが「豊後風土記」に記せられ、近寄ることもできない忌み嫌われた土地であったと言われています。

そんなところから、人々より、「地獄」と称せられるようになりました。今も鉄輪では温泉噴出口を「地獄」と呼ばれ、べっふ地獄めぐりは、100度近い温泉の源泉を見る観光施設です。

「別府の地獄」として国の名勝に指定されている「海地獄」、「血の池地獄」、「龍巻地獄」、「白池地獄」からインスピレーションを受けたカクテル。ジンとソーダー、トニックからなるドライな口当たりのソニックに組み合わせるのは、オレンジ果皮の風味が薫る爽やかなブルーキュラソーとザクロ。地獄を思わせるミステリアスな雰囲気をもたらしながらも、程よい甘さと爽快感で、飲みやすく親しみやすい味わいです。

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【GIN SELECTION BY THE GLASS】

ジン・グラスセレクション	Glass (45ml)
Tsukusu Gin (Kagoshima) 尽ジン	¥1,600
Komasa Gin(Kagoshima) コマサジン	¥1,600
Masahiro Okinawa Gin (Okinawa) まさひろ沖縄ジン	¥1,600
KI NO TEA Dry gin(Kyoto) 季の TEA 京都ドライジン	¥2,000
KI NO BI The SEI (Kyoto) 季の美 勢 京都ドライジン	¥2,000
Star of Bombay (England) スター・オブ・ボンベイ	¥1,500
Hendricks(Scotland) ヘンドリックス	¥1,700
Monkey 47 Gin (Germany) モンキー47	¥2,500
Empress 1908 (Canada) エンプレス 1908 ジン	¥2,500
Distillerie de Paris Gin Batch 1 (France) ディスティレリ ド パリ ジン バッチ 1	¥2,500

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【THE WORLD SPIRITS】

Glass (45ml)

CALVADOS

Christian Drouin Calvados V.S.O.P. Pays d'Auge	¥ 2,300
クリスチャン・ドルーアン V.S.O.P	
Dupont Captive Apple	¥ 3,800
デュポン・キャプティブ・アップル	

RUM

Ron Zacapa 23	¥ 2,200
ロン・サカパ 23	

TEQUILA

Don Julio 1942	¥ 3,300
ドン・フリオ 1942	
Patron Anejo	¥ 3,500
パトロン アネホ	

PORT WINE

Glass(75ml)

Porto Branco / Conceito by Barbeito	¥ 1,800
ポートブランコ/コンセント バーベイト	

WHITE BRANDY

Toyo/Ajimu-Winery 台与(とよ) / 安心院葡萄工房	¥ 1,800
------------------------------------	---------

SHERRY

Glass (90ml)

Fino / Wisdom & Warter	¥ 1,600
フィノ / ウィズダム&ウォルター	
Cream / Wisdom & Warter	¥ 1,600
クリーム / ウィズダム&ウォルター	
Valdespino Cardinal / Palo Cortado	¥ 1,600
バルデスピノ カルデナル / パロ コルタ	
La Goya Manzanilla / Delgado Zuleta	¥ 1,600
ラ ゴヤマンサニーリャ/デルガド スレタ	

GRAPPA

Glass (45ml)

Grappa Di Brunello / Col d'Orcia	¥ 1,600
グラッパ ディブルネッロ / コルドーチャ	
Nebbiolo Da Barolo / Ab Selezione	¥ 2,000
ネッピオーロ ダ バローロ / Ab セレツィオーネ	
Grappa Di Sassicaia / Poli	¥ 1,600
グラッパ ディ サッシカイア / ポーリ	
2018 Grappa Camomilla / Romano Levi	¥ 3,000
グラッパ カモミツラ / ロマーノ レヴィ	
2000 Grappa I Millesimi / Ab Selezione	¥ 3,800
グラッパ “イ・ミッレジミ” / Ab セレツィオーネ	

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【CLASSIC COCKTAILS】

¥ 1,900

GIN COCKTAILS

Martini

(gin, dry vermouth, lemon peel, olive)

マティーニ

Negroni

(gin, Campari, sweet vermouth)

ネグローニ

Aviation

(gin, maraschino liqueur, crème de violette, fresh lemon)

アヴィエーション

Gimlet

(gin, fresh lime, syrup, lime slice)

ギムレット

Gin fizz

(gin, fresh lemon, sugar, soda)

ジンフィズ

VODKA COCKTAILS

Moscow mule

(vodka, ginger ale, lime slice, mint)

モスコウ・ミュール

Cape codder

(vodka, cranberry juice, lime slice)

ケープコッター

Cosmopolitan

(vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice, lime slice)

コスモポリタン

Screwdriver

(vodka, orange juice, orange slice)

スクリュードライバー

Espresso Martini

(vodka, coffee liqueur, espresso)

エスプレッソ・マティーニ

WHISKY COCKTAILS

Manhattan

(Canadian Club 12, sweet vermouth, Angostura bitters, orange peel)

マンハッタン

Boulevardier

(Canadian Club 12, Campari, sweet vermouth, orange slice)

ブルーヴァーディエ

RUM COCKTAILS

Cuba libre

(rum, Coca cola, lime slice)

キューバリブレ

Piña colada

(white rum, Malibu rum, fresh cream, pineapple juice, lemon slice)

ピニャ・コラーダ

Daiquiri

(white rum, fresh lime, sugar syrup)

ダイキリ

TEQUILA COCKTAILS

Tequila sunrise

(tequila, orange juice, grenadine)

テキーラ・サンライズ

El diablo

(tequila, crème de cassis, fresh lime, ginger ale, lime slice)

エル ディアブロ

Margarita

(tequila, Cointreau, fresh lime, sugar)

マルガリータ

LIQUEUR COCKTAILS

Fuzzy navel

(peach liqueur, fresh orange juice)

ファジー・ネーブル

Cynar moni

(Cynar, fresh grapefruit juice, tonic water, orange slice)

チナール・モーニ

Boccie ball

(Amaretto, fresh orange juice, soda)

ボッチ・ボール

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【WINE】

CHAMPAGNE

Glass Bottle

Veuve Clicquot Yellow Label Brut ¥ 3,300 ¥ 22,500

ヴーヴ・クリコ イエローラベル

France

SPARKLING WINE

N.V. Belstar prosecco DOC. ¥ 1,800 ¥ 10,000

ベルスター・プロセッコ DOC.

Italy

WHITE WINE

Avant Unoaked Chardonnay ¥ 1,800 ¥ 9,500

アヴァント・アンオークト・シャルドネ

California

Claredelle Blanc ¥ 1,900 ¥ 10,000

クラレンドル・ブラン

France

Riesling Federspeil Terrassen ¥ 1,800 ¥ 9,500

リースリング

フェーダーシュピール・テラッセン

Austria

RED WINE

Kaiken Ultra Pinot Noir ¥ 1,800 ¥ 9,500

カイケン・ウルトラ ピノ・ノワール

Argentina

Claredelle Rouge ¥ 1,900 ¥ 10,000

クラレンドル・ルージュ

France

Stonehorse Shiraz ¥ 1,800 ¥ 9,500

ストーン・ホース シラーズ

Australia

【BEER】

Asahi Super Dry draft ¥ 1,600

アサヒ スーパードライ ドラフト

Crafted Beer -Beppu Brewer ¥ 1,800

別府温泉クラフトビール

(Yuagari Pale Ale / Oni IPA / Beppu Kabosu Weizen)

(湯あがりペールエール / オニIPA / カボスヴァイツェン)

Heineken ¥ 1,450

ハイネケン

Netherlands

Guinness Extra Stout ¥ 1,450

ギネス エクストラスタウト

Ireland

Asahi Dry zero ¥ 1,100

アサヒ ドライゼロ

BEER COCKTAILS

Shandy gaff (beer, ginger ale) ¥ 1,500

シャンディー・ガフ

Red eye (beer, tomato juice) ¥ 1,500

レッド・アイ

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【WHISKY】

SINGLE MALT WHISKY

Glass Bottle

HIGHLAND WHISKY

Glenmorangie Nectar d'Or 12 years ¥ 2,600
グレンモーレンジィ・ネクター・ドール

Glenmorangie 18 years ¥ 2,900
グレンモーレンジィ 18年

Glenglassaugh Torfa ¥ 2,600 ¥ 25,000
グレンジラッサ・トルファ

The Glen Dronach 21 years ¥ 4,300
ザ・グレン・ドロナック 21年

SPEYSIDE WHISKY

The BenRiach Curiositas 10 years ¥ 2,600 ¥ 25,000
ベンリアック・キュオリアシタス 10年

The Glenlivet 18 years ¥ 3,800 ¥ 45,000
ザ・グレンリベット 18年

The Glenlivet 25 years ¥ 11,500 ¥ 140,000
ザ・グレンリベット 25年

The Macallan 18 years ¥ 8,600
ザ・マッカラン 18年

ISLAY WHISKY

Bowmore 18 years ¥ 3,200
ボウモア 18年

SKYE WHISKY

Talisker 10 years ¥ 2,000
タリスカー 10年

AMERICAN WHISKEY

Four Roses Super Premium ¥ 2,600 ¥ 28,000
フォア・ローゼス・プラチナ

Wild Turkey 13 years ¥ 2,600
ワイルド・ターキー 13年

Blanton's Gold edition ¥ 4,600 ¥ 58,000
ブラントン ゴールド・エディション

Jack Daniel's 150th anniversary ¥ 4,200
ジャック・ダニエル 150周年 記念ボトル

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

JAPANESE WHISKY

	Glass	Bottle
Ichiro's Malt Malt&Grain White Label イチローズモルト モルト&グリーン	¥ 3,200	
The Yamazaki 12 years 山崎 12 年	¥ 5,000	
The Yamazaki 18 years 山崎 18 年	¥ 10,000	
Hibiki 21 years 響 21 年	¥ 11,500	
Hibiki 30 years 響 30 年		¥900,000

BLENDED SCOTCH WHISKY

Ballantine's 12 years バラントイン 12 年	¥ 1,500	¥ 15,000
Ballantine's 21 years バラントイン 21 年	¥ 5,000	¥ 70,000
Johnnie Walker Gold Label ジョニーウォーカー ゴールドラベル	¥ 2,000	
Johnnie Walker 18 years ジョニーウォーカー 18 年	¥ 2,600	
Chivas Regal 18 years シーバス・リーガル 18 年	¥ 2,600	
Old Parr Classic 18 years オールド・パー 18 年	¥ 3,000	¥ 37,000
Royal Salute 21 years ロイヤル・サルート 21 年	¥ 4,900	¥ 61,650
Royal Household ロイヤル・ハウスホールド	¥ 11,000	

【JAPANESE SPIRITS】

RICE SAKE	180ml	720ml
Chie Bijin Jyunmai Ginjyo ちえびじん 純米吟醸 中野酒造	¥ 2,400	¥ 9,000
Sen Jyunmai Daiginjyo 川 純米大吟醸 薫長酒造	¥ 2,450	¥ 9,200
Kurokui Daiginjyo 九六位 大吟醸 久家本店	¥ 2,600	¥ 9,800
SWEET POTATO SHOCHU	60ml	Bottle
Kirishima Gold 20° 霧島ゴールド 20度 霧島酒造	¥ 1,200	
Isami 25° 伊佐美 25度 甲斐商店	¥ 1,200	
Maoh 25° 魔王 25度 白玉醸造	¥ 1,800	
BARLEY SHOCHU	60ml	Bottle
Charmes Tateishi 18° シャルム タテイシ 18度 みろく酒造	¥ 1,200	¥ 9,000
Dotton Five ドットン・ファイヴ 赤嶺酒造場	¥ 1,200	
The SG Shochu Mugi SG 焼酎 麦 三和酒類	¥ 1,200	
Ginza No Suzume 7 years 33° 銀座のすずめ 7年 33度 八鹿酒造	¥ 1,800	
Iichiko 40° いいちこ 40度 三和酒類	¥ 1,800	¥ 37,500
RICE SHOCHU	60ml	Bottle
Ginka Torikai 25° 吟香 鳥飼 25度 鳥飼酒造	¥ 1,200	
OKINAWA AWAMORI	60ml	Bottle
Uminokuni 10 years 海の邦 10年 43度 沖縄県酒造組合	¥ 1,800	¥ 20,000
PLUM WINE	45ml	Bottle
Momosuke ginger umeshu 百助 生姜梅酒 井上酒造	¥ 1,200	
Kabosu umeshu かぼす梅酒 おおやま夢工房	¥ 1,400	

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【NON-ALCOHOL DRINKS】

SOFT DRINKS

Kitsuki Hoyo farm orange juice ¥ 1,600
杵築豊予農場 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

Kabosu and Honey juice ¥1,000
近藤養蜂所 はちみつ ジュース かぼす

Cranberry juice ¥1,000
クランベリー ジュース

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

Tomato juice ¥ 950
トマト ジュース

Oolong tea ¥ 950
ウーロン茶

Coca-Cola/Cola Zero/Ginger ale/Tonic water ¥ 950
コーラ/コーラ ゼロ/ジンジャーエール/トニック

Perrier 750ml ¥ 1,280
ペリエ 750ml

Acqua Panna 1L ¥1,300
アクアパンナ 1L

MOCKTAILS ¥ 1,500

Passion tonic
(passion fruit syrup, tonic water, lemon slice)
パッション・トニック

Strawberry sonic
(strawberry syrup, soda water, tonic water, lemon slice)
ストロベリー・ソニック

American lemonade
(Veritas red, lemon juice, sugar, water, lemon slice)
アメリカン・レモネード

Sunset fizz
(fresh orange juice, ginger ale, strawberry syrup, orange slice)
サンセット・フィズ

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【A LA CARTE MENU】

6:00pm-9:00pm (L.O. 8:30pm)

SANDWICHES

Wagyu beef burger ¥ 3,500

180g Wagyu beef patty, sesame bun, cheddar cheese, grilled
bacon, onion, lettuce, tomato, pickles

ELEMENTS 和牛バーガー

和牛ビーフパティ 180g、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

Club house sandwich ¥ 2,800

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

クラブハウスサンドイッチ

スモークチキン、ベーコン、目玉焼き、レタス、トマト、マヨネーズ

All burgers and sandwiches are served with a small salad and french fries.

全てのバーガーとサンドウィッチには、
スモールサラダとフライドポテトが付いています。

APPETIZERS

Market fresh seafood carpaccio ¥ 2,500

tomato vinaigrette sauce

愛海の恵み 豊後水道産 鮮魚のカルパッチョ

トマトヴィネグレットソース

Smoked salmon ¥ 1,900

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

Roast Oita Bungo beef ¥ 2,600

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

Locally-grown tomato caprese ¥ 2,400

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

Caesar salad ¥ 2,100

onsen-style egg, crisp bacon, caesar dressing

シーザーサラダ

ロメインレタス、クルトン、温泉卵、クリスピーベーコン

with Grilled Oita Kanmuriidori chicken ¥ 2,600

おおいた冠地どりのグリル 添え

with smoked salmon ¥ 2,400

スモークサーモン 添え

with Himeshima shrimp ¥ 2,600

姫島産 車海老 添え

Vegetable Stick salad ¥ 1,700

Bagna cauda

野菜スティックサラダ

バーニャカウダ

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

TO SHARE PLATES

Caviar set 18g ¥ 8,000

blini, chive, egg, caper, cream cheese

キャビアセット 18g

ブリニ、ねぎ、卵、ケッパー、クリームチーズ

Assorted cold cuts platter ¥ 2,500

olive, caperberry, Usa mustard

Jamon serrano, mortadella, salami, pastrami duck

コールドミートの盛り合わせ

オリーブ、ケッパーベリー、宇佐マスタード

ハモンセラノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック

Assorted international cheese platter ¥ 2,600

Yufuin seasonal jam, dry fruits

Yufuin cheese “Moe”, brie cheese, Gorgonzola, mimolette

4種類のチーズ盛り合わせ

湯布院ジャム、ドライフルーツ

由布院チーズ“萌(もえ)”, ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット

Assorted Oita sausage platter ¥ 2,300

green shiso, kabosu, Oita Kanmurijidori chicken, chicken

franks,

beer blust, Usa mustard

おおいた味力ソーセージの盛り合わせ

おおいた大葉、かぼす、おおいた冠地どり、チキンフランク、

ビアブルスト、宇佐マスタード

Oita fried chicken and truffle wedge fries ¥ 2,150

大分からあげとポテトフライ トリュフ風味

SOUP SELECTION

Sweet corn soup ¥ 1,000

スイートコーン スープ

French onion soup au gratin ¥ 1,400

オニオングラタン スープ

FRESH PASTA AND RICE

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

Bolognese ¥ 2,500

ボロネーゼ

Pescatore ¥ 2,100

ペスカトーレ

Ortolana with ricotta cheese ¥ 2,100

オルトラーナ (野菜とリコッタチーズ)

Oita mushroom and Taketa saffron cheese risotto ¥ 2,200

Parmesan cheese

大分県産 きのこ と竹田サフランのリゾット

パルメザンチーズ

Oita Bungo beef and mushroom garlic rice pilaf ¥ 2,200

pickles

おおいた豊後牛の きのこガーリックピラフ

香の物

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

SPECIALTIES MAIN DISH

Grilled salmon steak Oita shiso leaves tartar sauce サーモンのグリルステーキ おおいた大葉 タルタルソース	¥ 3,000
Roasted Oita market fish Champagne sauce 愛海の恵み 豊後水道産 鮮魚のロースト シャンパンのソース	¥ 3,100
Grilled Canadian lobster with herb butter cajun potato fries 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	¥ 4,000
Roasted Oita Bungo-dori chicken black garlic sauce おおいた豊後どりのロースト 黒にんにくのソース	¥ 3,300
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	¥ 4,000
Grilled Kyushu beef striploin 120g red wine sauce 九州産 ビーフサーロインのグリル 120 g 赤ワインソース	¥ 5,000
Grilled Oita Bungo beef fillet 100g shiitake chasseur sauce おおいた豊後牛フィレ肉 のグリル 100 g 椎茸のシャスールソース	¥ 8,300

SIDES MENU

French Fries or Wedge Fries フライドポテト 又は ウェッジポテト	¥ 800
Parmesan cheese French fries パルメザンチーズ・フライドポテト	¥ 1,000
Truffle wedge fries トリュフ薫るウェッジポテト	¥ 1,200
Sautéed spinach and mushroom ほうれん草ときのこのソテー	¥ 700
Herb roasted tomato ハーブ薫るローストトマト	¥ 700
Green leaf salad グリーンリーフサラダ Your choice of dressing : (lemon dressing/Japanese dressing) ドレッシングをお選びください : (レモン/和風ドレッシング)	¥ 700
Torimeshi onigiri 鶏めし おにぎり (2個)	¥ 800
Steamed Ajimu rice or Rice porridge 安心院産ひのひかり 白米 又は おかゆ	¥ 450
Bungo miso soup 別府・三保醤油 豊後みそ 味噌汁	¥ 450

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

DESSERTS

Seasonal fruits selection 季節のフルーツの盛り合わせ	¥ 2,400
Hoji tea brûlée ほうじ茶ブリュレ	¥ 1,200
Baked cheesecake with seasonal fruits バイクドチーズケーキ 季節のフルーツ添え	¥ 1,400
Caramel chocolate cake キャラメルチョコレートケーキ	¥ 1,200
Ice cream by the scoop アイスクリーム Your choice of flavor : (vanilla/chocolate/yogurt) フレーバーをお選びください：(バニラ/チョコレート/ヨーグルト)	¥ 600

COFFEE SELECTION

Coffee/Esspresso コーヒー/エスプレッソ	¥890
Decaffeinated coffee カフェインレス コーヒー	¥890
Cappuccino/Caffè latte カプチーノ/カフェ ラテ	¥940
Caffè mocha/Hot chocolate カフェ モカ/ホット チョコレート	¥940

TWG FINE TEAS SELECTION



ANA InterContinental Beppu original blend ANA インターコンチネンタル別府 オリジナルブレンド	¥890
Royal darjeeling ロイヤルダージリン	¥890
English breakfast イングリッシュブレックファスト	¥890
French earl grey フレンチアールグレイ	¥890
Moroccan mint モロッカンミント	¥890
Vanilla bourbon バニラ ブルボン	¥890
Chamomile カモミール	¥890
Emperor sencha エンペラーセンチャ	¥890

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance.
We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

【LATE NIGHT MENU】

20:30pm-23:00pm (L.O. 22:30pm)

Assorted cold cuts platter	¥ 2,500
olive, caperberry, Usa mustard Jamon serrano, mortadella, salami, pastrami duck コールドミートの盛り合わせ オリーブ、ケッパーベリー、宇佐マスタード ハモンセラノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック	
Assorted international cheese platter	¥ 2,600
Yufuin seasonal jam, dry fruits Yufuin cheese “Moe”, brie cheese, Gorgonzola, mimolette 4種類のチーズ盛り合わせ 湯布院ジャム、ドライフルーツ 由布院チーズ“萌(もえ)”, ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット	
Torimeshi onigiri	¥ 1,200
Chicken rice, Japanese pickles 鶏めし おにぎり (3個) 鶏の炊き込みご飯、香の物	
Grilled onigiri ochazuke	¥ 2,000
Chicken rice, dashi 焼きおにぎり茶漬け 鶏めし、出汁	
Elements soup of the season	¥ 1,400
エレメンツ 季節のスープ	
Ice cream by the scoop	¥ 600
アイスクリーム Your choice of flavor : (vanilla/chocolate/yogurt) フレーバーをお選びください : (バニラ/チョコレート/ヨーグルト)	
Macaron 3 pieces	¥ 1,200
厳選マカロン 3個入り	
Macaron 5 pieces	¥ 1,800
厳選マカロン 5個入り	

Prices are inclusive of consumption tax, subject to 15% service charge. Food allergies and intolerance. We welcome customers' enquiries who wish to know whether any meals contain particular ingredients.
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。