



# elements

ATELIER + BAR

A LA CARTE MENU | アラカルトメニュー

## BREAKFAST SET | 朝食セット

\*Served from 6:30 a.m. to 10:30 a.m. 6:30 から 10:30 までご用意しております

### American Breakfast | アメリカンブレイクファースト

¥ 4,000

Your choice of healthy juice : (Houyo farm Kitsuki orange / Freshly squeezed grapefruit)

ヘルシージュースをお選びください :

(豊予農場 杵築オレンジ / フレッシュ グレープフルーツ)

Two eggs prepared for your preference :

卵料理をお好きなスタイルで (卵 2 個) :

(\*Omelet / Sunny Side Up / Over Easy / Scrambled / Poached / Boiled)

(\*オムレット / 目玉焼き (片面 / 両面) / ス克蘭ブルエッグ / ポーチドエッグ / ゆで卵)

\* Plain omelet / White omelet / Classic omelet (ham, onion, cheese)

\* プレーンオムレット / ホワイトオムレット / クラシック オムレット (ハム、たまねぎ、チーズ)

with served Bacon, Sausages, Mushrooms, Roasted tomatoes, Hash brown

ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウンを添えて

Your choice of yogurt :

(Plain yogurt / Low-fat yogurt / Fruit yogurt)

ヨーグルトをお選びください :

(プレーン / 低脂肪 / フルーツヨーグルト)

with a served Fresh sliced fruits and Green salad, Assorted freshly baked bakeries

季節のフルーツの盛り合わせとグリーンサラダ、焼きたてのベーカリセクションと共に

Your choice of coffee or tea :

(Coffee / Decaffeinated coffee / TWG Tea selection)

コーヒー 又は 紅茶をお選びください :

(コーヒー / カフェインレスコーヒー / TWG Tea の紅茶セレクション)

### “Bungo” Japanese Breakfast | 豊後の和朝食

¥ 3,500

Local cuisine (marinated sashimi, fish croquette, Dango miso soup)

郷土料理 (りゅうきゅう、ぎょろつけ、団子汁)

Grilled fish, Japanese egg roll, Small dish, Cod roe, Seasoned laver, Pickles

焼き魚、出汁巻き卵、小鉢、明太子、味付け海苔、梅干し、香の物

Your choice of rice dish :

(Steamed Ajimu rice / “Torimeshi” chicken rice / Rice porridge)

ご飯をお選びください :

(安心院産ひのひかり 白米 / 鶏めし / おかゆ)

with a served Fresh sliced seasonal fruits and Green salad

季節のフルーツの盛り合わせとグリーンサラダと共に

Kitsuki green tea

杵築茶

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## BREAKFAST SET | 朝食セット

\*Served from 6:30 a.m. to 10:30 a.m. 6:30 から 10:30 までご用意しております

### Continental Breakfast | コンチネンタルブレックファースト

¥3,000

Your choice of healthy juice : (Houyo farm Kitsuki orange / Freshly squeezed grapefruit)

ヘルシージュースをお選びください :

(豊予農場 杵築オレンジ / フレッシュ グレープフルーツ)

Your choice of cereals : (Corn flakes / Granola / All bran / Chocolate crispy / Muesli)

シリアルをお選びください :

(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)

Your choice of yogurt : (Plain yogurt / Low-fat yogurt / Fruit yogurt)

ヨーグルトをお選びください :

(プレーン / 低脂肪 / フルーツヨーグルト)

with a served Fresh sliced seasonal fruits and Assorted freshly baked bakeries

季節のフルーツの盛り合わせと焼きたてのベーカリーセクションと共に

Your choice of coffee or tea : (Coffee / Decaffeinated coffee / TWG Tea selection)

コーヒー 又は 紅茶をお選びください :

(コーヒー / カフェインレスコーヒー / TWG Tea の紅茶セクション)

### Healthy Breakfast | ヘルシーブレックファースト

¥3,300

Green Beauty smoothie (Chia seeds)

ベジ・グリーン酵素スムージー (チアシード入り)

"Megumi" salad (Oita Organic leaves, quinoa)

大地の恵みサラダ 葉味探求 (院内産オーガニックリーフ、キヌア)

Vegetable white omelet

ベジ・ホワイトオムレツ

Organic muesli with a served Low-fat yogurt

オーガニック ミューズリー 低脂肪ヨーグルトを添えて

Your choice of tea or green tea : (TWG Tea selection / Kitsuki green tea)

紅茶 又は 日本茶をお選びください :

(TWG Tea の紅茶セクション / 杵築茶)

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

# A LA CARTE BREAKFAST | 朝食アラカルト

\*Served from 6:30 a.m. to 8:30 p.m. 6:30 から 20:30 までご用意しております

## A LA CARTE BREAKFAST | 朝食アラカルト

Assorted freshly baked bakeries with a served Butter and Jam, Honey Basket of 3  
焼きたてのベーカリーセクション バター、ジャム、はちみつを添えて 3個 ¥860

Your choice of bread : Basket of 5  
パンをお選びください : 5個 ¥1,100

(Croissant/Pain au chocolat/Fruit Danish/Fruit loaf/Pain de Campagne/Baguette  
/Chocolate muffin/Caramel banana muffin/White toast/Creal loaf toast/Re loaf)

(クロワッサン/パン・オ・ショコラ/フルーツデニッシュ/3種レーズンのフルーツローフ  
/パン・ド・カンパーニュ/バゲット/チョコレート・マフィン/キャラメルバナナ・マフィン/  
トースト/シリアルローフトースト/ライ麦ローフ)

Assorted Fresh Sliced Seasonal Fruits ¥2,400  
季節のフルーツの盛り合わせ

Cereals Set ¥1,000  
シリアルセット

Your choice of cereals :  
シリアルをお選びください :  
(Rice Crisps/Corn flakes/Granola/Brown rice flakes/All bran/Chocolate crispy)  
(ライスクリスプ/コーンフレーク/グラノーラ/オールブラン/玄米フレーク/チョコクリスピー)

Yogurt and Fresh Fruit with a served Kitsuki honey ¥1,000  
ヨーグルトとフルーツ 杵築・近藤養蜂場のはちみつを添えて

Your choice of yogurt : (Plain yogurt/Low-fat yogurt/Fruit yogurt)  
ヨーグルトをお選びください : (プレーン/低脂肪/フルーツヨーグルト)

Beppu French Toast Himalayan black salt, whipped cream ¥1,800  
別府フレンチトースト ヒマラヤ黒岩塩、ホイップクリーム

Caramel Nuts Croffle whipped cream ¥1,800  
キャラメルナッツのクロッフル ホイップクリーム

Fluffy Pancakes maple syrup, whipped cream, and berry sauce ¥1,500  
パンケーキ メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーソース

Waffle maple syrup, whipped cream, and chocolate sauce ¥1,500  
ワッフル メープルシロップ、ホイップクリーム、チョコレートソース

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE BREAKFAST | 朝食アラカルト

\*Served from 6:30 a.m. to 8:30 p.m. 6:30 から 20:30 までご用意しております

### EGG SPECIALTIES | 卵料理

¥ 1,800

Two eggs prepared for your preference :

卵料理をお好きなスタイルで (卵 2 個) :

(\*Omelet/Sunny Side Up/ Over Easy/Scrambled/Poached/ Boiled)

(\*オムレツ/目玉焼き (片面/両面) /スクランブルエッグ/ポーチドエッグ/ゆで卵)

\*For omelets, Your choice of ingredients :

\*オムレツの場合、お好みの具材をお選びください :

(ham/onion/spinach/tomato/mushrooms/cheese)

(ハム/オニオン/ほうれん草/トマト/きのこ/チーズ)

with served Bacon, Sausages, Mushrooms, Roasted tomatoes, Hash brown

ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウンを添えて

### Vegetable White Omelet

¥ 1,800

with served Bacon, Sausages, Mushrooms, Roasted tomatoes, Hash brown

ベジ・ホワイトオムレツ

ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウンを添えて

### Egg Benedict (ham, Hollandaise sauce)

¥ 2,000

with served Bacon, Sausages, Mushrooms, Roasted tomatoes, Hash brown

エッグベネディクト (ハム、オランダーズソース)

ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウンを添えて

### Salmon Egg Benedict (smoked salmon, avocado)

¥ 2,100

with served Bacon, Sausages, Mushrooms, Roasted tomatoes, Hash brown

サーモン・エッグベネディクト (スモークサーモン、アボカド)

ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、ハッシュブラウンを添えて

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE BREAKFAST | 朝食アラカルト

\*Served from 6:30 a.m. to 8:30 p.m. 6:30 から 20:30 までご用意しております

### BREAKFAST SIDES DISH | 朝食サイドディッシュ

Breakfast Bacon or Sausages ベーコン 又は ソーセージ	¥ 800
Herb roasted tomato ハーブ薫るローストトマト	¥ 700
Sauteed Spinach and Mushrooms ほうれん草ときのこのソテー	¥ 700
Baked Beans ベイクドビーンズ	¥ 700
Hash Browns ハッシュブラウン	¥ 800
French Fries or Wedge Fries フライドポテト 又は ウェッジポテト	¥ 800
Green Leaf Salad グリーンリーフサラダ	¥ 800
Your choice of dressing : ドレッシングをお選びください :	(lemon dressing / Japanese dressing) (レモン / 和風ドレッシング)
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 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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE | アラカルト

\*Served from 10:30 a.m. to 8:30 p.m. 10:30 から 20:30 までご用意しております

### APPETIZERS | 前菜

Market Fresh Seafood Carpaccio tomato vinaigrette sauce ¥ 2,500  
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

Smoked Salmon onion, Kubota Farm herbs, capers, lemon ¥ 1,900  
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

Roasted Oita Bungo Beef local vegetable salad ¥ 2,600  
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 Stracciatella, Hita pepper ¥ 2,400  
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, croutons, crisp bacon, Caesar dressing  
シーザーサラダ

久住高原 平飼いたまごの温玉、クルトン、クリスピーベーコン、シーザードレッシング

with a Grilled Oita Kanmurijidori chicken ¥ 2,600  
おおいた冠地どりのグリル 添え

with a Smoked salmon ¥ 2,400  
スモークサーモン 添え

with a Himeshima shrimp ¥ 2,600  
姫島産 車海老 添え

“Megumi” Salad honey lemon dressing ¥ 2,000  
Oita organic leaves, quinoa, chia seeds, wolfberries, almond  
大地の恵みサラダ 葉味探求 ハニーレモンドレッシング  
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

Vegetable Stick Salad Bagna cauda ¥ 1,700  
野菜スティックサラダ バーニャカウダ

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE | アラカルト

\*Served from 10:30 a.m. to 8:30 p.m. 10:30 から 20:30 までご用意しております

### TO SHARE PLATES | シェアプレート

Caviar Set 18g blini, chive, egg, caper, cream cheese ￥8,000  
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 olive, caperberry, Usa mustard ￥2,500  
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 Yufuin seasonal jam, dry fruits ￥2,600  
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 Usa mustard ￥2,300  
green shiso, kabosu, Oita Kanmurijidori chicken, chicken franks, beer blust  
おおいた味カソーセージの盛り合わせ 宇佐マスタード  
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

### SOUP | スープ

Pumpkin Potage Cinnamon Scent ￥1,200  
かぼちゃのポタージュ シナモンの香り

Chowder Oita shiitake mushrooms ￥1,200  
きのこのチャウダー

French Onion Soup Au Gratin ￥1,400  
オニオングラタンスープ

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。



## A LA CARTE | アラカルト

\*Served from 10:30 a.m. to 8:30 p.m. 10:30 から 20:30 までご用意しております

### SPECIALTIES MAIN DISH | メインディッシュ

Papillote Oita Market-Fish autumnu vegetables yuzu ￥3,100  
愛海の恵み 豊後水道産 鮮魚のパピヨット 秋野菜と柚子

Grilled Salmon Steak Oita shiso leaves tartar sauce ￥3,000  
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

Grilled Canadian Lobster with Herb Butter cajun potato fries ￥4,000  
カナダ産ロブスターの香草バター焼き ケイジャン ポテトフライ

Roasted Oita Kanmuri-zidori Chicken Balsamic saucer ￥3,300  
おおいた冠地どりのロースト バルサミソース

Grilled Kome no Megumi Pork Tomahawk Oita condiments ￥4,000  
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 Kyushu Beef Striploin 120g red wine sauce ￥5,000  
九州産 ビーフサーロインのグリル 120g 赤ワインソース

Grilled Oita Bungo Beef Fillet 100g Oita shiitake chasseur sauce ￥8,300  
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

Choose your seafood from our selection of seasonal delicacies  
海鮮料理を追加でお選び頂けます

### ADD SEAFOOD | 海の幸

Add Saiki Nodle scaiiop ￥2,000  
佐伯・蒲江産 ヒオウギ貝

Add Grilled Himeshima shrimp ￥2,000  
姫島産 車海老のグリル

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE | アラカルト

\*Served from 10:30 a.m. to 8:30 p.m. 10:30 から 20:30 までご用意しております

### BURGERS AND SANDWICHES | バーガーとサンドウィッチ

\*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。

**Wagyu Beef Burger** 180g Wagyu beef patty ¥ 3,500

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 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

**Spicy Vegan Burger** soy meat patty ¥ 2,600

sesame bun, vegan cheese, avocado, lettuce, tomato, spicy chili sauce

**スパイシー・ヴィーガン・バーガー** 大豆ミートパティ

胡麻パンズ、ヴィーガンチーズ、アボカド、レタス、トマト、スパイシーチリソース

**Club House Sandwich** smoked chicken ¥ 2,800

grilled bacon, fried egg, lettuce, tomato, mayonnaise sauce

**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、マヨネーズソース

**Vegetarian Burrito** falafel ¥ 2,600

chili beans, avocado, mushrooms, seasonal vegetables, vegan cheese, salsa rosa

**ベジタリアン・ブリトー** ファラフェル(ひよこ豆コロッケ)

チリビーンズ、アボカド、きのこ、季節野菜、ヴィーガンチーズ、サルサローザ(カクテルソース)

### FRESH PASTA AND RISOTTO | 生パスタ&リゾット

**Kunisaki Purple Glutinous Barley Flat Pasta**

おいしい国産「らいむ工房」むらさきもち麦の平打ちパスタ

Bolognese ボロネーゼ ¥ 2,500

Pescatore ペスカトーレ ¥ 2,100

French Mushroom Cream Sauce 芳醇きのこのクリームソース ¥ 2,100

**Oita Mushroom and Taketa Saffron Risotto** Parmesan cheese ¥ 2,200

大分県産 きのこ 竹田サフランのリゾット パルメザンチーズ

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE | アラカルト

\*Served from 10:30 a.m. to 8:30 p.m. 10:30 から 20:30 までご用意しております

### ASIAN SPECIALTIES | アジア料理

**Oita Seafood Donburi** ¥2,800  
soy sauce marinated market-fresh fish  
**郷土料理 りゅうきゅう丼** カトレア醤油  
安心院産 ひのひかり

**Grilled Oita Kanmurijitori Chicken Donburi** Yuzu citrus chili paste ¥2,600  
onsen-style egg, seasonal vegetables, green onion sauce  
**おおいた冠地どりのグリル丼セット** 柚子胡椒  
久住高原 平飼いたまごの温玉、季節野菜、ジェノベーゼ風 葱ソース

**Grilled Oita Beef Steak Donburi** seasonal vegetables ¥5,300  
**大分県産 ビーフステーキ丼セット** 季節野菜

\*All donburi are served with a small salad and miso soup, pickles.  
※全ての丼物には、スモールサラダと味噌汁、香の物が付いています。

\*Upgrade your beef selection to Oita Bungo-beef fillet (+¥3,300) ¥8,600  
※大分県産 ビーフステーキ丼は、追加料金(+¥3,300)で「おおいた豊後牛フィレ肉」へアップグレードいただけます。

**Oita Bungo Beef Curry** seasonal vegetables, small salad ¥3,500  
**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

**Oita Bungo Beef and Mushroom Garlic Rice Pilaf** pickles ¥2,200  
**おおいた豊後牛のきのこガーリックピラフ** 香の物

**Assorted Oita Seasonal Sashimi Set** two kinds of sashimi, Himeshima shrimp ¥3,400  
small salad, Ajimu rice, red miso soup, pickles  
**地元の恵み お刺身盛り合わせセット** 大分県産 活魚2種、姫島産 車海老  
スモールサラダ、安心院産 ひのひかり、赤だし、香の物

**Tempura Himeshima Shrimp and Vegetables Set** ¥3,200  
small salad, Ajimu rice, red miso soup, pickles  
**姫島産 車海老と野菜の天ぷらセット**  
スモールサラダ、安心院産 ひのひかり、赤だし、香の物

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE | アラカルト

\*Served from 10:30 a.m. to 8:30 p.m. 10:30 から 20:30 までご用意しております

### VEGAN SET | ヴィーガンセット ￥8,000

Hummus Garden Salad local vegetables, labosh  
フムス・ガーデンサラダ 地元野菜、ラボッシュ

Cauliflower Soup coconut  
カリフラワースープ ココナッツ

Vegan Hamburger Steak  
ヴィーガン ハンバーグステーキ

Seasonal Fruits Selection  
季節のフルーツの盛り合わせ

### VEGAN SPECIALTIES | ヴィーガン料理

Hummus Garden Salad local vegetables, labosh ￥2,000  
フムス・ガーデンサラダ 地元野菜、ラボッシュ

Vegan Minestrone Soup ￥1,300  
ヴィーガン ミネストローネ

Cauliflower Soup coconut ￥1,300  
カリフラワースープ ココナッツ

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

Vegetable Bolognese 野菜ボロネーゼ ￥2,600

Penne with Spicy Tomato Sauce soy meatballs ￥2,600  
ペンネ アラビアータ 大豆ミートボール

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

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE | アラカルト

\*Served from 10:30 a.m. to 8:30 p.m. 10:30 から 20:30 までご用意しております

### SIDES DISH | サイドディッシュ

Bacon or Sausages ベーコン 又は ソーセージ	¥ 800
Herb Roasted Tomato ハーブ薫るローストトマト	¥ 700
Sauteed Spinach and Mushrooms ほうれん草ときのこのソテー	¥ 700
Baked Beans ベイクドビーンズ	¥ 700
Hash Browns ハッシュブラウン	¥ 800
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
Green Leaf Salad グリーンリーフサラダ	¥ 800
Your choice of dressing : ドレッシングをお選びください :	(lemon dressing / Japanese dressing) (レモン / 和風ドレッシング)
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 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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## A LA CARTE | アラカルト

\*Served from 10:30 a.m. to 8:30 p.m. 10:30 から 20:30 までご用意しております

### DESSERTS | デザート

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 Cheese Cake with Seasonal Fruits ベ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	¥ 600
Your choice of flavor : フレーバーをお選びください :	(vanilla / chocolate / yogurt) (バニラ / チョコレート / ヨーグルト)
Seasonal Sherbet by the Scoop 季節のシャーベット	¥ 600
Macaron 3 Pieces 厳選マカロン 3 個入り	¥ 1,200
Macaron 5 Pieces 厳選マカロン 5 個入り	¥ 1,800

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## BEVERAGES | お飲み物

\* Served all day. 終日ご用意しております

### CHAMPAGNE | シャンパン

Louis Roederer Collection 243 Glass ¥2,600  
ルイ・ロデレール コレクション 243 BTL ¥15,000

Veuve Clicquot Yellow Label Brut Glass ¥3,300  
ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット BTL ¥22,500

### WHITE WINE | 白ワイン

Riesling Federspiel Terrassen Australia, Niederösterreich Glass ¥1,800  
リースリング フェーダーシュピール・テラッセン BTL ¥9,500

Kendall Jackson Avant unoaked Chardonnay USA, California Glass ¥1,800  
ケンダル・ジャクソン シャルドネ BTL ¥9,500

Claredelle Blanc France, Bordeaux Glass ¥1,900  
クラレンドル・ブラン BTL ¥10,000

### RED WINE | 赤ワイン

Kaiken Ultra Pinot Noir Argentina Glass ¥1,800  
カイケン・ウルトラ ピノ・ノワール BTL ¥9,500

Stonehorse Shiraz Australia, Barossa Valley Glass ¥1,800  
ストーンホース・シラーズ BTL ¥9,500

Claredelle Rouge France, Bordeaux Glass ¥1,900  
クラレンドル・ルージュ BTL ¥10,000

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## BEVERAGES | お飲み物

\* Served all day. 終日ご用意しております

### BEER | ビール

Crafted Beer -Beppu Brewer- ¥ 1,800  
別府温泉クラフトビール

(Yuagari Pils/Oni IPA/Kabosu Saison)  
(湯あがりピルス/オニ IPA/かぼすセゾン)

Crafted Beer - 3 kinds of bottle set- ¥ 4,500  
別府温泉クラフトビール - 3本セット-

Yufuin Beer Stout ¥ 1,500  
ゆふいん麦酒 スタウト

Asahi Super Dry Draft ¥ 1,600  
アサヒ スーパードライ生

Sapporo Yebisu ¥ 1,400  
サッポロ エビス

Suntory Premium Malts ¥ 1,400  
サントリー プレミアムモルツ

Heineken ¥ 1,450  
ハイネケン

Asahi Dry Zero ¥ 1,100  
アサヒ ドライゼロ

### NON-ALCOHOL WINE | ノンアルコールワイン

Joyea Organic Sparkling Chardonnay ¥ 1,300  
ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ

Veritas White ¥ 1,200  
ヴェリタス 白ワイン

Veritas Red ¥ 1,200  
ヴェリタス 赤ワイン

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。



## BEVERAGES | お飲み物

\* Served all day. 終日ご用意しております

### SAKE | 日本酒

Yurijikomi Junmai Daiginjo Unfiltered Nama Genshu	180ml	¥ 3,000
百合仕込み あらばしり 純米大吟醸無濾過生原酒, 井上酒造	720ml	¥ 11,400
Yurijikomi Junmai Daiginjo Unfiltered Nama Genshu	180ml	¥ 3,200
百合仕込み 中汲み 純米大吟醸無濾過生原酒, 井上酒造	720ml	¥ 8,000
Chie Bijin, Jyunmai Ginjyo	180ml	¥ 2,400
ちえびじん 純米吟醸, 中野酒造	720ml	¥ 9,000
Sen, Jyunmai Daiginjyo	180ml	¥ 2,450
川 純米大吟醸, 薫長酒造	720ml	¥ 9,200
Kurokui, Daiginjyo	180ml	¥ 2,600
九六位 大吟醸, 久家本店	720ml	¥ 9,800

### BARLEY SHOCHU | 麦焼酎

Ichiko 25°	60ml	¥ 1,200
いいちこ 民陶くろびん 25 度, 三和酒類		
Charmes Tateishi 18°	60ml	¥ 1,200
シャルム タテイシ 18 度, みろく酒造		
Ichiko 40°	60ml	¥ 1,800
いいちこ 40 度, 三和酒類		
Taimei Kokokara 40°	60ml	¥ 1,800
泰明 ここから, 藤居醸造		

### SWEET POTATO SHOCHU | 芋焼酎

Kirishima Gold 20°	60ml	¥ 1,200
霧島ゴールド 20 度, 霧島酒造		
Maoh 25°	60ml	¥ 1,800
魔王 25 度, 白玉醸造		

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## BEVERAGES | お飲み物

\* Served all day. 終日ご用意しております

### WHISKY | ウイスキー

Oban 12 years オーバン 12年	45ml	¥ 2,600
Glenmorangie 18 years グレンモーレンジィ 18年	45ml	¥ 2,900
Talisker 10 years タリスカー10年	45ml	¥ 2,000
Lagavulin 16 years ラガヴァリン 16年	45ml	¥ 2,800
Wild Turkey 13 years ワイルド・ターキー13年	45ml	¥ 2,600
Ichiro's Malt&Grain White Label イチローズモルト モルト&グレーン	45ml	¥ 3,200
Johnnie Walker Gold Label ジョニーウォーカー ゴールドラベル	45ml	¥ 2,000
Canadian Club 12 years カナディアン・クラブ 12年	45ml	¥ 1,400
Whistlepig 12 years Old World Rye ホイッスルピッグ 12年 オールド・ワールド・ライ	45ml	¥ 3,200

### MINERAL WATER | ミネラルウォーター

Acqua Panna アクアパンナ	1000ml	¥ 1,300
San Pellegrino サンペレグリーノ	1000ml	¥ 1,300
Perrier ペリエ	330ml	¥ 600
	750ml	¥ 1,280

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## BEVERAGES | お飲み物

\* Served all day. 終日ご用意しております

### JUICE AND SOFT DRINKS | ジュースとソフトドリンク

Houyo Farm Kitsuki Orange Juice ¥ 1,600  
豊予農場 杵築オレンジ 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 ¥ 1,400  
フランス産 ブドウジュース

(Sauvignon Blanc / Cabernet Rosé / Merlot)  
(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

Peach Juice ¥ 950  
白桃 ジュース

Cranberry Juice ¥ 950  
クランベリー ジュース

Yufuin cider 330ml 330ml ¥ 1,200  
ゆふいんサイダー

Coca-Cola ¥ 950  
コカ・コーラ

Coca-Cola Zero ¥ 950  
コカ・コーラ ゼロ

Ginger Ale ¥ 950  
ジンジャー エール

Oolong Tea ¥ 950  
ウーロン茶

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。

## BEVERAGES | お飲み物

\* Served all day. 終日ご用意しております

### COFFEE SPECIALITIES | コーヒー

Coffee (Iced/Hot) コーヒー (アイス/ホット)	¥ 890
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	¥ 890
Espresso エスプレッソ	¥ 890
Cappuccino カプチーノ	¥ 940
Café Latte (Iced/Hot) カフェ ラテ (アイス/ホット)	¥ 940
Hot Chocolate ホットチョコレート	¥ 940

### TWG TEAS SELECTION | TWG Tea 紅茶セレクション

ANA InterContinental Beppu Original Blend Tea (Iced/Hot) インターコンチネンタルホテル別府オリジナルブレンドティー (アイス/ホット)	¥ 890
English Breakfast イングリッシュブレックファースト	¥ 890
Earl Grey アールグレイ	¥ 890
Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	¥ 890
Chamomile カモミール	¥ 890
Moroccan Mint モロッカンミント	¥ 890

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.

食材のアレルギーをお持ちのお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

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。