

THE BAR
Veuve Clicquot
CHAMPAGNE LOUNGE & BAR

【HOURS】

6:00 pm-11:00 pm (L.O. 10:50 pm)

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

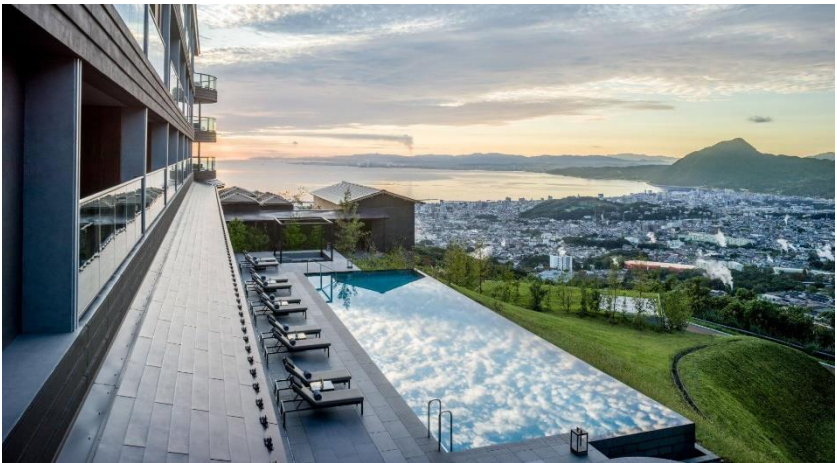
BARTENDER’S OFFERS



Autumn fruit cocktail ¥ 2,800~
季節のフルーツカクテル

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

湯癒（ゆあん）

¥2,000



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、「爽快なのどごし」にこだわった、湯上がりにぴったりなカクテルです。

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くない人も、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
やまなみハイウェイ

¥2,800



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・ロデレー」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
大分かぼす

¥1,900



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、臼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

¥1,900



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、べっぷ地獄めぐりは、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)
Komasa Gin(Kagoshima)		¥1,900
コマサジン		
Masahiro Okinawa Gin (Okinawa)		¥1,900
まさひろ沖縄ジン		
KI NO TEA Dry gin(Kyoto)		¥2,000
季の TEA 京都ドライジン		
KI NO BI The SEI (Kyoto)		¥2,000
季の美 勢 京都ドライジン		
Tanqueray (England)		¥1,900
タンカレー		
Hendricks(Scotland)		¥2,000
ヘンドリックス		
Empress 1908 (Canada)		¥2,500
エンプレス 1908 ジン		
Distillerie de Paris Gin Batch 1 (France)		¥2,500
ディスティレリ ド パリ ジン バッチ 1		

【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
デュボン・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
ネッビオーロ 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 カモミッラ / 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)

マティニー

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)

ジンフイズ

VODKA COCKTAILS

Moscow mule

(vodka, ginger ale, lime slice, mint)

モスコー・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・マティニー

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 WIN3E

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		
フェーダーシュビール・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 Pils／Oni IPA／Beppu Kabosu Saison)	
(湯あがりピルス／オニIPA／別府カボスセゾン)	
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 18 years ￥ 2,900
グレンモーレンジィ 18 年

Glenglassaugh Torfa ￥ 2,600 ￥ 25,000
グレングラッサ・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 12 years ￥ 2,600
ワイルド・ターキー 12 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。

<u>JAPANESE WHISKY</u>	Glass	Bottle
Ichiro's Malt Malt&Grain White Label イチローズモルト モルト&グレーン	¥ 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 バランタイン 12 年	¥ 1,500	¥ 15,000
Ballantine’s 21 years バランタイン 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	
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	

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

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 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

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
おいしい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 Kanmuriijidori chicken ¥ 2,600

おいしい冠地どりのグリル 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―、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―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)”, プリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット

Assorted Oita sausage platter ￥ 2,300
green shiso, kabosu, Oita Kanmuriijidori 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

Pumpkin soup Cinnamon ￥ 1,200
かぼちやのポタージュ シナモンの香り

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

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

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 きのことガーリックピラフ
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	¥ 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		
Oita Market fish Papillotte	Auutumn 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 Canadian lobster with herb butter		¥ 4,000
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		
Roasted Oita Kanmuri-jidori Chicken		¥ 3,300
Girolles and Trumpet mushroom, Vincotto sauce おおいた冠地どりのロースト ジロールとトランペット茸 ヴィンコットソース		
Grilled Kome no megumi pork tomahawk		¥ 4,000
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 Kyushu beef striploin 120g		¥ 5,000
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		
Grilled Oita Bungo beef fillet 100g		¥ 8,300
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		

SIDES MENU

French Fries or Wedge Fries	¥ 800
フライドポテト 又は ウェッジポテト	
Parmesan cheese French fries	¥ 1,000
パルメザンチーズ・フライドポテト	
Truffle wedge fries	¥ 1,200
トリュフ薫るウェッジポテト	
Sautéed spinach and mushroom	¥ 700
ほうれん草ときのこのソテー	
Herb roasted tomato	¥ 700
ハーブ薫るローストトマト	
Green leaf salad	¥ 700
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)	
Torimeshi onigiri	¥ 800
鶏めし おにぎり (2 個)	
Steamed Ajimu rice or Rice porridge	¥ 450
安心院産ひのひかり 白米 又は おかゆ	
Bungo miso soup	¥ 450
別府・三保醤油 豊後みそ 味噌汁	

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	¥ 2,400
季節のフルーツの盛り合わせ	
Hoji tea brûlée	¥ 1,200
ほうじ茶ブリュレ	
Baked cheesecake with seasonal fruits	¥ 1,400
ベイクドチーズケーキ 季節のフルーツ添え	
Caramel chocolate cake	¥ 1,200
キャラメルチョコレートケーキ	
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)	

COFFEE SELECTION

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

TWG FINE TEAS SELECTION



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

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】

8:30pm-11:00pm (L.O. 10:50pm)

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

ハモンセラーノ、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。