



elements

ATELIER + BAR

Elements Dinner “Spring Bounty Land and Sea”

エネルギーと旨みあふれる新鮮食材が揃う春。

五感を通じて旬の味覚をお楽しみいただける「春の恵み」フェアを開催。

「LAND (陸) and SEA (海)」をテーマに、エレメントシェフが選りすぐる食材を贅沢に盛り込んだメインディッシュをはじめ、春の息吹を感じる前菜やスイーツをセミビュッフェスタイルにてご友人やご家族と一緒に楽しみください。

¥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

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



Oita Spanish mackerel In padella
clam & "Shungiku" sauce, spring vegetables
大分県産鯖のインパデッラ
蛤と春菊のソース・春野菜添え

Grilled Kanmuriidori chicken
watercress & radicchio salad, lemon scent
冠地鶏のグリル
クレソンとラディッキオのサラダ・レモンの香り

Assorted Oita Sashimi
three kinds of sashimi, Ajimu rice, miso soup
豊後水道の恵み 刺身盛り合わせ
大分県産 お刺身 3種・味噌汁・安心院産 ひのひかり

Zuppa di pesce
oita black rockfish & himeshima prawn
ズッパ・デイ・ペッシェ
大分県産メバルと姫島車海老

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

★ **Tagliata Kyushu beef striploin 120g**
balsamic sauce
九州産 ビーフサーロインのタリアータ 120g
バルサミコソース (+ ¥3,000)

★ **Oita Bungo-beef fillet 100g**
Oita shiitake mushrooms Chasseur sauce
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 (+ ¥5,000)

DESSERT | 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。