



elements

ATELIER + BAR

Veggie Centric Lunch “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、エレメンツ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。

Weekday Lunch / 平日 ¥ 4,800

Saturday, Sunday, and public holidays Lunch / 土曜日と日曜日および祝日 ¥ 5,000

APPETIZER & SALAD BAR | 前菜buffe



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



Roasted Oita market-Fish

spring vegetables and clam sauce

大分県産 鮮魚のロースト

春野菜添え、蛤のジュのソース

Oita horse mackerel

herd breadcrumb roast with fresh tomato casarecce

大分県産鰯の香草パン粉焼き

フレッシュトマトのカサレツチェ添え

Roasted Bungo-dori chicken

watercress and radicchio with lemon scent

おいしい豊後どりのグリル

クレソンとラディキオのサラダ、レモンの香り

Kome no Megumi Pork porchetta

with mustard

大分県産 米の恵み豚のポルケッタ

マスタード

Himeshima prawn and Spring vegetable tagliatelle

american sauce

姫島産海老と春野菜のタリアテッレ

アメリカソース

ADD SOUP | スープ

ズッパ料理を追加でお選び頂けます

★ Velluttata

oita Japanese leek and spring potatoes

大分県白ネギと新じゃがいものヴェルッタータ

(+ ¥ 500)

★ Garmuja

spring vegetabeles

春野菜のガルムージャ

(+ ¥ 500)

GO DELUXE | デラックス

メイン料理のアップグレード

★ 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

おいしい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

Elements seasonal desserts buffet with your choice of TWG fine teas or coffee

エレメンツ 季節のデザートbuffeと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。