

ALL DAY DINING

Top quality ingredients, sustainably sourced items and seasonally chosen produce prepared with a creative and health conscious mind set are the pillars of our restaurants.

In room dining menus feature a good selection of International and Japanese inspired recognizable dishes presented in a modern approach for all meal periods.

インルームダイニングでは、健康というテーマのもと、環境に配慮した高品質の食材を使用しています。その季節ならではの味わいを大切に地元の厳選した旬の食材を取り揃え、和と西洋の要素を取り入れたクリエイティブなメニューをご用意しております。

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。

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。

***Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております**

～Breakfast～ Comfort Set

～朝食～ コンフォートセット

Enjoy a memorable time with the chef's recommended breakfast menu.

朝食のシェフおすすめメニューで思い出に残るひとときをお楽しみください。

American breakfast

¥4,500

2 “Eggs your way”: (omelet, fried eggs, a poached egg, boiled or scrambled eggs)

For omelets, choose your favorite ingredient (plain, classic, white.)

Served with bacon, sausages, mushrooms, roasted tomatoes, hash brown, bakery basket selection, seasonal fruits, green salad, yogurt (choice of berries, low-fat, natural).

Selection of TWG teas, barista coffee and fresh squeezed orange juice, or fresh squeezed grapefruit juice.

アメリカン ブレックファスト

お好きな卵料理（オムレツ/目玉焼き/ポーチドエッグ/ゆで卵/
スクランブルエッグ）をおひとつお選びください。

オムレツの場合は、（プレーン、クラシック、ホワイト）からお選びください。

サイドにベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、
ハッシュブラウン及びパンバスケット、季節のフルーツ、グリーンサラダが
付いております。

ヨーグルトはプレーン、ベリー、低脂肪の中からおひとつお選びください。

フレッシュオレンジ又はフレッシュグレープフルーツジュース、

お好きなコーヒー又は紅茶をそれぞれお選びください。

“Bungo” Japanese breakfast

¥4,000

Local cuisine (ryukyu, gyorokke, dango soup)

Grilled fish, dashimaki egg, cod roe, kobachi dish, seasoned laver, pickled plum and pickles

Please choose your rice. (White rice, chicken rice, porridge), Green salad, fruit, Green tea

豊後の和朝食

郷土料理（りゅうきゅう、ぎょうつけ、団子汁）

焼き魚、出汁巻き卵、明太子、小鉢、味付け海苔、梅干し、香の物

ご飯をお選び下さい。（安心院産ひのひかり 白米、鶏飯、お粥）

グリーンサラダ、季節のフルーツ、緑茶

Breakfast a la carte

朝食メニュー

Continental Breakfast

¥3,500

Your choice of fresh squeezed orange or fresh squeezed grapefruit juice.

Fresh sliced seasonal fruits with your choice of plain, berries or low-fat yoghurt.

Your choice of cereal (homemade bircher muesli, corn flakes, granola, all bran, chocolate crispy, muesli), Resort baker's basket, selection of TWG fine teas,

barista coffee or decaffeinated coffee

コンチネンタル ブレックファスト

パンバスケットにお好きなジュース

(フレッシュオレンジ／フレッシュグレープフルーツ)、
季節のフルーツ、ヨーグルト (プレーン／ベリー／低脂肪)、
シリアル (自家製バーチャミューズリー／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) を1つお選びください。
お好きなコーヒー又は紅茶をお選びください。

Healthy breakfast

¥3,800

Green Smoothie

Earth's Blessing Salad Leafy Taste Exploration (organic leaves and quinoa
from the hospital)

Veggie omelette white, Organic muesli with low-fat yogurt

Choice of Tea or Japanese Tea

ヘルシーブレックファスト

グリーンスムージー

大地の恵みサラダ 葉味探究 (院内産オーガニックリーフ、キヌア)

ベジ・オムレツホワイト

オーガニックミューズリー 低脂肪ヨーグルトを添えて

紅茶又は日本茶をお選び下さい。

2 Eggs Omelet or White omelet

¥2,000

Please choose your favorite ingredient (ham/onion/spinach/cheese/tomato/mushroom)

Please choose one of the following

Bacon, sausage, mushrooms and roasted tomatoes on the side, hash browns on the side.

オムレツ / ホワイトオムレツ

お好きな具材（ハム／玉葱／ほうれん草／チーズ／トマト／マッシュルーム）
をお選びください。

サイドにベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、
ハッシュブラウンが付いております。

Eggs “YOUR WAY”

¥2,000

2 eggs fried, poached, boiled or scrambled with toasted sourdough served with bacon, sausages, mushrooms, roasted tomatoes, hash brown

卵料理

お好きな調理法（目玉焼き／ポーチドエッグ／ゆで卵／スクランブルエッグ）をお選びください。

サイドにベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、
ハッシュブラウンが付いております。

Eggs benedict or Salmon eggs benedict

¥2,200

Bacon, sausage, mushrooms, roasted tomatoes and hash browns on the side

エッグベネディクト / サーモンエッグベネディクト

サイドにベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、
ローストトマト、ハッシュブラウンが付いております。

Beppu french toast with hot springs scent

¥2,000

Himalayan black rock salt, whipped cream

別府フレンチトースト 温泉の香り

ヒマラヤ黒岩塩、ホイップクリーム

Caramel nuts croffle

¥2,000

Whipped cream

キャラメルナッツのクロッフル

ホイップクリーム

Pancakes, or Waffles ¥1,700
Served with maple syrup, whipped cream and berry compote
パンケーキ／ワッフル
メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーコンポート添え

Fruits compote (Peach, Orange, Apple) ¥1,000
フルーツコンポート各種（白桃、ミカン、りんご）

Sides Menu
サイドメニュー

Breakfast sausages or bacon ¥900
ソーセージ又はベーコン

Herb roasted tomato ¥800
ハーブ薫るローストトマト

Baked beans ¥800
ベイクドビーンズ

Hash browns ¥850
ハッシュブラウン

Green leaf salad ¥900
グリーンリーフサラダ

Steamed Ajimu rice or rice porridge ¥500
安心院産ひのひかり 白米又はおかゆ

Bungo miso soup ¥500
別府・三保醤油豊後みそ 味噌汁

Yoghurt, Cereals, Fresh Fruit
ヨーグルト、シリアル、季節のフルーツ

Yogurt with fresh fruit

Your choice of one: plain, low-fat or berries ¥1,100

ヨーグルト フレッシュフルーツ添え

プレーン、低脂肪、ベリーの中から、おひとつお選びください。

Swiss bircher muesli ¥1,500

バーチャミューズリー

Oatmeal porridge ¥1,500

オートミール・ポリッジ

Cereals ¥1,100

(your choice of one: Corn flakes, Granola, Muesli, All Bran, Chocolate crispy, Brown rice flakes, Rice Krispies)

シリアル

コーンフレーク、グラノーラ、ミューズリー、オールブラン、
チョコクリスピー、玄米フレーク、ライスクリスピーの中からおひとつお選び
ください。

Assorted seasonal fruits

季節のフルーツ盛り合わせ ¥2,700

Bread basket 3 pcs or 5 pcs ¥950/¥1,250

Bread (toast, cereal loaf toast, baguette, pain de campagne, rye loaf, seasonal fruit loaf,
chocolate muffin, caramel banana muffin, croissant, pain au chocolat, fruit danish)

Please choose from the following

Butter, jam, and honey are included.

パンバスケット 3個又は5個

パンは (トースト／シリアルローフトースト／バゲット／パンドカンパーニュ
／ライ麦のローフ／季節のフルーツローフ／チョコマフィン／キャラメルバナ
ナマフィン／クロワッサン／パンオショコラ／フルーツデニッシュ)

の中よりお選びください。

バター、ジャム、蜂蜜が付いております。

*Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

A la carte/単品メニュー

Sandwiches

サンドイッチ

Elements Wagyu beef burger (180 g) ¥3,800

180-gram premium wagyu beef burger with sesame bun, cheddar cheese, grilled bacon, onion, lettuce, tomato, pickles

Served with french fries and mini salad.

ELEMENTS 和牛バーガー (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
フライドポテト、ミニサラダが付いております。

Clubhouse sandwich ¥3,100

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

Served with french fries and mini salad.

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
フライドポテト、ミニサラダが付いております。

Appetizer /Salad

前菜・サラダ

Caviar set (18g) ¥8,500

blini, boiled egg, caper, cream cheese

キャビアセット(18g)

ブリニ、ゆで卵、ケッパー、クリームチーズ

Market fresh seafood carpaccio tomato vinaigrette sauce ¥2,900

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

Assorted international cheese platter ¥2,900

Yufuin cheese "Moe", Brie, Gorgonzola, Mimolette

dried fruits, Yufuin jam

4種類のチーズ盛り合わせ

由布院チーズ“萌”、ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット

ドライフルーツ、湯布院ジャム

Locally-grown tomato caprese

¥2,600

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

目田山椒

Oita wagyu beef roast beef with local vegetable salad

¥2,800

おいしい和牛ローストビーフ 地元野菜のサラダ添え

Smoked salmon onion, Kubota farm herbs, capers, lemon

¥2,100

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

“Megumi” salad

¥2,200

Organic leaf, quinoa, chia seed and wolfberry seed from the hospital, almonds, honey lemon dressing

大地の恵みサラダ 葉味探究

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、ハニーレモンドレッシング

Assorted cold cuts platter

¥2,800

Jamon Serrano, mortadella, salami, pastrami duck

olives, caper berries, mustard

コールドミートの盛り合わせ

ハモンセラーノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック

オリーブ、ケッパーベリ、粒マスタード

Caesar salad

¥2,300

Locally farmed Romaine lettuce, house-made croutons, onsen-style egg, bacon, creamy dressing

シーザーサラダ

ロメインレタス、クルトン、温玉、 크리스피 베이コン、ドレッシング

with grilled chicken

¥2,800

冠地鶏のグリルを添えて

with smoked salmon

¥2,600

スモークサーモンを添えて

with poached prawns

¥2,800

姫島産車海老を添えて

Soup Selection
スープセレクション

Elements soup of the season ¥1,300
ELEMENTS 季節野菜のスープ

Sweet corn puree with croutons ¥1,100
スイートコーンのスープ クルトン添え

Onion gratin soup ¥1,500
オニオングラタンスープ

Elements of Pasta & Rice
エレメントツ パスタ & ライス

Oita wagyu beef spaghetti bolognese ¥2,800
おおいと和牛のスパゲッティ・ボロネーゼ

Himeshima prawns and vegetable tagliatelle with American sauce ¥2,800
姫島車海老と季節野菜のタリアテッレ アメリケヌソース

Elements seasonsl spaghetti ¥2,400
ELEMENTS 季節のスパゲッティ

Oita Bungo beef and mushroom garlic pilaf ¥2,500
おおいと豊後牛のきのこガーリックピラフ

Oita mushroom and Taketa cheese saffron risotto ¥2,500
Parmesan cheese
大分県産きのこ竹田サフランのチーズリゾット
パルメザンチーズ

Oita Bungo beef curry ¥3,800
Seasonal vegetables, small salad
おおいと豊後牛ビーフカレー
季節野菜、スモールサラダ

Main
メイン料理

Roasted Oita Market-Fish ¥3,600
Elements style sauce
大分県産鮮魚のロースト
エレメンツスタイルソース

Grilled Salmon Steak ¥3,500
Tartar sauce with shiso leaves
サーモンのグリルステーキ
おいしい大葉のタルタルソース

“Kome no megumi” Oita pork chop ¥4,500
Oita Condiments
大分県産 ブランド豚 米の恵みのトマホーク
大分コンディメント

Grilled Oita “Kanmuri jidori” chicken ¥3,800
Seasonal vegetables
おいしい冠地鶏のグリル
季節の地元野菜

Grilled Oita beef sirloin(120g)* ¥5,500
Red wine sauce
大分県産ビーフサーロイン(120g)のグリル
赤ワインソース

Grilled Oita beef file steak ¥8,800
Red wine sauce
おいしい豊後牛フィレ肉(100g)のグリル
赤ワインソース

Canadian lobster with herbed butter ¥4,500
Cajun potatoes, lemon
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、レモン

Japanese
和食

Tempura Himejima shrimp and vegetables set ¥3,500

Himejima tiger prawn, today's fish, seasonal vegetables, tempura sauce, grated radish, lemon, algae salt, Miso soup, mini salad, rice, pickles

姫島産車海老と野菜の天ぷらセット

姫島車海老、本日の魚、季節野菜、天つゆ、大根おろし、レモン、藻塩、味噌汁、ミニサラダ、ご飯、香の物

Assorted Oita seasonal sashimi set ¥3,700

2 kinds of fresh fish, Himejima tiger prawn, chopped wasabi, miso soup, mini salad, rice, pickles

地元の恵み お刺身盛り合わせセット

鮮魚2種、姫島車海老、きざみ山葵、味噌汁、ミニサラダ、ご飯、香の物

Oita sashimi "Ryukyu" bowl ¥3,000

2 kinds of fresh fish, local vegetables, chopped wasabi
miso soup, mini salad

郷土料理りゅうぎゅう丼

鮮魚2種、地元野菜、きざみ山葵、味噌汁、ミニサラダ

Grilled Oita Kanmuri-jidori chicken bowl ¥2,800

Takeda heirloom egg hot egg, local vegetables, Oita leek sauce, miso soup, mini salad, pickles

おいしい冠地鶏のグリル丼

竹田平飼い卵の温玉、地元野菜、おいしい葱ソース、味噌汁、ミニサラダ、香の物

Oita beef sirloin steak bowl ¥5,800

Local vegetables, miso soup, mini salad, pickles

大分県産ビーフサーロインステーキ丼

地元野菜、味噌汁、ミニサラダ、香の物

Oita Bungo beef fillet steak bowl ¥9,100

Local vegetables, miso soup, mini salad, pickles

おいしい豊後牛フィレステーキ丼

地元野菜、味噌汁、ミニサラダ、香の物

Vegan menu
ヴィーガンメニュー

Hummus Garden Salad ¥2,200

Hummus, olive oil, local vegetables, labosh

フムス・ガーデンサラダ

フムス、オリーブオイル、地元野菜、ラボッシュ

Vegan minestrone ¥1,400

ヴィーガン・ミネストローネ

Cauliflower coconut soup ¥1,400

カリフラワーココナッツスープ

Vegetable tagliatelle Bolognese ¥2,700

ヴィーガン・ボロネーゼのタリアテッレ

Penne Arabiata with soy meatballs ¥2,700

大豆ミートボールのペンネアラビアータ

Vegan keema curry ¥2,900

ヴィーガンキーマカレー

Vegan hamburger steak ¥2,900

ヴィーガンハンバーグステーキ

Vegetarian burrito ¥2,900

Seasonal vegetables, vegan cheese, sunny lettuce, chili beans

Served with french fries and mini salad.

ベジタリアンブリトー

季節野菜、ヴィーガンチーズ、サニーレタス、チリビーンズ

フライドポテト、ミニサラダが付いております。

Vegan burger ¥2,900

Hotel's original bun, soy meat patty, sunny lettuce,

Vegan cheese, spicy chili sauce

Served with french fries and mini salad.

ヴィーガン・バーガー

ホテルオリジナルバンズ、大豆ミートパティ、サニーレタス、

ヴィーガンチーズ、スパイシーチリソース

フライドポテト、ミニサラダが付いております

Side menu
サイドメニュー

Wedge fries or french fries ¥850
ウェッジカットポテトフライ又はフレンチフライ

Wedge fries or french fries with truffle salt ¥1,300
ウェッジカットポテトフライ又はフレンチフライ
トリュフ塩

Wedge fries or french fries with parmesan cheese ¥1,100
ウェッジカットポテトフライ又はフレンチフライ
パルメザンチーズ

Sautéed spinach and mushroom ¥800
ほうれん草ときのこのソテー

Seasonal green leaf salad ¥900
choice of lemon dressing, or Japanese dressing.
グリーンリーフサラダ
レモンドレッシング又は和風ドレッシングをお選びください。

Oita's specialty - dumpling soup ¥1,100
大分名物 団子汁

Rice ball with Bungo chicken rice (2 piece) ¥900
豊後鶏めしのおにぎり (2 個)

Desserts

デザート

Hoji tea brûlée

¥1,400

ほうじ茶ブリュレ

Baked cheese cake

¥1,600

ベイクドチーズケーキ

Caramel chocolate cake

¥1,400

キャラメルチョコレートケーキ

Ice cream

¥650

your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season.

アイスクリーム

バニラ、チョコレート、ヨーグルト、季節のシャーベットの中から
おひとつお選びください。

Macaron 3 pieces

¥1,300

厳選マカロン 3個入り

Macaron 5 pieces

¥2,000

厳選マカロン 5個入り

Kids menu

キッズメニュー

Small plate / スモールプレート

Sweet corn and soy milk soup ¥850

スイートコーンと豆乳のスープ

Stick vegetable and tomato dip ¥850

スティック野菜とトマトのディップ

Rice and miso soup ¥850

ご飯と味噌汁

Big plate / ビッグプレート

Amazing steak with Japanese sauce ¥2,050

大分ビーフステーキ 和風ソース

Fried fish and potato fries with tartar sauce ¥1,700

フィッシュフライ タルタルソース

Hot sandwich with ham and cheese ¥1,500

ハムとチーズのホットサンド

Tomato and Parmesan cheese penne ¥1,500

トマトとパルメザンチーズのペンネ

Oita fried chicken with mayonnaise ¥1,700

大分からあげ マヨネーズ

Mini BLT burgers ¥1,700

ミニ BLT バーガー

The Big Plate comes with french fries and a mini salad.

ビッグプレートにはフライドポテトとミニサラダが付きます。

Kids side menu

キッズサイドメニュー

Fried potato with melted Cheddar cheese ¥750
フライドポテト チェダーチーズソース

Sweet potato fries with maple syrup and butter ¥750
さつまいものフライ メープルシロップとバター添え

Sauteed bacon and vegetables with butter ¥850
ベーコンと野菜のバターソテー

Kids desserts

キッズデザート

Yogurt ice cream with berry compote ¥850
ヨーグルトアイスクリーム ベリーのコンポート添え

Vanilla and chocolate ice cream ¥850
バニラとチョコレートのアイスクリーム

Seasonal kids' fruit cocktails ¥850
季節のキッズフルーツカクテル

*Served from 24h 24 時間ご用意しております

Glass of Champagne wine/グラス シャンパン/ワイン

Louis Roederer Collection

¥2,900

ルイ ロデレール コレクション

Glass of White Wine/グラス 白ワイン

Rosso & Bianco Chardonnay

各¥1,800

ロッソ&ビアンコ シャルドネ

Claredelle Blanc

¥1,900

クラレンドル・ブラン

Glass of Red Wine/グラス 赤ワイン

Kaiken Ultra Pinot Noir

各¥1,800

カイケン ウルトラ ピノ ノワール

Claredelle Rouge

¥1,900

クラレンドル・ルージュ

*Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Sommelier Recommended “Sparkling wine”

ソムリエお勧め “スパークリングワイン”

2021 Ajimu Wine Sparkling/ Japan 安心院ワイン スパークリング	¥13,000
2013 Franciacorta Essence Brut / Antica Fratta, Italy フランチャコルタ エッセンス ブリュット	¥20,000
2003. Ferrari, Perle Millesimé Rosé / Ferrari, Italy フェッラーリ ペルレ ミレジム ロゼ	¥36,500

Sommelier Recommended “Champagne”

ソムリエお勧め “シャンパン”

N.V. Veuve Clicquot, Yellow Label ヴーヴ クリコ イエローラベル	¥22,500
N.V. Jacquesson Cuvée no 744 ジャクソン キュヴェ No 744	¥26,000
N.V. Ruinart Rosé ルイナール ロゼ	¥28,000
N.V. Henri Giraud Esprit Nature G アンリ ジロー エスプリ ナチュラル G	¥30,800
2013. Dom Pérignon Vintage ドン ペリニヨン ヴィンテージ	¥61,000
N.V. Krug Grande Cuvée 170 ème Édition クリュッグ グランド キュヴェ 170 エディション	¥75,000
2014. Cristal" Brut Vintage クリスタル” ブリュット ヴィンテージ	¥10,3000
2012. Salon, Blanc de Blancs サロン ブラン ド ブラン	¥24,5000

*Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Half Bottle “ White Wine”

ハーフボトル 白ワイン

Chablis William Fevre / France
シャブリ ウィリアム フェーブ

¥8,000

Half Bottle “ Red Wine”

ハーフボトル 赤ワイン

Koonunga Hill Shiraz Cabernet / Australia
クヌンガ ヒル シラーズ カベルネ

¥6,000

Sommelier Recommended “White Wine”

ソムリエお勧め 白ワイン

2021 Ajimu Wine Chardonnay Imoridani/Japan

¥12,000

安心院ワイン シャルドネ イモリ谷

2018 SLH Estate Grown Santa Lucia Highlands Chardonnay /
California

¥13,000

シャルドネ SLH エステート グロウン

2017 L'Apres-Midi Estate Sauvignon Blanc/ California

¥32,000

ラブレ ミディ エステート ソーヴィニヨン ブラン

Sommelier Recommended “Red Wine”

ソムリエお勧め 赤ワイン

2020 Barossa Shiraz/ Australia

¥14,000

エルダトン バロッサ シラーズ

2019 Pinot Noir Knox Alexandre / California

¥24,800

ピノ ノワール ノックス アレキサンダー

2013 Toscana Rosso “Scipio”/ Italy

¥34,000

トスカーナ ロッソ “シピオ”

Other drink / その他飲み物

Bottle Beer

小瓶ビール各種

各 ¥1,350

Asahi Super Dry
アサヒ スーパードライ

Kirin Ichiban-Shibori
キリン 一番搾り

各 ¥1,400

Sapporo Yebisu
サッポロ エビス

Suntory Premium Malts
サントリー プレミアムモルツ

¥1,450

Heineken
ハイネケン

Local Bottle Crafted Beer

地ビール各種

各 ¥1,800

-Beppu Brewer -Yuagari Pils-

別府温泉クラフトビール 湯あがりビール

-Kabosu Saison-
かぼすセゾン

-Oni IPA-
オニ IPA

¥4,650

Local Bottle Crafted Beer - 3 kinds of bottle set-

別府温泉クラフトビール - 3本セット -

Chivas Regal 12 years Highball

シーバスリーガル 12年 ハイボール

Standard (45ml + 炭酸水 1本)

¥1,700

スタンダード

Special (135ml + 炭酸水 3本)

¥4,600

スペシャル

Bottles Selection

ボトル各種

WHISKY

The Yamazaki 12years(50ml)	Japan	¥5,000
山崎 12年		
Ballantine's 12 years(700ml)	Scotch	¥15,000
バランタイン 12年		
Four Roses Super Premium(700ml)	American	¥28,000
フォア・ローゼス・プラチナ		

SHOCHU

Ichiko Mintou Kurobin 25°	Mugi	¥9,000
いいちこ 民陶くろびん 25度	三和酒類 (麦)	
Kirishima Gold 20°	Imo	¥9,000
霧島ゴールド 20度	霧島酒造 (芋)	

SAKE

Chiebijin Jyunmaiginjyou		¥8,000
ちえびじん 純米吟醸	中野酒造	
Kunchou Sen Jyunmaidaiginjyou		¥8,200
薫長 川 純米大吟醸	薫長酒造	
Kurokui Daiginjyou		¥9,500
九六位 大吟醸	久家本店	

Soft Drinks ソフトドリンク

Freshly squeezed Orange Juice	¥1,600
-------------------------------	--------

フレッシュオレンジジュース	
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 (Sauvignon Blanc／Cabernet Rosé／Merlot)	¥1,400
フランス産 ブドウジュース	
(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	
Pineapple juice	¥950
パイナップル 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	
Tomato juice	¥950
トマト ジュース	
Oolong tea	¥950
ウーロン茶	
Coca Cola／Coca-Cola Zero	¥950
コカ・コーラ／コカ・コーラゼロ	
Ginger Ale	¥950
ジンジャーエール	
Yufuin cider 330ml	¥1,200
ゆふいんサイダー 330ml	

	Coffee Milk	
	コーヒー 牛乳	
Coffee		¥940

コーヒー	
Caffè latte	¥940
カフェラテ	
Cappuccino	¥940
カプチーノ	
Hot chocolate	¥940
ホットチョコレート	
Milk	¥890
牛乳	
Low fat milk	¥890
低脂肪牛乳	
Soy milk	¥890
豆乳	

Selection of TWG Fine Teas

TWG オリジナルティー

ANA Intercontinental Beppu blend	¥890
ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパオリジナルブレンド	
English breakfast	¥890
イングリッシュブレックファスト	
Royal darjeeling	¥890
ロイヤルダージリン	
Chamomile	¥890
カモミール	
French Earl Grey	¥890
フレンチアールグレイ	
Jasmine Queen	¥890
ジャスミンクイーン	

*Served from 9:00p.m.to7:00a.m. 21:00 から 7:00 までご用意しております

Late night menu / 深夜メニュー

Assorted international cheese platter

¥2,900

Yufuin cheese "Moe", Brie, Gorgonzola, Mimolette

Dried fruits, Yufuin jam

4種類のチーズ盛り合わせ

由布院チーズ“萌”、ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット

ドライフルーツ、湯布院ジャム

Assorted cold cuts platter

¥2,500

Jamon Serrano, mortadella, salami, pastrami duck

olives, caper berries, mustard

コールドミートの盛り合わせ

ハモンセラーノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック

オリーブ、ケッパーベリー、粒マスタード

Rice ball with chicken rice (3 peace)

¥1,500

Pickled vegetables

豊後鶏めしのおにぎり（3個）

香の物

Grilled Onigiri with Ochazuke

¥2,000

Chicken rice and pickles

焼きおにぎりのお茶漬け

鶏めし、香の物

Elements seasonal vegetable soup

¥1,300

ELEMENTS 季節野菜のスープ

Snacks

¥1,400

Potato chips, nuts, olives

おつまみ

ポテトチップス、ナッツ、オリーブ

Caramel chocolate cake

¥1,400

キャラメルチョコレートケーキ

Ice cream

¥600

Your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season

アイスクリーム

バニラ、チョコレート、ヨーグルト、季節のシャーベットの中から
おひとつお選びください。

Macaron 3 pieces

¥1,300

厳選マカロン 3 個入り

Macaron 5 pieces

¥2,000

厳選マカロン 5 個入り