



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 : (Freshly squeezed orange / Freshly squeezed grapefruit)

ヘルシージュースをお選びください :

(フレッシュオレンジ / 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)

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

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

served with 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)

served with 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、ぎょうつね、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)

served with 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 : (Freshly squeezed orange / Freshly squeezed grapefruit)

ヘルシージュースをお選びください :

(フレッシュオレンジ / 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)

served with 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 served with Butter and Jam, Honey Basket of 3
焼きたてのベーカリセクション 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 served with 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) / ス克蘭ブルエッグ / 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)

served with 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

served with 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

served with 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

served with 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 ￥800
ベーコン 又は ソーセージ

Herb roasted tomato ￥700
ハーブ薫るローストトマト

Sauteed Spinach and Mushrooms ￥700
ほうれん草ときのこのソテー

Baked Beans ￥700
ベイクドビーンズ

Hash Browns ￥800
ハッシュブラウン

French Fries or Wedge Fries ￥800
フライドポテト 又は ウェッジポテト

Green Leaf Salad ￥800
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)

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 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 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 Grilled Oita Kanmurijidori 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

“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
ハモンセラーノ、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 Kanmuriijidori chicken, chicken franks, beer blust
おおいた味力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

Velluttata Oita Japanese leek and spring potatoes ￥1,200
ヴェルッタータ 大分県白ネギと新じゃがいものヴェルッタータ

Garmuja spring vegetabeles ￥1,200
ガルムージャ 春野菜

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

Oita Spanish mackerel Inpadella clam&''shungiku''sauce,spring vegetables ￥3,100
大分県産鰯のインパデッラ 蛤と春菊のソース・春野菜添え

Zuppa di pesce oita black rockfish & himeshima prawn ￥3,000
ズッパ・ディ・ペッシェ 大分県産メバルと姫島車海老

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

Grilled Kanmuriijidori chicken watercress & radicchio salad, lemon scent ￥3,300
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

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

Tagliata Kyushu Beef Striploin 120g Balsamic sauce ￥5,000
九州産 ビーフサーロインのタリアート 120g バルサミコソース

Grilled Oita Bungo Beef Fillet 100g Oita shiitake chasseur sauce ￥8,300
おおい豊後牛フィレ肉のグリル 100g 椎茸のシャスールソース

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 | 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

胡麻バンズ、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

胡麻バンズ、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)

PASTA AND RISOTTO | パスタ & リゾット

Oita wagyu spaghetti Bolognese ￥2,500

おおいた和牛のスパゲッティ・ボロネーゼ

Himeshima prawns and vegetable tagliatelle with American sauce ￥2,500

姫島車海老と季節野菜のタリアテッレ アメリケーヌソース

Spaghetti pomodoro with jamon serrano and stracciatella ￥2,100

スパゲッティ・ポモドーロ ハモンセラーノとストラッチャテッラ

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 Kanmuriidori Chicken Donburi ￥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

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 ￥2,200

おおいた豊後牛のきのこガーリックピラフ

Assorted Oita Seasonal Sashimi Set two kinds of sashimi, Himeshima shrimp ￥3,400

small salad, Ajimu rice, 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、味噌汁、香の物

Tempura Himeshima Shrimp and Vegetables Set ￥3,200

small salad, Ajimu rice, 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、味噌汁、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

Vegetable tagliatelle Bolognese ¥ 2,600
ヴィーガン・ボロネーゼのタリアテッレ

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 ￥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 Cheese Cake with Seasonal Fruits ￥1,400
バ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)

Seasonal Sherbet by the Scoop ￥600
季節のシャーベット

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 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 ¥2,900

ルイ・ロデレール コレクション 243

BTL ¥17,500

WHITE WINE | 白ワイン

Rosso & Bianco Chardonnay

USA, California

Glass ¥1,800

ロッソ&ビアンコ シャルドネ

BTL ¥9,500

Bianco Maggiore, Rallo

Italy, Sicilia

Glass ¥1,800

ビアンコ マッジョーレ

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

BARBERA D'ALBA, PRUNOTTO

Italy, Piemonte

Glass ¥1,800

フュロット バルベラ ダステイ

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 -

Guinness Beer ￥1,450
ギネス

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

Chie Bijin, Junmai Ginjyo	180ml	¥ 2,400
ちえびじん 純米吟醸, 中野酒造	720ml	¥ 9,000
Sen, Junmai 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

Iichiko 25°	60ml	¥ 1,200
いいちこ 民陶くろびん 25 度, 三和酒類		
Ginza No Suzume 7 years 33°	60ml	¥ 1,800
銀座のすずめ 7 年 33 度 八鹿酒造		

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

Chivas Rigal 12 years シーバス リーガル 12 年	45ml	¥ 1,600
Talisker 10 years タリスカー10 年	45ml	¥ 2,200
Lagavulin 16 years ラガヴァリン 16 年	45ml	¥ 2,800
Ichiro's Malt Malt&Grain White Label イチローズモルト モルト&グレーン	45ml	¥ 3,300
Canadian Club 12 years カナディアン・クラブ 12 年	45ml	¥ 1,500
Four Roses Super Premium フォア・ローゼス・プラチナ	45ml	¥ 2,600
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 750ml	¥ 600 ¥ 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

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 ￥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렉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。