

THE BAR

【HOURS】

5:00 pm-10:00 pm (L.O. 9:45 pm)

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。

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。

YUAN

¥2,000

湯癒 (ゆあん)



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」。「爽快なのごし」にこだわった、湯上がりにぴったりなカクテルです。

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います。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。

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。

The moonlight-The Bar-

¥1,600

月灯り-The Bar-



ようこそ、落ち着いた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「イノベーター・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。

Yamanami High way

¥2,800

やまなみハイウェイ



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・ロデレール」のスタンダード・キュヴェ「COLLECTION」をベースに、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。

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。

Oita Kabosu

¥1,900

大分かぼす



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、白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。

Beppu jigoku

¥1,900

別府地獄



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した。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、べっふ地獄めぐりは、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。ジンとトニックからなるドライな口当たり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。



BARTENDER'S OFFERS

季節に合わせたカクテルをご堪能下さい。

詳細はスタッフまでお申し付けください。

Seasonal fruit cocktail

¥ 2,500~

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。

【GIN SELECTION BY THE GLASS】

ジン・グラスセレクション

Glass (45ml)

Sakurao (Japan) 桜尾	¥1,900
Kosama Gin (Japan) コサマ ジン	¥1,900
Tanqueray (England) タンカレー	¥1,900
Sorgin(France) ソルジン	¥2,000
Ginpilz Dry Gin(Italy) ジンプイルツ ドライジン	¥2,000
Kinobi(Japan) 季の美	¥2,000
Hendricks(Scotland) ヘンドリックス	¥2,000
Goto Gin (Japan) ゴトジン	¥2,100
Le Gin de Christian Drouin (France) ル・ジン クリスチャン ドルーアン	¥2,200
Alkkemist(Spain) アルケミスト	¥2,200
Empress 1908 (Canada) エンプレス 1908 ジン	¥2,500
Monkey 47(Germany) モンキー47	¥2,500
Distillerie de Paris Gin Batch 1 (France) ディスティレリ ド パリ ジン バッチ 1	¥2,500

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。

【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

PORT WINE

Glass(75ml)

Porto Branco / Conceito by Barbeito

¥ 1,800

ポルトブランコ/コンセント バーベイト

RUM

Ron Zacapa 23

¥ 2,200

ロン・サカパ 23

TEQUILA

Patron Anejo

¥ 3,500

パトロン アネホ

Clase Azul Reposado

¥ 5,500

クラセアスール レポサド

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。

BEER

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

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。

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

ネッピオーロ 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

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

Pedro Ximenez Solera 1918/Bodegas Ximenez-Spinola

¥ 3,500

ペドロ ヒメネス ソレラ 1918/ボデガス ヒメネス スピノラ

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)

マティーニ

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)

ジンフィズ

VODKA COCKTAILS

Moscow mule

(vodka, ginger ale, lime slice, mint)

モスコウ・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・マティーニ

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

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】

RUM COCKTAILS

Cuba libre

(rum, Coca cola, lime slice)

キューバリブレ

Daiquiri

(white rum, fresh lime, sugar syrup)

ダイキリ

Piña colada

(white rum, Malibu rum, fresh cream, pineapple juice, lemon slice)

ピニャ・コラーダ

TEQUILA COCKTAILS

Tequila sunrise

(tequila, orange juice, grenadine)

テキーラ・サンライズ

Margarita

(tequila, Cointreau, fresh lime, sugar)

マルガリータ

El diablo

(tequila, crème de cassis, fresh lime, ginger ale, lime slice)

エル ディアブロ

LIQUEUR COCKTAILS

Fuzzy navel

(peach liqueur, fresh orange juice)

ファジー・ネーブル

Boccie ball

(Amaretto, fresh orange juice, soda)

ボッチ・ボール

Cynar moni

(Cynar, fresh grapefruit juice, tonic water, orange slice)

チナール・モーニ

BEER COCKTAILS

Shandy gaff (beer, ginger ale)

シャンディー・ガフ

¥ 1,500

Red eye (beer, tomato juice)

レッド・アイ

¥ 1,500

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

Louis Roederer collection 244

¥ 2,900

ルイ ロデレール コレクション 244

France

WHITE WINE

Corte Giara Soave

¥ 1,800

コルテジャーラ ソアヴェ

Italy

Ardeche Chardonnay

¥ 1,900

アルデッシュ シャルドネ

France

RED WINE

Valmoissine Pinot Noir

¥ 1,900

ヴァルモアシンピノ・ノワール

France

Rosso & Bianco Cabernet Sauvignon

¥ 1,900

ロッソ&ビアンコ カベルネソーヴイニオン

California

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

HIGHLAND WHISKY

Glenglassaugh Torfa ¥ 2,600
グレングラスサ・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
ベンリアック・キュオリアシタス 10 年

The Glenlivet 18 years ¥ 3,800
ザ・グレンリベット 18 年

The Macallan 18 years ¥ 9,200
ザ・マッカラン 18 年

SKYE WHISKY

Talisker 10 years ¥ 2,200
タリスキー 10 年

AMERICAN WHISKEY

Four Roses Super Premium ¥ 2,600
フォア・ローゼス・プラチナ

Navigator ¥ 3,000
ナビゲーター

Blanton's Gold edition ¥ 4,600
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。

JAPANESE WHISKY

Glass

Kuju distillery Green dram 久住ディスティラーズ グリーンドラム	¥ 2,800
Ichiro's Malt Malt&Grain White Label イチローズモルト モルト&グレーン	¥ 3,300
Hakushu 白州	¥ 3,500
The Yamazaki 12 years 白州 12 年	¥ 5,500
The Yamazaki 山崎	¥ 3,500
The Yamazaki 12 years 山崎 12 年	¥ 5,500
The Yamazaki 18 years 山崎 18 年	¥ 11,000
Taketsuru 竹鶴	¥ 3,500
Yoichi 余市	¥ 3,500

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。

BLENDED SCOTCH WHISKY

Ballantine's 10 years バラントイン 10 年	¥ 1,600
Ballantine's 21 years バラントイン 21 年	¥ 5,000
Chivas Regal Takumi Reserve シーバスリーガル匠リザーブ	¥ 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
Royal Salute 21 years ロイヤル・サルート 21 年	¥ 4,900

FRENCH WHISKY

Bellevoe Blue ベルヴォワ ブルー	¥ 2,350
Bellevoe White ベルヴォワ ホワイト	¥ 2,600
Bellevoe Red ベルヴォワ レッド	¥ 2,900

【JAPANESE SPIRITS】

RICE SAKE

180ml

Chie Bijin Jyunmai Ginjyo ちえびじん 純米吟醸	中野酒造	¥ 2,400
Kurokui Daiginjyo 九六位 大吟醸	久家本店	¥ 2,600

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>SWEET POTATO SHOCHU</u>		60ml	
Kirishima Gold 20°			¥ 1,200
霧島ゴールド 20 度	霧島酒造		
Maoh 25°			¥ 1,800
魔王 25 度	白玉醸造		
		60ml	
<u>BARLEY SHOCHU</u>			
Dotton Five			¥ 1,200
ドットン・ファイヴ	赤嶺酒造場		
Ichiko 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		
		60ml	
<u>OKINAWA AWAMORI</u>			
Uminokuni 10 years			¥ 1,800
海の邦 10 年 43 度	沖縄県酒造組合		
		60ml	
<u>PLUM WINE</u>			
Ginjo umeshu light			¥ 1,200
吟醸 うめしゅらいと	齊藤酒造		
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

Freshly squeezed orange juice フレッシュ オレンジジュース	¥ 1,600
Freshly squeezed grapefruit juice フレッシュ グレープフルーツ ジュース	¥ 1,600
Kabosu and Honey juice 近藤養蜂所 はちみつ ジュース かぼす	¥1,000
Cranberry juice クランベリー ジュース	¥1,000
Mango juice マンゴー ジュース	¥950
Pineapple juice パイナップル ジュース	¥ 950
Peach juice 白桃 ジュース	¥ 950
Oolong tea ウーロン茶	¥ 950
Coca-Cola/Cola Zero/Ginger ale/Tonic water コーラ/コーラ ゼロ/ジンジャーエール/トニック	¥ 950
Perrier 750ml ペリエ 750ml	¥ 1,280
Acqua Panna 1L アクアパンナ 1L	¥1,300

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。

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

*Please reach our staff for other non-alcohol recommendation

*その他カクテル・ノンアルコールカクテルをご希望の方は
スタッフまでお申し付け下さい

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。

【A LA CARTE MENU】

6:00pm-9:00pm (L.O. 8:30pm)

SANDWICHES

Wagyu beef burger ¥ 3,800

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 180g、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 ¥ 2,900

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イッチには、

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 ¥ 2,600

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 ¥ 2,100

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

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。

Roast Oita Bungo beef	¥ 2,700
local vegetable salad おおいた豊後牛ローストビーフ 地元野菜のサラダ	
Locally-grown tomato caprese	¥ 2,200
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、温玉、クリスピーベーコン	
Spanish Jamon Serrano and Seasonal Fruits Salad	¥2,400
スペイン産ハモンセラーノと季節のフルーツサラダ	
Vegetable Stick salad	¥ 1,800
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 ¥ 9,500

blini, chive, egg, caper, cream cheese

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 ¥ 2,400

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

Washed Rind cheese, Camembert, 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

ウォッシュチーズ、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、ミモレット

Assorted Oita sausage platter ¥ 2,400

Green shiso, kabosu, Oita Kanmurijitori chicken, chicken franks, Spicy

Pork Wiener, Usa mustard

おおいた味カ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、辛口ポークウインナー、宇佐マスタード

Oita fried chicken and truffle French fries ¥ 2,150

大分からあげとポテトフライ トリュフ風味

SOUP SELECTION

Green peas soup with Sour cream ¥ 1,400

グリーンピースとサワークリームのスープ

Clam and cabbage chowder soup ¥ 1,400

あさりとキャベツのチャウダースープ

French onion soup au gratin ¥ 1,600

オニオングラタン スープ

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。

FRESH PASTA AND RICE

Tagliatelle BUNGO beef Bolognese ¥ 2,600

タリアテッレ 豊後牛のボロネーゼ

Himeshima prawns Spaghetti Pescatore ¥ 2,800

姫島車海老のスパゲッティ・ペスカトーレ

Spaghetti pomodoro with Jamon Serrano and stracciatella ¥ 2,300

スパゲッティ ポモドーロ ハモンセラノー

ストラッチャテッラ添え

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 ¥ 2,500

おいしい豊後牛の きのことガーリックピラフ

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

Bungo Spanish mackerel	¥ 3,100
saiki hiougi-scallop with Tomato checca sauce 豊後水道鱈と佐伯産緋扇貝 トマトのケッカソース	
Yufuin Salmon impadella Spring vegetable gnocchi	¥ 3,100
湯布院サーモンのインパデッラ 春野菜のニョッキ	
Grilled Canadian lobster with Herb butter	¥ 4,500
with Saffron Risotto カナダ産ロブスターの香草バター焼き サフランリゾット	
Roasted duck breast Jigoku-mushi Agrodolce	¥ 3,100
鴨胸肉のロースト 地獄蒸しアグロドルチェ	
Grilled Kome no megumi pork Tomahawk	¥ 4,000
Genovese sauce 大分県産 米の恵み豚のトマホーク グリル ジェノバソース	
Tagliata Kyushu beef striploin 120g Balsamic sauce	¥ 6,600
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	¥ 8,800
Oita shiitake 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	

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。

SIDES MENU

French Fries フライドポテト	¥ 800
Truffle French fries トリュフ薫るフライドポテト	¥ 1,100
Sautéed spinach and mushroom ほうれん草ときのこのソテー	¥ 700
Herb roasted tomato ハーブ薫るローストトマト	¥ 700
Green leaf salad 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)	¥ 800
Torimeshi onigiri 鶏めし おにぎり (2個)	¥ 800
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 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 季節のフルーツの盛り合わせ	¥ 2,800
Hoji tea brûlée ほうじ茶ブリュレ	¥ 1,300
Baked cheesecake with seasonal fruits ベイクドチーズケーキ 季節のフルーツ添え	¥ 1,400
Caramel chocolate cake キャラメルチョコレートケーキ	¥ 1,300
Ice cream by the scoop 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)	¥ 600

COFFEE SELECTION

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

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。

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ックファスト	
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-10:00pm (L.O. 9:45pm)

- Assorted cold cuts platter** ¥ 2,400
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
Washed Rind cheese, 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
ウォッシュチーズ、ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット
- Torimeshi onigiri** ¥ 1,500
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** ¥ 1,300
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)

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。

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	
Godiva Carre Assortment 3 Pieces	¥ 1,000
ゴディバ カレ アソートメント 3 枚入り	
Godiva Carre Assortment 6 Pieces	¥ 1,800
ゴディバ カレ アソートメント 6 枚入り	

*食物アレルギーをお持ちのお客様は
スタッフまでお申し付けください。

*Please advise us if you have any dietary restrictions, allergies or special considerations.

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。