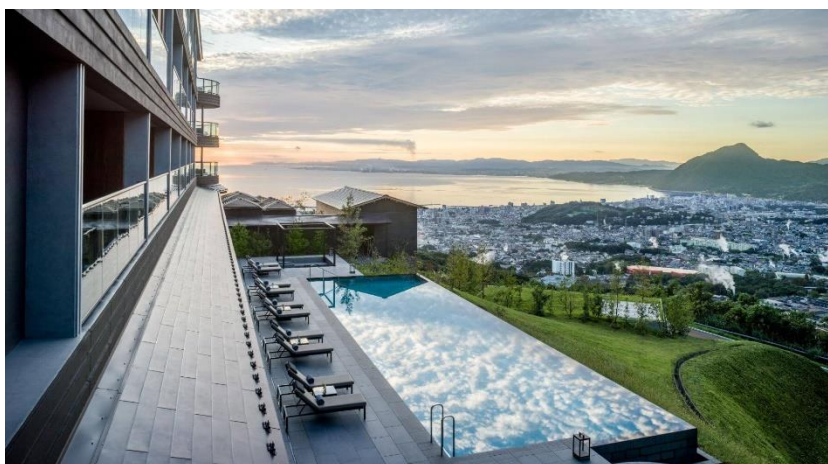


THE BAR

【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。ひとくち吞んだ瞬間から、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」。「爽快などごし」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年当時に上田保(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、臼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

ポートブランコ/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

パトロンの 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

ネッビオーロ 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・ミツレジミ” / 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)

モスコー・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 カベルネソーヴィニヨン

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
グレングラッサ・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
タリスカー 10 年

AMERICAN WHISKEY

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

Navigator ￥3,000
ナヴィゲーター

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

¥ 2,800

久住ディスティラーズ グリーンドラム

Ichiro's Malt Malt&Grain White Label

¥ 3,300

イチローズモルト モルト&グレイン

Hakushu

¥ 3,500

白州

¥ 5,500

The Yamazaki 12 years

白州 12 年

The Yamazaki

¥ 3,500

山崎

The Yamazaki 12 years

¥ 5,500

山崎 12 年

The Yamazaki 18 years

¥ 11,000

山崎 18 年

Taketsuru

¥ 3,500

竹鶴

Yoichi

¥ 3,500

余市

Hibiki 100th Anniversary Bottle

¥ 10,000

響 100 周年記念ボトル

Hibiki 21 years

¥ 12,000

響 21 年

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。

SWEET POTATO SHOCHU

Kirishima Gold 20° 60ml ￥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

BARLEY SHOCHU

Dotton Five ￥1,200

ドットン・ファイヴ 赤嶺酒造場

Iichiko 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

OKINAWA AWAMORI

Uminokuni 10 years ￥1,800

海の邦 10 年 43 度 沖縄県酒造組合

60ml

PLUM WINE

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

The Yamazaki Stored Umeshu ￥6,000

山崎貯蔵梅酒 山崎蒸留所

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・Fizz

*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】

5:00pm-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。

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

おい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

ウオッシュチーズ、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 Kanmuriidori chicken, chicken franks, Spicy

Pork Wiener, Usa mustard

おおいた味力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

Sweet corn potage soup ¥ 1,400

トウモロコシのポタージュスープ

Minestrone with basil ¥ 1,400

ミネストローネ バジル風味

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 ハモンセラーノ

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

Beppu Sea Bass with Orange sauce Sicilian style 別府湾スズキのオレンジソース シチリア風	¥ 3,100
Bungo Suido Grunt Fish and Clam Aquapazza 豊後水道イサキとアサリのアクアパッツァ	¥ 3,100
Grilled Canadian lobster with Herb butter 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	¥ 4,500
Bungo Chicken and Lamb Salsiccia 豊後鶏と仔羊のサルシッチャ	¥ 3,100
Komono Megumi Tomahawk with zucchini sauce 米の恵み豚のトマホーク ズッキーニのソース	¥ 4,000
Tagliata Kyushu beef striploin 120g Balsamic sauce 九州産 ビーフサーロインのタリアート 120 g バルサミコソース	¥ 6,600
Grilled Oita Bungo beef fillet 100g Oita shiitake chasseur sauce おいしい豊後牛フィレ肉 のグリル 100 g 椎茸のシャスールソース	¥ 8,800

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 ¥ 2,800

季節のフルーツの盛り合わせ

Hoji tea brûlée ¥ 1,300

ほうじ茶ブリュレ

Baked cheesecake with seasonal fruits ¥ 1,400

ベイクドチーズケーキ 季節のフルーツ添え

Caramel chocolate cake ¥ 1,300

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)

COFFEE SELECTION

Coffee / Espresso ¥890

コーヒー / エスプレッソ

Decaffeinated coffee ¥890

カフェインレス コーヒー

Cappuccino / Caffè latte ¥940

カプチーノ / カフェ ラテ

Caffè mocha / Hot chocolate ¥940

カフェ モカ / ホット チョコレート

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。

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 그레이	
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

ハモンセラーノ、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。