



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

¥4,300

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)

(*オムレット / 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)

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

* プレーンオムレット / ホワイトオムレット / クラシック オムレット (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 の紅茶セレクション)

“Bungo” Japanese Breakfast | 豊後の和朝食

¥4,000

Local cuisine (marinated sashimi, fish croquette, Nakatu Karaage or Toriten, Dango miso soup)

郷土料理 (りゅうきゅう、ぎょろつけ、団子汁、中津からあげ)

Your choice of rice dish :

(Steamed Ajimu rice / “Torimeshi” chicken rice / Rice porridge)

ご飯をお選びください :

(安心産ひのひかり 白米 / 鶏めし / おかゆ)

Grilled fish, Japanese egg roll, Small dish, Mentaiko, Seasoned Seaweed, Pickles, Natto

焼き魚、出汁巻き卵、小鉢、明太子、味付け海苔、梅干し、香の物、納豆

Green Salas, Seasonal Fruits

グリーンサラダ、季節のフルーツ

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

¥ 3,200

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

¥ 4,000

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 10:30 a.m. 6:30 から 10:30 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ーセクション バター、ジャム、はちみつを添えて 3個 ¥900

Your choice of bread : Basket of 5
パンをお選びください : 5個 ¥1,200

(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 ¥2,800
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 ¥2,000
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 ¥2,000
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 ¥1,600
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 berry sauce ¥1,600
ワッフル メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーソース

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 10:30 a.m. 6:30 から 10:30 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) /スクランブルエッグ/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)

¥ 2,100

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)

¥ 2,300

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 10:30 a.m. 6:30 から 10:30 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 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	¥ 700
French Fries フライドポテト	¥ 800
Mini Green Leaf Salad ミニグリーンサラダ	¥ 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

APPETIZERS | 前菜

Market Fresh Seafood Carpaccio tomato vinaigrette sauce ¥ 2,600
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 ¥ 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

Roasted Oita Bungo Beef local vegetable salad ¥ 2,700
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 ¥ 2,200
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

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のサラダ

Caesar Salad ¥ 2,100
onsen-style egg, croutons, crisp bacon, Caesar dressing
シーザーサラダ
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

“Megumi” Salad honey lemon dressing ¥ 2,100
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 ¥ 1,800
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 ￥9,500
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 ￥2,400
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 Yufuin seasonal jam, dry fruits ￥2,600
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

Assorted Oita Sausage Platter Usa mustard ￥2,400
Green shiso, kabosu, Oita Kanmurijitori chicken, chicken franks, Spicy Pork Wiener
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、辛口ポークウインナー

SOUP | スープ

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 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

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 Herb sauce 豊後鶏と仔羊のサルシッチャ ハーブソース	¥ 3,100
Komeno 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タ 120g バルサミコソース	¥ 6,600
Grilled Oita Bungo beef fillet 100g 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	¥ 8,800

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 ￥3,800

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

Spicy Vegan Burger soy meat patty ￥2,800

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

胡麻パンズ、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 ￥2,900

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 ￥2,800

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

Tagliatelle BUNGO beef Bolognese ￥2,600

タリアテッレ 豊後牛のボロネーゼ

Spaghetti Pescatore with Himeshima shrimp ￥2,800

スパゲッティ 姫島車海老のペスカトーレ

Spaghetti pomodoro with Jamon Serrano and stracciatella ￥2,300

スパゲッティ ポモドーロ ハモンセラーノとストラッチャテッラ添え

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 カトリア醤油
安心院産 ひのひかり

Grilled Oita Bungodori Chicken Donburi ¥2,700
onsen-style egg, seasonal vegetables, Oita green onion sauce
おおいた豊後鶏のグリル丼 セット
温玉、季節野菜、大分葱ソース

Grilled Oita Beef Steak Donburi seasonal vegetables ¥7,000
大分県産 ビーフステーキ丼 セット 季節野菜

*Upgrade your beef selection to Oita Bungo-beef fillet (+¥2,000) ¥9,000
※大分県産 ビーフステーキ丼は、追加料金(+¥2,000)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。

*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。

Oita Bungo Beef Curry seasonal vegetables, small salad ¥3,800
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 ¥2,500
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 ¥3,500
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 ¥3,300
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

Penne with Spicy Tomato Sauce
ペンネ アラビアータ

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 ￥1,400
ヴィーガン ミネストローネ

Cauliflower Soup coconut ￥1,400
カリフラワースープ ココナッツ

Vegan Spaghetti Bolognese ￥2,300
ヴィーガン・スパゲッティのボロネーゼ

Penne with Spicy Tomato Sauce soy meatballs ￥2,300
ペンネ アラビアータ 大豆ミートボール

Vegan Keema Curry ￥2,700
ヴィーガン キーマカレー

Vegan Hamburger Steak ￥2,700
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 バイクドビーンズ	¥ 700
Hash Browns ハッシュブラウン	¥ 800
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
Mini Green Leaf Salad ミニグリーンサラダ	¥ 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 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 Cheese Cake 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	¥ 600
Your choice of flavor : フレーバーをお選びください :	(vanilla / chocolate / yogurt) (バニラ / チョコレート / ヨーグルト)
Seasonal Sherbet by the Scoop 季節のシャーベット	¥ 600
Macaron 3 Pieces 厳選マカロン 3 個入り	¥ 1,200
Macaron 5 Pieces 厳選マカロン 5 個入り	¥ 1,800

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 244

Glass ¥2,900

ルイ・ロデレール コレクション 244

BTL ¥17,500

WHITE WINE | 白ワイン

Corte Giara Soave

Allegri
Italy

Glass ¥1,800

コルテジャーラ ソアヴェ

BTL ¥9,500

Ardeche Chardonnay

Louis Latour
France

Glass ¥1,900

アルデッシュ シャルドネ

BTL ¥10,000

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

Valmoissine Pinot Noir

Louis Latour
France

Glass ¥1,900

ヴァルモアシン ピノ・ノワール

BTL ¥10,000

Rosso & Bianco Cabernet Sauvignon

Francis Ford Coppola
California

Glass ¥1,900

ロッソ&ピアンコ カベルネ・ソーヴィニオン

BTL ¥10,000

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
Kurokui, Daiginjyo	180ml	¥ 2,600
九六位 大吟醸, 久家本店	720ml	¥ 9,800

BARLEY SHOCHU | 麦焼酎

Ichiko 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
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

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	¥ 600
	750ml	¥ 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 イングリッシュブレックファースト	¥ 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。