

the LOUNGE

A LA CARTE MENU | アラカルトメニュー

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。

食品ピクトグラム（絵文字）のご案内 —

Food allergies and food intolerance. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食物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。

特定原材料 7 品目				
egg／卵	milk／乳	wheat／小麦	shrimp／えび	crab／かに
				
soba／そば	peanut／落花生			
				
特定原材料に準ずるもの 21 品目				
almond／アーモンド	abalone／あわび	cuttlefish／いか	Salmon roe いくら	orange／オレンジ
				
cashew nuts／カシューナッツ	kiwi／キウイフルーツ	beef／牛肉	walnut／くるみ	sesame／ごま
				
salmon／さけ	mackerel／さば	soybean／大豆	chicken／鶏肉	banana／バナナ
				
pork／豚肉	matsutake／まつたけ	peach／もも	Japanese yam／やまいも	apple／りんご
				
gelatine／ゼラチン	（はちみつ）	（お酒）		
				

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。



パリの高級ホテルやレストランなど世界中で愛されるメゾン。

創始者の名前をそのままブランド名とし、「伝統」と「歴史」の深いシャンパーニュメーカーが多く存在する中で、近年まで創始者が現存したブランドでもあります。

創始者ニコラ・フィアット氏は18歳の若さで渡米し、コーヒー豆の輸入で大成功を収め、企業家として名を馳せます。その後1976年、ニコラ・フィアットを創設し、上質なシャンパーニュを造る事に情熱を注ぎ込みました。

創設からわずか40年余りで世界でもトップクラスの販売量を誇るメゾンとなり、
現在ではパリの高級ホテルやレストラン、
多くの航空会社でニコラ・フィアットが採用されています。

Prices are inclusive of taxes and subject to a 15% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、15%のサービス料が加算されます。

Food allergies and food intolerance. We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

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。

FRESHLY BAKED CROISSANT SET

10:00-13:00

Croissant set

クロワッサンセット

¥1,000

with yoghurt

Your choice of Plain, Low-fat or Fruit flavored



ヨーグルト付き

(プレーン、低脂肪、フルーツ)の中から1種類お選びください。

Enjoy with our selection of TWG fine teas or coffee

一緒にコーヒーまたはTWG ファインティーセレクションからお選びください。

CAKE SET

10:00-17:30

Cake set

ケーキセット

¥1,620

Your choice of cake

お好みのケーキを下記から1種類お選びください。

Seasonal Short cake Shinemuscata

季節のショートケーキ シャインマスカット



Earl gray tea and Caramel Opera cake

紅茶とキャラメルのおペラケーキ



Caramelized nuts and Chestnut Cream puff

キャラメルナッツと栗のシュークリーム



(ピスタチオも含む)

Flan Vanilla

フラン・バニユ



Enjoy with our selection of TWG fine teas or coffee

一緒にコーヒーまたはTWG ファインティーセレクションからお選びください。

SCONE SET

13:00-17:30

Scone set

スコーンセット

¥1,320

Pumpkin scones

かぼちゃのスコーン



with Kondo honey, and clotted cream

近藤養蜂場ライチ蜂蜜とクロテッドクリーム添え

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。

SEASONAL MENU

Affogato アフォガード	¥1,140
--------------------	--------

Spiced Apple Cranberry スパイスド・アップル克蘭ベリー	¥1,300
---	--------



ILLY COFFEE SELECTION

Coffee コーヒー	¥890
----------------	------

Decaffeinated coffee カフェインレス コーヒー	¥890
--------------------------------------	------

Espresso エスプレッソ	¥890
--------------------	------

Short macchiato マキアート	¥890
--------------------------	------

Caramel latte キャラメル ラテ	¥940
---------------------------	------

Cappuccino カプチーノ	¥940
---------------------	------

Caffè latte カフェ ラテ	¥940
-----------------------	------

Caffè mocha カフェ モカ	¥940
-----------------------	------

Vietnamese lychee honey milk latte “ベトナム産ライチ” ハニー ミルク ラテ	¥940
---	------

PERSONALIZE YOUR DRINK

Soy Milk/ Almond Milk 豆乳/アーモンドミルクの変更	+¥80
---	------

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。

TWG FINE TEA SELECTION

10:00-17:30

【Seasonal Specialties】

Autumn Royal Milk Tea	¥1,000
オータムロイヤルミルクティー	

【Classic Tea】

Royal Darjeeling	¥890
ロイヤルダーズリン	

English Breakfast	¥890
イングリッシュブレイクファスト	

Uva Highlands	¥890
ウバハイランド	

Nuwara Eliya	¥890
ヌワラエリヤ	

【Flavored Tea】

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	

French Earl Grey	¥890
フレンチアールグレイ	

Moroccan Mint	¥890
モロカンミント	

Cream Caramel Tea	¥890
クリームキャラメルティー	

【Infusion】

Vanilla Bourbon	¥890
バニラブルボン	

Chamomile	¥890
カモミール	

【Asian Tea】

Jasmine Queen	¥890
ジャスミンクイーン	

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。

JUICE AND SOFT DRINK

10:00-17:30

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
French Grape Juice フランス産 ブドウジュース	¥ 1,400
(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 近藤養蜂場はちみつジュース かぼす	¥ 1,000
Mango Juice マンゴー ジュース	¥ 950
Peach Juice 白桃 ジュース	¥ 950
Cranberry Juice クランベリー ジュース	¥ 950
Yufuin cider 330ml ゆふいんサイダー	330ml ¥ 1,200
Coca-Cola コカ・コーラ	¥ 950
Coca-Cola Zero コカ・コーラ ゼロ	¥ 950
Ginger Ale ジンジャー エール	¥ 950
Oolong Tea ウーロン茶	¥ 950

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。

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut 200ml	¥4,700
ニコラ・フィアット レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット	

WHITE WINE

Corte Giara Soave	Italy, Allegrini	Glass ¥1,800
コルテジャーラ ソアヴェ		BTL ¥9,500
Ardeche Chardonnay	France, Louis Latour	Glass ¥1,900
アルデッシュ シャルドネ		BTL ¥10,000

RED WINE

Valmoissine Pinot Noir	France, Louis Latour	Glass ¥1,900
ヴァルモアシン ピノ・ノワール		BTL ¥10,000
Rosso & Bianco Cabernet Sauvignon	California, Francis Ford Coppola Winery	Glass ¥1,900
ロッソ & ビアンコ カベルネソーヴィニヨン		BTL ¥10,000

BEER

Guinness Beer	¥ 1,450
ギネス	
Asahi Super Dry	¥ 1,350
アサヒ スーパードライ	
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 SPARKLING WINE

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	

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。

À LA CARTE

10:00-17:30

【Burgers and Sandwiches】

*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

¥4,200

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

Spicy vegan burger

¥2,800

soy meat patty, 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

¥2,900

smoked chicken, 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

¥2,800

falafel, chili beans, avocado, mushrooms, seasonal vegetables, vegan cheese, salsa rosa

ベジタリアン・ブリトー



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、カクテルソース

【Soup】

Pumpkin coconut soup

¥ 1,400

パンプキンココナッツスープ



Elements Clear Vegetable Soup

¥1,400

具たくさん野菜のブイヨンスープ



French onion soup au gratin

¥2,000

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。

【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 トマトビネグレットソース

Roasted 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

大分県産トマトのカプレーゼ ストラッチャテッラ、日田山椒



“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

院内産オーガニックリーフ、キヌア、チアシード、クコの実、

アーモンド、ハニーレモンドレッシング



Vegetable stick salad Bagna cauda

¥1,800

野菜スティックサラダ バーニャカウダ



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



【To Share Plates】

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, Yufuin cheese “Moe”, 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、由布院チーズ“萌(もえ)”, カマンベール、ゴルゴンゾー

ラ、ミモレット



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。

【Main Dish】

Pan-roasted breaded local SeaBass Impanato

¥3,100

豊後水道スズキのインパナート 茸のリゾット



Norwegian salmon Florentina with Oita Kabosu flavor

¥3,100

ノルウェーサーモンのフロレンティーナ

大分カボス風味



Bungo chicken and Tripe gratin, Roman-style

¥3,100

豊後鶏とトリッパのローマ風グラタン



Roasted Kinunton Pork Fillet Fig Sauce

¥4,000

錦雲豚フィレ肉のロースト 無花果のソース



Tagliata Kyushu beef striploin 120g

¥6,600

red wine 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



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 100 g

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。

【 Pasta and Risotto 】

Oita Wagyu Tagliatelle Bolognese

おおいた和牛のタリアテッレ・ボロネーゼ

おおいた和牛のラグー・アッラ・ボロネーゼ

¥3,500



Himeshima prawns Spaghetti Pescatore

姫島車海老のスパゲッティ・ペスカトーレ

¥3,500



Spaghetti pomodoro jamon serrano and stracciatella

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

¥3,200



Oita mushroom and Taketa saffron cheese risotto

大分県産 きのこと竹田サフランのリゾット

¥3,000



【 Asian 】

*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 seafood donburi

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

¥3,800



Grilled Oita Bunngodori chicken donburi

onsen-style egg, seasonal vegetables, green onion sauce

おおいた豊後鶏のグリル丼

温玉、季節野菜、おおいた葱ソース

¥3,000



Grilled Oita beef steak donburi seasonal vegetables

大分県産 ビーフステーキ丼 季節野菜

¥7,000



*Upgrade your beef selection to Oita Bungo-beef fillet (+¥2,000)

※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。

¥9,000



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。

【Desserts】

Assorted seasonal fruits

季節のフルーツの盛り合わせ

※フルーツの種類はスタッフまでお問い合わせください

¥ 2,800



Baked cheesecake

ベイクドチーズケーキ

¥ 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

*Choice of vanilla, chocolate, yoghurt or sorbet of the season

アイスクリーム

*バニラ／チョコレート／ヨーグルト／季節のシャーベット

の中からおひとつお選びください

¥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。