



# elements

ATELIER + BAR

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
				
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。

## 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 | アメリカンブレックファースト ¥ 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、ぎょろっけ、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 : (安心院産ひのひかり 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/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)

### 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 の紅茶セレクション/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/フルーツローフ  
/パン・ド・カンパニユ/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risps/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 枝築・近藤養蜂場のはちみつを添えて



Your choice of yogurt :  
ヨーグルトをお選びください :  
(Plain yogurt/Low-fat yogurt/Fruit yogurt)  
(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、オランデーズソース）

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（スマートサーモン、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
Sautéed Spinach and Mushrooms ほうれん草ときのこのソテー		¥ 700
Baked Beans ペイクドビーンズ		¥ 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 : (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 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 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 ハニーレ蒙ドレッシング

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 バニーヤカウダ 

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、ケッパーべリー、宇佐マスター<sup>d</sup>  
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  
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 Kanmurijidori chicken, chicken franks, Spicy Pork Wiener  
おおいた味カソーセージの盛り合わせ 宇佐マスター<sup>d</sup>        

おおいた大葉、かぼす、おおいた冠地どり、チキンフランク、辛口ポークワインナー

### SOUPE | スープ

Cauliflower and Almond Zuppa ¥ 1,400  
カリフラワーとアーモンドのズッパ  

Roasted Garlic Soup ¥ 1,400  
ローストガーリックのスープ    

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。

## 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

Bungosuido Spanish Mackerel Impadella with Mantovi Sauce

¥ 3,100

豊後水道サワラのソテーマントヴィソース



Saiki Red Snapper Marinated in salt Koji Glatin Tiella Style

¥ 3,100

佐伯産真鯛の塩麹ティエッラ



Pan Roasted Bungo Chicken and Strudel Lombardy Style

¥ 3,100

豊後鶏ローストとシュトゥルーデル ロンバルディア風



Cassura with Kinunton Pork and Yufuin Sausage

¥ 4,000

錦雲豚と由布院ソーセージのカッスーラ



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タ 120 g バルサミコソース



Grilled Oita Bungo Beef Fillet 100g Oita Shiitake Chasseur Sauce

¥ 8,800

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。

## 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、スマ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  ¥ 4,200  
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

胡麻パンズ、cheddar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

**スペイシー・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、スペイシーチリソース

**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**  ¥ 3,500

**タリアテッレ 豊後牛のボロネーゼ**

**Spaghetti Pescatore with Himeshima shrimp**  ¥ 3,500

**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**  ¥ 3,200

**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  ¥ 3,000

**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

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

¥ 3,800

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 Bungodori Chicken Donburi

¥ 3,000

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、スマ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

¥ 3,900

ELEMENTS おおいた豊後牛ビーフカレー

季節野菜、スマールサラダ



### Oita Bungo Beef and Mushroom Garlic Rice Pilaf

¥ 3,300

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

¥ 4,500

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

スマールサラダ、安心院産ひのひかり、味噌汁、香の物



### Tempura Himeshima Shrimp and Vegetables Set

¥ 4,300

small salad, Ajimu rice, miso soup, pickles

姫島産 車海老と野菜の天ぷら セット



スマールサラダ、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

フムス・ガーデンサラダ 地元野菜、ラボッシュ



¥ 2,000

Vegan Minestrone Soup

ヴィーガン ミネストローネ



¥ 1,400

Cauliflower Soup coconut

カリフラワースープ ココナッツ



¥ 1,400

Vegan Spaghetti Bolognese

ヴィーガン・スペゲッティのボロネーゼ



¥ 2,800

Penne with Spicy Tomato Sauce soy meatballs

ペンネ アラビアータ 大豆ミートボール



¥ 2,300

Vegan Keema Curry

ヴィーガン キーマカレー



¥ 2,700

Vegan Hamburger Steak

ヴィーガン ハンバーグステーキ



¥ 2,700

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

ペイクドビーンズ



¥ 700

Hash Browns

ハッシュブラウン



¥ 800

French Fries

フライドポテト



¥ 1,000

Truffle French Fries

トリュフ薫るフライドポテト



¥ 1,500

Mini Green Leaf Salad

ミニグリーンサラダ

¥ 800

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

### DESSERTS | デザート

Seasonal Fruits Selection 季節のフルーツの盛り合わせ		¥ 2,800
Hojji 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		¥800
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		¥ 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 ルイ・ロデレール コレクション 244	Glass ¥3,700 BTL ¥20,000
--	-----------------------------

### WHITE WINE | 白ワイン

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

### RED WINE | 赤ワイン

Valmoissine Pinot Noir ヴァルモアシン ピノ・ノワール	Louis Latour France Glass ¥1,900 BTL ¥10,000
Rosso & Bianco Cabernet Sauvignon ロッソ&ビアンコ カベルネ・ソーヴィニヨン	Francis Ford Coppola California Glass ¥1,900 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-	¥ 1,900
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-	¥ 5,500
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, Jyunmai Ginjyo ちえびじん 純米吟醸, 中野酒造	180ml	¥ 2,400
	720ml	¥ 9,000
Kurokui, Daiginjyo 九六位 大吟醸, 久家本店	180ml	¥ 2,600
	720ml	¥ 9,800

### BARLEY SHOCHU | 麦焼酎

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

### SWEET POTATO SHOCHU | 芋焼酎

Kirishima Gold 20° 霧島ゴールド 20 度, 霧島酒造	60ml	¥ 1,200
Maoh 25° 魔王 25 度, 白玉釀造	60ml	¥ 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

### WHISKY | ウイスキー

Chivas Rignal 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	¥ 1,500
San Pellegrino サンペレグリノ	1000ml	¥ 1,500
Perrier ペリエ	330ml	¥ 800
	750ml	¥ 1,500

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 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。

## BEVERAGES | お飲み物

\* Served all day. 終日ご用意しております

### COFFEE SPECIALTIES | コーヒー

Coffee (Iced／Hot)	¥ 890
コーヒー (アイス／ホット)	
Decaffeinated Coffee	¥ 890
カフェインレスコーヒー	
Espresso	¥ 890
エスプレッソ	
Cappuccino	¥ 940
カプチーノ	
Café Latte (Iced／Hot)	¥ 940
カフェ ラテ (アイス／ホット)	
Hot Chocolate	¥ 940
ホット チョコレート	

### TWG TEAS SELECTION | TWG Tea 紅茶セレクション

ANA InterContinental Beppu Original Blend Tea (Iced／Hot)	¥ 890
インターベンチネンタル ホテル 別府オリジナルブレンドティー	
(アイス／ホット)	
English Breakfast	¥ 890
イングリッシュブレックファースト	
Earl Grey	¥ 890
アールグレイ	
Royal Darjeeling	¥ 890
ロイヤルダージリン	
Chamomile	¥ 890
カモミール	
Moroccan Mint	¥ 890
モロッカンミント	

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。