



# 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 
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。

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 ￥800

ベーコン 又は ソーセージ



Herb roasted tomato ￥700

ハーブ薫るローストトマト

Sauteed Spinach and Mushrooms ￥700

ほうれん草ときのこのソテー



Baked Beans ￥700

ベイクドビーンズ



Hash Browns ￥700

ハッシュブラウン



French Fries ￥800

フライドポテト



Mini Green Leaf Salad ￥800

ミニグリーンサラダ

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)



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

### 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 Kanmuriijidori 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

**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ト 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         ￥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 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** ￥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**  

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

¥ 3,900

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

¥ 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

¥ 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

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・スパ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 ￥800

ベーコン 又は ソーセージ    


Herb Roasted Tomato ￥700

ハーブ薫るローストトマト


Sauteed Spinach and Mushrooms ￥700

ほうれん草ときのこのソテー 



Baked Beans ￥700

ベイクドビーンズ 



Hash Browns ￥800

ハッシュブラウン 

French Fries ￥1,000



フライドポテト  

Truffle French Fries ￥1,500

トリュフ薫るフライドポテト  

Mini Green Leaf Salad ￥800




ミニグリーンサラダ

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)  

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 ¥ 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    

aked Cheese Cake 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 ¥800  
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)

Seasonal Sherbet by the Scoop ¥ 800  
季節のシャーベット 

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。



## 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 ¥3,700

ルイ・ロデレール コレクション 244

BTL ¥20,000

### WHITE WINE | 白ワイン

Corte Giara Soave

Allegrini  
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

### 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&ビアンコ カベルネ・ソーヴィニヨン

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－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	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

Iichiko 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・ブラチナ	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 ペレグリーノ	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 ￥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렉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。