

## ALL DAY DINING

Top quality ingredients, sustainably sourced items and seasonally chosen produce prepared with a creative and health conscious mind set are the pillars of our restaurants.

In room dining menus feature a good selection of International and Japanese inspired recognizable dishes presented in a modern approach for all meal periods.

インルームダイニングでは、健康というテーマのもと、環境に配慮した高品質の食材を使用しています。その季節ならではの味わいを大切に地元の厳選した旬の食材を取り揃え、和と西洋の要素を取り入れたクリエイティブなメニューをご用意しております。

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.

当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。

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。



— 食物アレルギー等、料理に使用する食材を示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.

特定原材料 8 品目				
egg/卵、 	milk/乳 	wheat/小麦 	shrimp/えび 	crab/かに 
soba/そば 	peanut/落花生 	walnut/くるみ 		
特定原材料に準ずるもの 20 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 	apple/りんご 	peach/もも 	Japanese yam/やまいも 	Macadamia ※文字表記 
gelatine/ゼラチン 	(はちみつ) 	(お酒) 		

## BREAKFAST SET MENU | 朝食セット

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

### American Breakfast

¥4,800

#### アメリカンブレイクファースト



Two Eggs your way

Omelet(Plain/Classic/White)/Sunny side up/

卵料理をお好みのスタイルで

Turn over/Scrambled/Poached/Boiled

オムレツ (プレーン/クラシック/ホワイト) 目玉焼き/  
両面焼き/スクランブルエッグ/ポーチドエッグ/ゆで卵

Your choice of Fresh Juice

Orange/Grapefruits/Today's Smoothies

お好みのジュース

オレンジ/グレープフルーツ/本日のスムージー

Your choice of Yogurt

Plain Yogurt/Berry Yogurt/Low Fat Yogurt

ヨーグルトをお選びください

プレーン/ベリーヨーグルト/低脂肪ヨーグルト

Bacon, Sausages, Hash Browns, Sauteed Mushrooms, Roasted Tomato

ベーコン、ソーセージ、ハッシュブラウン、茸ソテー、ローストトマト

Assorted Bakeries, Green Salad, Seasonal Fruits

ベーカリーセレクション、グリーンサラダ、季節のフルーツ

Your choice of Drink

Coffee/TWG Tea

お飲み物をお選びください

コーヒー/紅茶

### “Bungo” Japanese Breakfast

¥4,400

#### ”豊後“の和朝食



Local cuisine (Ryukyu, Gyorokke, Dango Miso Soup, Nakatsu Karaage or Toriten)

大分名物料理 (りゅうきゅう、ぎょろっけ、団子汁、中津からあげ (鶏天) )

Your choice of Rice

Steamed Rice/OITA Chicken Rice/Rice Porridge

ご飯をお選びください

白ごはん/おおいた鶏飯/お粥

Grilled OITA Fish, Dashimaki, Seasonal Vegetables Nimono, Mentaiko

大分産本日の焼き魚、出汁巻き、季節の煮物、辛子明太子

Japanese Pickles, Pickled Plum, Seasoned Seaweed, Natto

香の物、梅干し、味付け海苔、納豆

Green Salad, Seasonal Fruits

グリーンサラダ、季節のフルーツ

Green Tea

緑茶

## BREAKFAST SET MENU | 朝食セット

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

### Continental Breakfast

#### コンチネンタル ブレックファスト



¥3,500

Your choice of Fresh Juice

お好みのジュース

Orange/Grapefruits/Today's Smoothies

オレンジ/グレープフルーツ/本日のスムージー

Your choice of Yogurt with Fruits

ヨーグルトをお選びください

Plain Yogurt/Berry Yogurt/Low Fat Yogurt

プレーン/ベリーヨーグルト/低脂肪ヨーグルト

Your choice of Cereal

シリアルをお選びください

Corn flakes/Brawn rice flakes/Fruits granola/

All bran/Chocolate crispy/Muesli

コーンフレーク/玄米フレーク/フルーツグラノーラ/

オールブラン/チョコクリスピー/ミューズリー

Your choice of Five Bakeries

5種類お選びください

White Pullman/Whole Wheat Pullman/Baguet/Rye Loaf/

Rye Loaf/Pain de Campagne/Seasonal Fruits Loaf/

Croissant/Pain au Chocolate/Fruits Danish/

Muffin (Prain/Chocolate/Caramel Banana)

ホワイトプルマン/全粒粉プルマン/バゲット/

ライ麦パン/パンドカンパーニュ/フルーツローフ/

クロワッサン/パンオショコラ/フルーツデニッシュ

マフィン (プレーン/チョコ/キャラメルバナナ)

Your choice of Drink

お飲み物をお選びください

Coffee/TWG Tea

コーヒー/紅茶

### Healthy breakfast

#### ヘルシーブレックファスト



¥4,300

Green Smoothie

グリーンスムージー

Earth's Bounty Salad USA Organic Leaf

大地の恵サラダ 宇佐オーガニックリーフ

Vegetable White Omelet with Roasted Vegetables

ベジタブルホワイトオムレツ ローストベジタブル添え

Bircher Muesli with Fruits

フルーツミューズリー

Gluten-free Bread

グルテンフリーパン

Your choice of Drink

お飲み物をお選びください

Green Tea/TWG Tea

緑茶/紅茶

BREAKFAST A LA CARTE MENU | 朝食アラカルト

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

Two Eggs Dishes

¥2,100

卵料理



Your choice of Style

Sunny side up/Turn over/ Scrambled/Poached/Boiled

卵料理をお好みのスタイルで

目玉焼き/両面焼き/スクランブル/ポーチ/ゆで卵

Served with Bacon, Sausages, Hash Browns, Sauteed Mushrooms, Roasted Tomato

付け合わせ ベーコン、ソーセージ、ハッシュブラウン、茸ソテー、ローストトマト

Two Eggs Omelet

¥2,100

オムレツ



Your choice of Style

Plain Omelet/White Omelet

お好みのスタイルで

プレーンオムレツ/ホワイトオムレツ

Your choice of Toppings

Ham/Onion/Spinach/Cheese/Tomato/Mushroom

お好みの具材をお選びください

ハム/玉葱/ほうれん草/チーズ/トマト/きのこ

Served with Bacon, Sausages, Hash Browns, Sauteed Mushrooms, Roasted Tomato

付け合わせ ベーコン、ソーセージ、ハッシュブラウン、茸ソテー、ローストトマト

Two Eggs Benedict

¥2,500

エッグベネディクト



Your choice of Style

Egg Benedict ( Ham )/Salmon Benedict ( Salmon, Avocado )

お好みのスタイルで

エッグベネディクト (ハム) /サーモン、アボカド

Served with Bacon, Sausages, Hash Browns, Sauteed Mushrooms, Roasted Tomato

付け合わせ ベーコン、ソーセージ、ハッシュブラウン、茸ソテー、ローストトマト

Bread basket 3 pcs or 5 pcs

¥1,100/¥1,500

パンバスケット 3個又は5個



Your choice of Bakeries

White Pullman/Whole Wheat Pullman/Baguet/Rye Loaf/

Rye Loaf/Pain de Campagne/Seasonal Fruits Loaf/

Croissant/Pain au Chocolate/Fruits Danish/

Muffin (Prain/Chocolate/Caramel Banana)

お選びください

ホワイトプルマン/全粒粉プルマン/パゲット/

ライ麦パン/パンドカンパーニュ/フルーツローフ/

クロワッサン/パンオショコラ/フルーツデニッシュ

マフィン (プレーン/チョコ/キャラメルバナナ)

BREAKFAST A LA CARTE MENU | 朝食アラカルト

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

Assorted Seasonal Fruits

¥3,000

季節のフルーツ盛り合わせ



Fruits Compote

¥1,000

フルーツコンポート



Your choice of Compote

Peach/Mandarin Orange/Apples

お好みをお選びください

白桃/みかん/りんご

Cereals

¥1,100

シリアル



Your choice of Cereal

Corn Flakes/Brawn Rice Flakes/Fruits 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/玄米フレーク/フルーツグラノーラ/

オールブラン/チョコクリスピー/ミューズリー

Swiss Bircher Muesli

¥1,500

バーチャミューズリー



Oatmeal Porridge

¥1,500

オートミール・ポリッジ



Yogurt with Fresh Fruit

¥1,100

ヨーグルト フレッシュフルーツ添え



Your choice of Yogurt

Plain Yogurt/Berry Yogurt/Low Fat Yogurt

ヨーグルトをお選びください

プレーン/ベリーヨーグルト/低脂肪ヨーグルト

BREAKFAST A LA CARTE MENU | 朝食アラカルト

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

SIDE DISH | サイドディッシュ

Breakfast Sausages or Bacon ¥900

ソーセージ 又はベーコン



Herb Roasted Tomato ¥800

ハーブ薫るローストトマト

Baked Beans ¥800

ベイクドビーンズ



Hash Browns ¥800

ハッシュブラウン



Green Leaf Salad ¥900

グリーンリーフサラダ

Steamed Ajimu Rice or Rice porridge ¥500

安心院産ひのひかり 白米又はおかゆ

Bungo Miso Soup ¥500

別府・三保醤油豊後みそ 味噌汁



BREAKFAST A LA CARTE MENU | 朝食アラカルト

Served from 7:00a.m. to 10:00a.m. 7:00 から 10:00 までご用意しております

DESSERTS | デザート

**Beppu French Toast with Hot Springs Scent**

別府フレンチトースト 温泉の香り



¥2,300

Himalayan Black Rock Salt, Whipped Cream

ヒマラヤ黒岩塩、ホイップクリーム

**Caramel Nuts Croffle**

キャラメルナッツ・クロッフル



¥2,300

Caramel Sauce, Walnut, Whipped Cream

キャラメルソース、くるみ、ホイップクリーム

**Pancakes** Served with Maple Syrup, Whipped Cream and Berry Compote

パンケーキ



¥1,800

メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーコンポート添え

**Waffles** Served with Maple Syrup, Whipped Cream and Berry Compote

ワッフル



¥1,800

メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーコンポート添え

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

APPETIZER | 前菜

**Market Fresh Fish Carpaccio** with Tomato Vinaigrette Sauce ¥2,800

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

**Oita Wagyu Beef Roast Beef** with Balsamic Sauce ¥2,900

おおいた和牛ローストビーフ バルサミソース    

**Locally-grown Tomato Caprese** ¥2,400

大分県産フルーツトマトのカプレーゼ 

Stracciatella Hita Pepper

ストラッチャテッラチーズ 日田山椒

**Caviar Set (18g)** ¥10,000

キャビアセット(18g)    

Blini, Boiled Egg, Caper, Cream Cheese

ブリニ、ゆで卵、ケッパー、クリームチーズ

**Assorted International Cheese Platter** ¥2,900

4種類のチーズ盛り合わせ    

Yufuin Cheese "Moe", Camembert, Gorgonzola, Mimolette

Dried Fruits, Yufuin Jam

由布院チーズ“萌”、カマンベール、ゴルゴンゾーラ、ミモレット、

ドライフルーツ、湯布院ジャム

**Assorted Cold Cuts Platter** ¥2,500

コールドミートの盛り合わせ  

Jamon Serrano, Mortadella, Salami, Pastrami Duck

Olives, Caper Berries, Mustard

ハモンセラーノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック

オリーブ、ケッパーベリー、粒マスタード

**Smoked Salmon** with Onion, Kubota Farm Herbs, Capers, Lemon ¥2,400

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

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

SALAD | サラダ

“Earth’s Bounty” Salad

¥2,200

大地の恵みサラダ



Innai Organic Leaf, Quinoa, Chia Seed, Goji Berry, Almonds,  
Kitsuki Honey Lemon Dressing

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  
杓築ハニーレモンドレッシング

Caesar salad

¥2,100

シーザーサラダ



Romaine Lettuce, Croutons, Onsen-style Egg, Bacon, Creamy Dressing

ロメインレタス、クルトン、温玉、クリスピーベーコン、ドレッシング

Spanish Jamon Serrano and Seasonal Fruit Salad

¥2,500

スペイン産ハモンセラーノと季節フルーツのサラダ

Dressing



ドレッシング

SOUP | スープ

Elements Seasonal Creamy Soup

¥1,500

季節野菜のポタージュ



Elements Clear Vegetable Soup

¥1,500

具たくさん野菜のブイヨンスープ



Onion Gratin Soup

¥2,200

オニオングラタンスープ



## A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までをご用意しております

### SANDWICHES&BURGER | サンドイッチ&バーガー

#### Elements Wagyu Beef Burger (180 g) ¥4,500

#### エレメンツ和牛ビーフバーガー (180 g)

Sesame Bun, Cheddar Cheese, Grilled Bacon, Onion, Lettuce, Tomato, Pickles

Served with French Fries and Mini salad

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  
フライドポテト、ミニサラダが付いております

#### Club House Sandwich

#### クラブハウスサンドイッチ

¥3,200

Smoked Chicken, Grilled bacon, Fried Egg, Lettuce, Tomato, Mayonnaise

Served with French Fries and Mini Salad

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  
フライドポテト、ミニサラダが付いております

#### Vegetarian Burrito

#### ベジタリアンブリトー

¥3,000

Seasonal Vegetables, Vegan Cheese, Sunny Lettuce, Chili Beans

Served with French Fries and Mini Salad

季節野菜、ヴィーガンチーズ、サニーレタス、チリビーンズ  
フライドポテト、ミニサラダが付いております

#### Vegan Burger

#### ヴィーガン・バーガー

¥3,000

Hotel's Original Bun, Soy Meat Patty, Sunny Lettuce,

Vegan Cheese, Spicy Chili Sauce

Served with French Fries and Mini Salad

ホテルオリジナルパンズ、大豆ミートパティ、サニーレタス、  
ヴィーガンチーズ、スパイシーチリソース  
フライドポテト、ミニサラダが付いております

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m. to 9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

PASTA& RICE DISHES | パスタ & ご飯もの

Oita Wagyu Beef Tagliatelle Bolognese ¥3,600

おおいた和牛のタリアテッレ・ボロネーゼ 

Himeshima Prawns Spaghetti Pescatore ¥3,600

姫島車海老のスパゲッティ・ペスカトーレ 

Elements Seasonal Spaghetti ¥3,400

ELEMENTS 季節のスパゲッティ 

Oita Bungo Beef and Mushroom Garlic Pilaf ¥3,500

おおいた豊後牛のきのこガーリックピラフ 

Oita Mushroom and Taketa Cheese Saffron Risotto ¥3,300

大分県産きのここと竹田サフランのチーズリゾット 

Oita Bungo Beef Curry ¥4,400

おおいた豊後牛ビーフカレー 

SIDE DISHES | サイドディッシュ

French Fries ¥1,100

フライドポテト 

French Fries with Truffle Salt ¥1,600

トリュフ・フレンチフライ 

Sauteed Spinach and Mushroom ¥800

ほうれん草ときのこのソテー 

Small Green Leaf Salad ¥900

ミニグリーンサラダ 

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

MAIN DISHES | メイン料理

SEAFOOD DISHES | 魚料理

**Roasted Oita Market-Fish** Elements Style Sauce ¥3,500

大分県産鮮魚のロースト エレメンツスタイルソース    

**Grilled Salmon Steak** with Shiso Leaves Tartar Sauce ¥3,500

サーモンのグリルステーキ おおいた大葉のタルタルソース     

MEAT DISHES | 肉料理

**Grilled Oita "BungoDori" Chicken** with Seasonal Vegetables ¥3,500

おおいた豊後鶏のグリル 季節野菜添え      

**Grilled Oita Beef Sirloin(120g)** with Red Wine Sauce ¥7,000

大分県産ビーフサーロイン(120g)のグリル 赤ワインソース      

**Grilled Oita Beef Fillet Steak(100g)** with Shiitake Chasseur Sauce ¥9,000

おおいた豊後牛フィレ肉(100g)のグリル  
椎茸シャスールソース      

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております。

JAPANESE DISHES | 和食

**Tempura Himeshima Shrimp and Vegetables Set**

¥4,500

**姫島産車海老と野菜の天ぷらセット**



Himeshima Tiger Prawn, Today's Fish, Seasonal Vegetables, Tempura Sauce,  
Grated Radish, Lemon,

Algae Salt, Miso Soup, Mini Salad, Rice, Pickles

姫島車海老、本日の魚、季節野菜、天つゆ、大根おろし、レモン、藻塩、  
味噌汁、ミニサラダ、ご飯、香の物

**Assorted Oita Seasonal Sashimi Set**

¥4,800

**地元の恵み お刺身盛り合わせセット**



2 kinds of Fresh Fish, Himeshima Tiger Prawn, Wasabi, Miso Soup,

Mini Salad, Rice, Pickles

鮮魚2種、姫島車海老、山葵、味噌汁、ミニサラダ、ご飯、  
香の物

**Oita's Specialty - Dumpling Soup**

¥1,300

**大分名物 団子汁**



**Rice Ball with Bungo Chicken (2 piece)**

¥800

**豊後鶏めしのおにぎり (2個)**



**Steamed Ajimu Rice or Rice Porridge**

¥500

**安心院産ひのひかり 白米又はおかゆ**

**Bungo Miso Soup**

¥500

**別府・三保醤油豊後みそ 味噌汁**



A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

JAPANESE DISHES | 丼

**Oita Sashimi “Ryukyu” Bowl**

¥4,000

**郷土料理りゅうきゅう丼**



2 kinds of Fresh Fish, Local Vegetables, Wasabi  
Miso Soup, Mini Salad

鮮魚 2 種、地元野菜、山葵、味噌汁、ミニサラダ

**Grilled Oita BungoDori Chicken Bowl**

¥3,500

**おおいた豊後鶏のグリル丼**



Soft-Boiled Egg, Local Vegetables, Oita Leek Sauce, Miso Soup, Mini Salad,  
Pickles

温玉、地元野菜、おおいた葱ソース、味噌汁、

ミニサラダ、香の物

**Oita Beef Sirloin Steak Bowl**

¥7,500

**大分県産ビーフサーロインステーキ丼**



Local Vegetables, Miso Soup, Mini Salad, Pickles

地元野菜、味噌汁、ミニサラダ、香の物

**Oita Bungo Beef Fillet Steak Bowl**

¥9,500

**おおいた豊後牛フィレスステーキ丼**



Local Vegetables, Miso Soup, Mini Salad, Pickles

地元野菜、味噌汁、ミニサラダ、香の物

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

VEGAN DISHES | ヴィーガンメニュー

**Hummus Garden Salad** ¥2,200

フムス・ガーデンサラダ    

Hummus, Olive Oil, Local Vegetables, Lavosh

フムス、オリーブオイル、地元野菜、ラボッシュ

**Vegan Minestrone** ¥1,500

ヴィーガン・ミネストローネ  

**Cauliflower Coconut Soup** ¥1,500

カリフラワーココナッツスープ   

**Vegetable Spaghetti Bolognese** ¥3,000

ヴィーガン・ボロネーゼのスパゲッティ  

**Penne Arrabbiata with Soy Meatballs** ¥2,500

大豆ミートボールのペネアラビアータ  

**Vegan Keema Curry** ¥2,900

ヴィーガンキーマカレー    

**Vegan Hamburger Steak** ¥2,900

ヴィーガンハンバーグステーキ    

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

DESSERTS | デザート

Hoji Tea Brûlée

¥1,500

ほうじ茶ブリュレ



Baked Cheese Cake

¥1,600

ベイクドチーズケーキ



Caramel Chocolate Cake

¥1,500

キャラメルチョコレートケーキ



Ice Cream

¥850

アイスクリーム



Your Choice of Flavor

お好みをお選びください

Vanilla/Chocolate/Yogurt/Seasonal Sherbet

バニラ/チョコレート/ヨーグルト/

季節のシャーベット

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までをご用意しております

KIDS MENU | キッズメニュー

SMALL PLATE | スモールプレート

Sweet Corn and Soy Milk Soup ¥850

スイートコーンと豆乳のスープ 

Rice and Miso Soup ¥700

ご飯と味噌汁   

BIG PLATE | ビッグプレート

Oita Wagyu Beef Steak with Japanese Sauce ¥3,000

大分和牛ビーフステーキ 和風ソース     

Fried Fish and Potato Fries with Tartar Sauce ¥1,800

フィッシュフライ タルタル     

Hot Sandwich with Ham and Cheese ¥1,700

ハムとチーズのホットサンド      

Tomato and Parmesan Cheese Penne ¥1,700

トマトとパルメザンチーズのペンネ     

Oita Fried Chicken with Mayonnaise ¥1,800

大分からあげ マヨネーズ      

Mini BLT Burger ¥1,800

ミニ BLT バーガー       

The Big Plate comes with French Fries and a Mini Salad

ビッグプレートにはフライドポテト・ミニサラダがついております

A LA CARTE | アラカルト

Served from 10:00a.m.to9:00p.m. 10:00 から 21:00 までご用意しております

KIDS SIDE | キッズサイド

**Fried Potato with Melted Cheddar Cheese** ¥750  
フライドポテト チェダーチーズソース   

**Sweet Potato Fries with Maple Syrup and Butter** ¥750  
さつまいものフライ メープルシロップとバター添え   

**Sauteed Bacon and Vegetables with Butter** ¥850  
ベーコンと野菜のバターソテー    

KIDS DESSERTS | キッズデザート

**Yogurt Ice Cream with Berry Compote** ¥850  
ヨーグルトアイスクリーム ベリーのコンポート添え 

**Vanilla and Chocolate Ice Cream** ¥850  
バニラとチョコレートのアイスクリーム  

**Seasonal Kids' Fruit Cocktails** ¥850  
季節のキッズフルーツカクテル     

DRINK MENU | ドリンクメニュー

\*Served from 24h 24時間ご用意しております

Glass of Champagne wine/グラス シャンパン/ワイン

Louis Roederert Collection

ルイ ロデレール コレクション

¥3,700

Glass of White Wine/グラス 白ワイン

Sommelier Recommended Chardonnay/Sauvignon Blanc

ソムリエ お勧め シャルドネ/ソーヴィニヨンブラン

各¥1,900

Glass of Red Wine/グラス 赤ワイン

Sommelier Recommended Pinot Noir/Cabernet Sauvignon

ソムリエ お勧め ピノ・ノワール/カベルネ ソーヴィニヨン

各¥1,900

DRINK MENU | ドリンクメニュー

erved from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Sommelier Recommended “Sparkling wine”

ソムリエお勧め “スパークリングワイン”

2022 Ajimu Wine Sparkling/ Japan ¥15,000

安心院ワイン スパークリング

2013 Franciacorta Essence Brut / Antica Fratta, Italy ¥20,000

フランチャコルタ エッセンス ブリュット

2003. Ferrari, Perle Millesimé Rosé / Ferrari, Italy ¥36,500

フェツラーリ ペルレ ミレジム ロゼ

Sommelier Recommended “Champagne”

ソムリエお勧め “シャンパン”

N.V.Joseph Perrier Cuvee Royale Brut Nature ¥20,000

ジョセフ・ペリエ キュヴェ・ロワイヤル ブリュット・ナチュラル

N.V.Ruinart Rosé ¥28,000

ルイナール ロゼ

2008 Amour de Deutz Rosé Millesime ¥49,500

アムール ド ドウーツ ミレジメ

2013. Dom Pérignon Vintage ¥61,000

ドンペリニヨン ヴィンテージ

2015 Perrier-Jouët Belle Epoque ¥64,000

ペリエ ジュエ ペル エポック

2014. Cristal" Brut Vintage ¥10,3000

クリスタル” ブリュット ヴィンテージ

2012. Salon, Blanc de Blancs ¥245,000

サロン ブラン ド ブラン

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Half Bottle “White Wine”

ハーフボトル 白ワイン

Chablis William Fevre / France

¥8,000

シャブリ ウイリアム フェーブ

Half Bottle “Red Wine”

ハーフボトル 赤ワイン

Koonunga Hill Shiraz Cabernet / Australia

¥6,000

クヌンガ ヒル シラーズ カベルネ

Sommelier Recommended “White Wine”

ソムリエお勧め 白ワイン

2022 Ajimu Wine Chardonnay Reserve/Japan

¥15,000

安心院ワイン シャルドネ リザーヴ

2024 Cloudy Bay Sauvignon Blanc/Newzealand

¥16,800

クラウディー ベイ ソーヴィニヨンブラン

2020 Meursault Clos Saint Felix Monopole

¥37,500

ムルソー クロ サン フェリックス モノポール

Sommelier Recommended “Red Wine”

ソムリエお勧め 赤ワイン

2020 Ajimu Wine Merlot Reserve

¥14,000

安心院ワイン メルロ リザーブ

2021 Rindo/ California

¥35,000

紫鈴

2008 Château Leoville Poyferre/ Bordeaux, France

¥55,000

シャトー レオヴィル ラス カーズ

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Other drink / その他飲み物

Bottle Beer

小瓶ビール各種

各 ¥1,400

Asahi Super Dry

アサヒ スーパードライ

Suntory Premium Malts

サントリー プレミアムモルツ

¥1,450

Heineken

ハイネケン

Local Bottle Crafted Beer

地ビール各種

各 ¥1,900

-Beppu Brewer -Yuagari Pils-

別府温泉クラフトビール 湯あがりピルス

-Kabosu Saison-

かぼすセゾン

-Oni IPA-

Local Bottle Crafted Beer - 3 kinds of  
bottle set-

オニ IPA

別府温泉クラフトビール - 3 本セット - ¥5,500

Chivas Regal 12 years Highball

シーバスリーガル 12 年 ハイボール

Standard (45ml + 炭酸水 1 本)

スタンダード

¥1,700

Special (135ml + 炭酸水 3 本)

スペシャル

¥4,600

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

**Bottles Selection**

**ボトル各種**

**WHISKY**

Ballantine's 12 years(700ml)	Scotch	
バランタイン 12年		
Four Roses Super Premium(700ml)	American	¥15,000
フォア・ローゼス・プラチナ		
		¥28,000

**SHOCHU**

Iichiko Mintou Kurobin 25°	Mugi	
いいちこ 民陶くろびん 25度	三和酒類 (麦)	
Kirishima Gold 20°	Imo	¥9,000
霧島ゴールド 20度	霧島酒造 (芋)	
		¥9,000

**SAKE**

Houjun Special Junmai		
豊潤 特別純米 芳醇辛口		¥ 7,500
Kurokui Daiginjyou		
九六位 大吟醸	久家本店	¥9,500

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Soft Drinks

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 (Sauvignon Blanc/Cabernet Rosé/Merlot)	¥1,600
フランス産 ブドウジュース	
(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	¥1,400
近藤養蜂場はちみつ ジュース かぼす	
Mango juice	¥1,000
マンゴー ジュース	
Pineapple juice	¥950
パイナップル 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	
Tomato juice	¥950
トマト ジュース	
Oolong tea	¥950
ウーロン茶	
Coca Cola/Coca-Cola Zero	¥950
コカ・コーラ/コカ・コーラゼロ	
Ginger Ale	¥950
ジンジャーエール	
Yufuin cider 330ml	¥950
ゆふいんサイダー 330ml	

DRINK MENU | ドリンクメニュー

Served from 7:00a.m.to10:00p.m. 7:00 から 22:00 までご用意しております

Coffee Milk

コーヒー 牛乳

Coffee ¥1200

コーヒー

Caffè latte ¥1260

カフェラテ

Cappuccino ¥1260

カプチーノ

Hot chocolate ¥1280

ホットチョコレート

Milk ¥1260

Your Choice of Milk

お好みをお選びください ¥1260

Whole Milk/Low-Fat Milk/Soy Milk

Selection of TWG Fine

牛乳/低脂肪牛乳/豆乳

Teas

TWG オリジナルティー

ANA Intercontinental Beppu blend ¥1260

ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパオリジナルブレンド

English breakfast ¥1200

イングリッシュブレックファスト

Royal darjeeling ¥1200

ロイヤルダージリン

Chamomile ¥1200

カモミール

French Earl Grey ¥1260

フレンチアールグレイ

Jasmine Queen ¥1260

ジャスミンクイーン

LATE NIGHT MENU | 深夜メニュー

Served from 9:00p.m.to7:00a.m. 21:00 から 7:00 までをご用意しております

**Assorted International Cheese Platter**

¥2,900

4種類のチーズ盛り合わせ



Yufuin Cheese "Moe", Brie, Gorgonzola, Mimolette

Dried Fruits, Yufuin Jam

由布院チーズ“萌”、ブリー、ゴルゴンゾーラ、ミモレット、  
ドライフルーツ、湯布院ジャム

**Assorted Cold Cuts Platter**

¥2,500

コールドミートの盛り合わせ



Jamon Serrano, Mortadella, Salami, Pastrami Duck, Olives, Caper Berries, Mustard

ハモンセラノ、モルタデッラ、サラミ、パストラミダック  
オリーブ、ケッパーベリー、粒マスタード

**Rice Ball with Bungo Chicken (3 piece)**

¥1,500

with Pickled Vegetables

豊後鶏飯のおにぎり (3個) 香の物



**Grilled Onigiri with Ochazuke**

¥2,000

Bungo Chicken Rice, Pickled Vegetables

焼きおにぎりのお茶漬け 豊後鶏飯 香の物



**Elements Seasonal Vegetable Soup**

¥1,500

エレメンツ 季節野菜のスープ



**Assorted Snacks**

¥1,400

スナック盛り合わせ



Potato Chips, Nuts, Olives

ポテトチップス、ミックスナッツ、オリーブ

LATE NIGHT MENU | 深夜メニュー

Served from 9:00p.m.to7:00a.m. 21:00 から 7:00 までご用意しております

**Caramel Chocolate Cake**

¥1,400

キャラメルチョコレートケーキ



**Ice Cream**

**アイスクリーム**

¥850

Your Choice of Flavor



お好みをお選びください

Vanilla/Chocolate/Yogurt/Seasonal Sherbet

バニラ/チョコレート/ヨーグルト/

季節のシャーベット