



# 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。

## Allergen Icons — 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.

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 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) 		

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 バイクドビーンズ		¥ 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

温泉玉、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 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

Chickpea Potage Soup ￥1,400  
ひよこ豆のポタージュスープ   

Elements 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―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

Saiki Red Snapper and Jumbo Shrimp Ajillo ¥ 3,500

佐伯産真鯛とジャンボシュリンプのアヒージョ    

Kabosu Flounder and Himeshima Octopus Aliotta ¥ 3,100

カボス平目と姫島タコのアリオッタ 

Bungo Chicken and Fruit Tomato Provencal Styl ¥ 3,100

豊後鶏とフルーツトマトのプロバンス風   

Kinunnton Pork Brik with Harissa Sauce ¥ 4,000

錦雲豚のブリック ハリッサソース     

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 120g 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 100g 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 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 カトリア醤油

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 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	 	¥ 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 : 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  ¥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

ランソン ブラック クリエイション

Glass ¥4,200

Lanson Le Black Creation

BTL ¥23,000

### 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&ピアンコ カベルネ・ソーヴィニオン

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 -

Asahi ¥ 1,400  
アサヒ (瓶)

Asahi Super Dry Draft ¥ 1,600  
アサヒ スーパードライ生

Guinness Beer ¥ 1,450  
ギネス

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

Houjun Special Junmai	180ml	¥ 1,900
豊潤 特別純米 芳醇辛口	720ml	¥ 7,500
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	¥ 2,800
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	¥ 1,500
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。