

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

¥5,100

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/

Turn over/Scrambled/Poached/Boiled

卵料理をお好みのスタイルで

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

ベーカリーセレクトション、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

¥5,000

”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/おいしい鶏飯/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



¥4,100

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

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)

5種類お選びください

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



¥4,500

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

¥2,300

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

¥2,300

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

¥2,600

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 asket 3 pcs or 5 pcs

¥1,200

¥1,600

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/バンドカンバーニュ/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

¥3,500

季節のフルーツ盛り合わせ



Fruits Compote

¥1,200

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

¥1,300

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

¥1,800

バーチャミューズリー



Oatmeal Porridge

¥1,800

オートミール・ポリッジ



Yogurt with Fresh Fruit

¥1300

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

¥1,100

ソーセージ又はベーコン












Herb Roasted Tomato ¥1,000
ハーブ薫るローストトマト

Baked Beans ¥1,000
ベイクドビーンズ 

Hash Browns ¥1,000
ハッシュブラウン 

Green Leaf Salad ¥2,100
グリーンリーフサラダ

Oita Specialty Dumpling Soup & Chicken rice ball 2piece set ¥3,000
大分名物団子汁・豊後鶏めしおにぎり2個セット     

Oita Specialty Dumpling Soup & Ajimu steam rice or Porridge ¥2,500
大分名物団子汁・安心院産白米ひのひかり or おかゆセット
   

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

DESSERTS | デザート

Beppu French Toast with Hot Springs Scent ¥2,500
別府フレンチトースト 温泉の香り    

Himalayan Black Rock Salt, Whipped Cream
ヒマラヤ黒岩塩、ホイップクリーム

Caramel Nuts Croffle

¥2,500

キャラメルナッツ・クロッフル



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

¥2,000

パンケーキ



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

¥2,000

ワッフル



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

¥3,100

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

おおいた和牛ローストビーフ

¥3,200



Locally-grown Tomato Caprese

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



¥2,600

Caviar Set (18g)

キャビアセット (18 g)

Blini, Boiled Egg, Caper, Cream Cheese

ブリニ、ゆで卵、ケッパー、クリームチーズ



¥12,000

Assorted International Cheese Platter

4種類のチーズ盛り合わせ

Washed rind cheese, Camembert, Gorgonzola, Mimolette

Dried Fruits, Yufuin Jam

ウォッシュチーズ、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



¥3,200

Assorted Cold Cuts Platter

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



¥2,900

Smoked Salmon with Onion, Kubota Farm Herbs, Capers, Lemon

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



¥2,500

SALAD | サラダ

“Earth’s Bounty” Salad

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
杵築ハニーレモンドレッシング



¥2,500

Caesar salad

¥2,500

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

¥2,900

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

¥1,700

季節野菜のポタージュ



Elements Vegetable Bouillon Soup

¥1,700

具たくさん野菜のブイヨンスープ



Onion Gratin Soup

¥2,400

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)

¥5,200

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

¥3,500

クラブハウスサンドイッチ



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



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

¥3,500

Vegan Burger

ヴィーガン・バーガー



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

¥3,500

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

PASTA& RICE DISHES | パスタ & ご飯もの

Oita Wagyu Beef Tagliatelle Bolognese

おおいた和牛のタリアテッレ・ボロネーゼ



¥4,300

Himeshima Prawns Spaghetti Pescatore

姫島車海老のスパゲッティ・ペスカトーレ








¥4,300



Elements Seasonal Spaghetti

ELEMENTS 季節のスパゲッティ



¥4,000

Oita Bungo Beef and Mushroom Garlic Pilaf      ¥4,000
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   ¥3,900
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   ¥1,500
フライドポテト

French Fries with Truffle Salt   ¥2,100
トリュフ・フレンチフライ

Sauteed Spinach and Mushroom  ¥1,200
ほうれん草ときのこのソテー


Small Green Leaf Salad  ¥2,100
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     ¥4,300
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      ¥4,300
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 ¥3,800

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 ¥8,000

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 ¥11,000






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 ¥5,500

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 ¥5,700

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 Specialty Dumpling Soup & Chicken rice ball 2piece set ¥3,000

大分名物団子汁・豊後鶏めしおにぎり2個セット



Oita Specialty Dumpling Soup & Ajimu steam rice or Porridge ¥2,500

大分名物団子汁・安心院産白米ひのひかり or おかゆセット



A LA CARTE | アラカルト

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

JAPANESE DISHES | 丼

Oita Sashimi "Ryukyu" Bowl ¥4,800

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 ¥3,800

おおい豊後鶏のグリル丼



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

大分県産ビーフサーロインステーキ丼



¥8,400

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

おおいた豊後牛フィレスステーキ丼



¥11,000

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

フムス・ガーデンサラダ



¥2,400

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

ヴィーガン・ミネストローネ



¥1,800

Cauliflower Coconut Soup ¥1,800

カリフラワーココナッツスープ



Vegetable Spaghetti Bolognese ¥3,200

ヴィーガン・ボロネーゼのスパゲッティ



Penne Arrabbiata with Soy Meatballs ¥2,800

大豆ミートボールのペネアラビアータ



Vegan Keema Curry ¥3,100

ヴィーガンキーマカレ



Vegan Hamburger Steak ¥3,100

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 ¥1,600

ほうじ茶ブリュレ



Baked Cheese Cake ¥1,700

バイクドチーズケーキ



Caramel Chocolate Cake ¥2,200

キャラメルチョコレートケーキ



Ice Cream

¥1,500

アイスクリーム (2 スcoop)



Your Choice of Flavor (2 Scoops)

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

¥1,000

スイートコーンと豆乳のスープ



Rice and Miso Soup

¥1,000






ご飯と味噌汁








BIG PLATE | ビッグプレート

Oita Wagyu Beef Steak with Japanese Sauce

¥3,500

大分和牛ビーフステーキ 和風ソース     






Fried Fish and Potato Fries with Tartar Sauce ¥2,000

フィッシュフライ タルタル     

Hot Sandwich with Ham and Cheese ¥1,800

ハムとチーズのホットサンド      

Tomato and Parmesan Cheese Penne ¥1,800

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 ¥2,000

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 ¥1,000

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 ¥1,000

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 ¥1,000

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

ヨーグルトアイスクリーム ベリーのコンポート添え



¥1,000

Vanilla and Chocolate Ice Cream

バニラとチョコレートのアイスクリーム



¥1,500

Seasonal Kids' Fruit Cocktails

季節のキッズフルーツカクテル



¥1,000

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

Please ask the In room dining staff

銘柄とご料金はルームサービススタッフまでお尋ねください。

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 安心院ワイン スパークリング	¥15,000
2013 Franciacorta Essence Brut / Antica Fratta, Italy フランチャコルタ エッセンス ブリュット	¥20,000
2003. Ferrari, Perle Millesimé Rosé / Ferrari, Italy フェッターリ ペルレ ミレジム ロゼ	¥36,500

Sommelier Recommended “Champagne”

ソムリエお勧め “シャンパン”

N.V. Joseph Perrier Cuvee Royale Brut Nature 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	¥20,000
N.V. Ruinart Rosé ルイナール ロゼ	¥28,000
2008 Amour de Deutz Rosé Millesime アムール ド ドゥーツ ミレジメ	¥49,500
2013. Dom Pérignon Vintage ドン ペリニヨン ヴィンテージ	¥61,000
2015 Perrier-Jouët Belle Epoque ペリエ ジュエ ベル エポック	¥64,000
2014. Cristal" Brut Vintage クリスタル” ブリュット ヴィンテージ	¥120,000
2012. Salon, Blanc de Blancs サロン ブラン ド ブラン	¥245,000

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 シャブリ ウィリアム フェーブ	¥8,000
---	--------

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 安心院ワイン シャルドネ リザーヴ	¥15,000
2024 Cloudy Bay Sauvignon Blanc/Newzealand クラウディー ベイ ソーヴィニヨンブラン	¥16,800
2021 Puligny-Montrachet Etienne Sauzet /Bourgogne ピュリニー モンラッシェ	¥47,500

Sommelier Recommended “Red Wine”

ソムリエお勧め 赤ワイン

2020 Ajimu Wine Merlot Reserve 安心院ワイン メルロ リザーヴ	¥14,000
2021 Rindo/ California 紫鈴	¥35,000
2022 Gevrey Chambertin Geantet Pansiot / Bourgogne シャンボール ミュジニー レ・ザテ	¥38,500

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

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

バラントイン 12年

Four Roses Super Premium(700ml)

American

¥15,000

フォア・ローゼス・プラチナ

¥28,000

SHOCHU

Ichiko 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 330m	

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

ロイヤルダーズリン

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)

with Pickled Vegetables

豊後鶏飯のおにぎり (3個) 香の物



¥1,500

Grilled Onigiri with Ochazuke

Bungo Chicken Rice, Pickled Vegetables

焼きおにぎりのお茶漬け 豊後鶏飯 香の物



¥2,000

Elements Seasonal Vegetable Soup

エレメンツ 季節野菜のスープ



¥1,500

Assorted Snacks

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

¥1,400

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

キャラメルチョコレートケーキ



¥1,400

Ice Cream

アイスクリーム

Your Choice of Flavor



お好みをお選びください

¥850

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