



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	Honey (はちみつ)	Alcohol (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 | アメリカンブレイクファースト

¥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) / ス克蘭ブルエッグ / 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) / ス克蘭ブルエッグ / 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		¥ 1,200
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		¥ 1,500
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		¥ 600
Bungo Miso Soup 別府・三保醤油 豊後みそ 味噌汁	  	¥ 600

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 プリニ、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 Kanmurijitori 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

Cold Sweet Corn Soup ￥1,400  
スイートコーンの冷製スープ   

Beef and Winter Melon Broth Soup ￥1,600  
牛肉と冬瓜のスープ   

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

Fritters of Local Mackerel and Hiougi Scallop with Thailandaise Sauce ¥ 3,500  
豊後水道アジと緋扇貝のフリット タイランデーズ



Saiki Red Snapper and Squid with Fermented Black Bean Sauce ¥ 3,500  
佐伯産真鯛とヤリイカの豆鼓ソース



Tandoori Bungo Chicken with Jumbo Shrimp ¥ 3,800  
豊後鶏のタンドリーチキンとジャンボシュリンプ



Kinunton Pork and Pineapple Adobo ¥ 3,800  
錦雲豚とパイナップルのアドボ



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 バルメザンチーズ

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** ¥ 1,200  
ほうれん草ときのこのソテー 
- Baked Beans** ¥ 700  
バイクドビーンズ 
- 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** ¥ 1,500  
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** ¥ 600  
安心院産ひのひかり 白米 又は おかゆ
- Bungo Miso Soup** ¥ 600  
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

Baked 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  ¥1,500  
キャラメルチョコレートケーキ

Ice Cream by the Scoop (2 Scoops)  ¥1,300  
アイスクリーム (2 スクープ)

Your choice of flavor : (Vanilla /Chocolate/ Yogurt/ Sherbet)  
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/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

Lanson Le Black Creation	Glass ¥4,200
ランソン ブラック クリエイション	BTL ¥23,000

### WHITE WINE | 白ワイン

Santa Digna Reserva Sauvignon Blanc	Miguel Torres Chile	Glass ¥1,900
サンタディグナ リゼルバ ソーヴィニョンブラン		BTL ¥10,000

Kaiken Estate Chardonnay	Kaiken Argentina	Glass ¥1,900
カイケンエステート 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

Kaiken Cabernet Sauvignon	Kaiken Argentina	Glass ¥1,900
カイケン カベルネ・ソーヴィニョン		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 豊潤 特別純米 芳醇辛口	Glass Bottle 720ml	¥ 1,900 ¥ 7,500
ANA Intercontinental Beppu Original Sake Musui Label ANA インターコンチネンタル別府オリジナル日本酒 “霧翠ラベル“	Glass Bottle 720ml	¥ 2,300 ¥ 11,000
ANA Intercontinental Beppu Original Sake “Unfiltered“ ANA インターコンチネンタル別府オリジナル日本酒 “生酒“	Glass Bottle 720ml	¥ 2,500 ¥ 12,000

### BARLEY SHOCHU | 麦焼酎

Ichiko 25° いいちこ 民陶くろびん 25 度, 三和酒類	45ml	¥ 1,200
Ginza No Suzume 7 years 33° 銀座のすずめ 7 年 33 度 八鹿酒造	45ml	¥ 1,800

### SWEET POTATO SHOCHU | 芋焼酎

Kirishima Gold 20° 霧島ゴールド 20 度, 霧島酒造	45ml	¥ 1,200
Maoh 25° 魔王 25 度, 白玉醸造	45ml	¥ 2,800

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 Rigal 12 years シーバス リーガル 12年	30ml	¥ 1,600
Talisker 10 years タリスカー10年	30ml	¥ 2,200
Ichiro's Malt Malt&Grain White Label イチローズモルト モルト&グレーン	30ml	¥ 3,300
Canadian Club 12 years カナディアン・クラブ 12年	30ml	¥ 1,500
Four Roses Super Premium フォア・ローゼス・プラチナ	30ml	¥ 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	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)	¥ 1,200
Decaffeinated Coffee カフェインレスコーヒー	¥ 1,200
Espresso エスプレッソ	¥ 1,200
Cappuccino カプチーノ	¥ 1,260
Café Latte (Iced/Hot) カフェ ラテ (アイス/ホット)	¥ 1,260
Hot Chocolate ホットチョコレート	¥ 1,280

### 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)	¥ 1,260
English Breakfast イングリッシュブレックファースト	¥ 1,200
Earl Grey アールグレイ	¥ 1,260
Royal Darjeeling ロイヤルダーズリン	¥ 1,200
Chamomile カモミール	¥ 1,200
Moroccan Mint モロッカンミント	¥ 1,260

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。