

ELEMENTS

Breakfast Menu
朝食メニュー

6:30am-10:00am

Continental Breakfast

¥ 3,000

Your choice of Fresh Seasonal Juices. Fresh Sliced Seasonal Fruit with your choice of Plain, Fruit or Low-fat Yoghurt. Your choice of one Cereal (Homemade Bircher Muesli, Corn Flakes, Granola, All Bran, Coco Pops, Muesli). Resort Baker's Basket (choice of three) White Bread, Whole Meal, Baguette, Sourdough, Sweet Mini Muffin, Low Fat Fruit Muffin, Berry Danish, Sweet Croissant, Fruit Bread
Selection of TWG Fine Teas, Barista Coffee, or Decaffeinated Coffee.

コンチネンタルブレックファースト

お好きなジュース、ヨーグルト、シリアルを1つずつお選びください。
季節のフレッシュジュース、ヨーグルト（プレーン、フルーツ、低脂肪）シリアル（バーチャミューズリー、コーンフレーク、グラノーラ、オールブラン、チョコリング、ミューズリ）
パンは「食パン、全粒粉パン、バゲット、ミニマフィン、サワードウ、低脂肪マフィン、デニッシュ、クロワッサン、フルーツパン」の中より3つお選びください。
お好きなコーヒー又は紅茶をお選びください。

American Breakfast

¥ 3,800

Choose from the Continental Breakfast with the addition of
2 "Eggs your way". Bacon, Sausages, Mushrooms, roasted Tomatoes with Pesto,
Hash Brown
Selection of TWG Fine Teas, Barista Coffee, or Decaffeinated Coffee

アメリカンブレックファースト

「コンチネンタルブレックファースト」に卵料理と
ベーコン、ソーセージ、マッシュルーム、ローストトマト、
ハッシュブラウンが付いております。
お好きなコーヒー又は紅茶をお選びください。

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Healthy Breakfast

¥ 3,200

Freshly squeezed Juice, Fresh sliced Seasonal Fruit with your choice of Plain, Fruit or Low-Fat Yoghurt, Homemade Bircher Muesli
Two soft Boiled Eggs served with Herb roasted Tomato, sautéed Spinach, grilled Mushrooms, Toasted Rye Bread
Selection of TWG Fine Teas, Barista Coffee, or Decaffeinated Coffee.

ヘルシーブレイクファースト

フレッシュジュース、自家製バーチャミューズリー、
ハーブローストトマト、ライ麦パン、ほうれん草のソテー、
グリルドマッシュルーム、季節のフルーツ、ヨーグルト
(プレーン、フルーツ、低脂肪)
お好きなコーヒー又は紅茶をお選びください。

Japanese Breakfast

¥ 3,400

Atsuage Tamago, Yakisakana, two Kobachi, Tofu, Tsukemono, Miso Soup,
your choice of Steamed Rice or Rice porridge

和朝食

厚焼き玉子、焼魚、小鉢2種、豆腐、香の物、お味噌汁、ご飯

Chinese Breakfast

¥ 3,400

Vegetarian or Chicken Congee, Ginger, Spring Onions, Pickles and Fried Dough

中華粥

お粥(野菜または鶏肉)、生姜、玉葱、香の物、中華風揚げパン

2 Eggs Omelet

¥ 1,800

Your choice of fillings: Ham, Onion, Capsicum, Chili, Smoked Salmon, Spinach,
Cheddar Cheese, Mushrooms

Egg white Omelet available on request

オムレツ

お好きな具材(ハム、玉葱、パプリカ、チリ、スモークサーモン、
ほうれん草、チェダーチーズ、マッシュルーム)をお選びください。
卵白のオムレツもご用意できます。

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Eggs “YOUR WAY”

¥ 1,800

Eggs fried, poached, boiled or scrambled with toasted Sour Dough served with your choice of one side

Herb roasted Tomato, grilled Mushrooms or grilled Bacon

卵料理

お好きな調理法（目玉焼き、ポーチドエッグ、ゆで卵、スクランブルエッグ）と付け合わせ（ハーブローストトマト、グリルマッシュルーム、グリルベーコン）の中から1つお選びください。

Eggs Benedict

¥ 1,800

Two poached Eggs on English Muffins with sautéed Spinach and Hollandaise Sauce

Your choice of Ham or Smoked Salmon

エッグベネディクト

お好きな具材（ハム、スモークサーモン）のどちらか1つお選びください。

Pancakes, Waffles or French Toast

¥ 1,000

Served with Maple Syrup, Whipped Cream and Berry compote

パンケーキ・ワッフル・フレンチトースト

の中から好きなものを1つお選びください。

メープルシロップ、ホイップクリーム、ベリーコンポートを添え

Oatmeal Porridge

¥ 1,000

Served with toasted Coconut, Raisins and Brown Sugar

オートミール

トーストココナッツ、レーズン、ブラウンシュガー添え

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Sides Menu

サイドメニュー

Breakfast Sausages ソーセージ	¥ 800
Crispy Bacon クリスピーベーコン	¥ 800
Herb roasted Tomato with Pesto ハーブローストトマト, ペスト	¥ 800
Baked Beans ベイクドビーンズ	¥ 700
Hash browns ハッシュブラウン	¥ 700
Smoked Salmon スモークサーモン	¥ 700

Yoghurt, Cereals, Fresh Fruit

ヨーグルト、シリアル、季節のフルーツ

Yoghurt ¥ 1,000

Your choice of one: Plain, Low-Fat or Fruit Flavored

ヨーグルト

(プレーン、低脂肪、フルーツ)の中から1つお選びください。

Cereals

Your choice of one: Corn Flakes, Granola, Muesli, All Bran, Coco Pops

シリアル

(コーンフレーク、グラノーラ、ミューズリ、オールブラン、
チョコリング)の中から1つお選びください。

¥ 1,000

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Sliced Seasonal Fruit Served with toasted Almonds and Fresh Mint

¥ 2,000

季節のフルーツ、トーストアーモンドとフレッシュミントを添えて

Resort Bakers' Basket

¥ 900

Bakers basket (choice of three) white Bread, Whole Meal, Baguette, Sourdough, Sweet mini Muffin, Low-Fat Fruit Muffin, Berry Danish, Sweet Croissant, Fruit Bread

Served with a selection of preserves

パンバスケット

パンは「食パン、全粒粉パン、バゲット、ミニマフィン、サワードウ、低脂肪マフィン、デニッシュ、クロワッサン、フルーツパン」の中より3つお選びください。

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

À la carte
単品メニュー

10:30am-9:30pm

Sandwiches and Light Meal
サンドイッチと軽食

Wagyu Beef Burger (180 g) ¥ 2,900

180-gram premium Wagyu Beef Burger with charred Bacon, crispy Onion Rings, Tomato, mature Cheddar, Barbeque sauce, toasted Bun and Shoestring Fries
和牛バーガー (180 g)

ベーコン、オニオンリング、トマト、チェダーチーズ、BBQ ソース
フライドポテト

Turkey Club Sandwich ¥ 2,500

Bacon, fried Egg, Turkey, Lettuce,
Tomato, Mayonnaise and Shoestring Fries

ターキー クラブサンド

ベーコン、目玉焼き、七面鳥、レタス、トマト、マヨネーズ、
フライドポテト

Chickpea and Sweetcorn Wrap ¥ 2,200

Chickpea and Roasted Cumin, Blackened Sweetcorn Guacamole, Oita Tomato,
Salad Greens, Fresh Coriander and Sweet Potato Fries

ひよこ豆とスイートコーンのサンドイッチ

ローストクミン、スイートコーン、大分県産トマト、グリーンサラダ、
フレッシュコリアンダー、さつまいものフライ

Spiced Chicken Ciabatta ¥ 2,700

Spiced Oita Chicken Fillets with Cheddar, Hot Chili Sauce, Jalapenos, Tomato,
Pickled Red Onion in Italian style Bread, served with Sweet Potato Fries and Herb
Mayo

スパイシーチキンチャバター

大分県産鶏肉、チェダーチーズ、ホットチリソース、ハラペーニョ、
トマト、赤玉葱イタリア風のパン、さつまいものフライ、
ハーブ入りマヨネーズ

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Pork Belly Bao ¥ 2,700

Glazed Master Stock poached Pork Belly in Bao Buns with White Kimchi, Sprouts, Mint and Toasted Peanuts

豚肉のバラバオ

マスタードポーク、バンズ、キムチ、スプラウト、ミント、トーストピーナッツ

Healthy Options

ヘルシーオプション

Bento Style Sashimi Plate ¥ 2,500

Fresh seasonal Seafood selection from Oita served with Gari, Wasabi and Soy (Including Garden Salad Side)

お刺身の盛り合わせ 季節のサラダを添えて

Caesar Salad ¥ 1,900

Local baby gem Lettuce with shaved Parmesan, crispy Prosciutto, Anchovies and Dukkha, spiced Egg

シーザーサラダ

レタス、パルメザンチーズ、生ハム、アンチョビ、スパイスエッグ

Add grilled Chicken ¥ 2,300

シーザーサラダ グリルチキン添え

Add smoked Salmon ¥ 2,300

シーザーサラダ スモークサーモン添え

Oita Tomato Salad ¥ 2,300

Mixed Variety of Local Tomatoes with Picked Basil, Shaved Red Onion, Vincotto and Extra Virgin Olive Oil

大分県産トマトサラダ

トマト、バジル、赤玉葱、ヴィンコット、エキストラバージンオイル

Burratta And Peach Salad ¥ 2,300

Burrata Cheese with Grilled Peach, Shaved Radish, Baby Tomato, Fresh Herbs and Extra Virgin Olive Oil

ブラータチーズと桃のサラダ

ブラータチーズ、桃、ラディッシュ、ミニトマト、フレッシュハーブ、エキストラバージンオイル

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Soup Selection

スープセレクション

Cauliflower Soup

Braised Cauliflower blended with Potato, served with Crème Fraiche and “Charcoal” Brioche

カリフラワースープ カプチーノ仕上げ

¥ 1,200

Chicken and Sweetcorn Soup

Poached Chicken with braised Sweetcorn, finished with Lemon and Fresh Herbs

チキンとスイートコーンのスープ

¥ 1,200

Japanese Miso Soup with Clams

Red or White Available

あさりのお味噌汁（赤味噌 又は 白味噌）

¥ 1,200

Elements of Pasta

エレメンツ パスタ

¥ 1,900

Your Choice of Pasta

お好みのパスタを1種類お選びください。

Spaghetti

スパゲッティ

Fettuccini

フェットチーネ

Gnocchi

ニョッキ

Your Choice of Sauce

お好みのソースを1つお選びください。

Bolognaise

ボロネーゼ

Mascarpone Cream and Preserved Lemon

マスカルポーネクリームとレモン

Tomato and Basil

トマトとバジル

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Elements of Kyushu Cooked Over Charcoal
エレメンツ 炭火焼き料理

Oita Chicken Breast ￥2,900
大分県産 鶏胸肉

Fish of the day (Local) ￥2,900
地元で獲れた本日の鮮魚

Oita Beef Sirloin(160g) ￥4,600
大分県産 和牛サーロイン(160g)

Your Choice of Condiment
お好みのソースを1つお選びください。

Gremolata
グレモラータ

Salsa Verde
サルサベルデ

Red Wine Sauce
赤ワインソース

All meals are served with Paris Mash and Seasonal Vegetables
上記の料理には、旬の野菜とピューレが付いて参ります。

Japanese set
日本食

Japanese Set-Vegetarian* ￥2,200
Garden Salad, Miso Soup, Steamed Rice, Kobachi, Fried Tofu, Tempura of
Seasonal Vegetables with Tentsuyu
菜食弁当

小鉢、揚げ豆腐、旬野菜の天ぷら、季節のサラダ、香の物、お味噌汁、
ご飯

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Japanese Set- Traditional*

¥ 3,700

Elements selection of Oita fresh seasonal Seafood Sashimi served with, Wasabi and Soy sauce, Garden Salad, Clam Flavored Miso Soup, Steamed Rice, Kobachi, Tsukemono

和食弁当

小鉢、大分県産鮮魚の刺身、季節のサラダ、香の物、あさりのお味噌汁、ご飯

*Served in traditional bento box

お弁当箱スタイルでご提供いたします。

Sides Menu

サイドメニュー

Fries with Sea Salt

¥ 800

フレンチフライ

Sautéed Spinach

¥ 800

ほうれん草のソテー

Roasted Mushrooms

¥ 800

ローストマッシュルーム

Garden Salad Leaves

¥ 800

季節のサラダ

Steamed Rice

¥ 500

白米

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。

Desserts

デザート

Seasonal Fruits Selection フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000
International Cheese Plate With a light Rye and Walnut Bread, Carrot Jam, Grapes チーズの盛り合わせ ライ麦パン、くるみパン、人参のジャム、ぶどうを添えています	¥ 2,500
Orange Brûlée Orange Brûlée with Candied Orange Salad, Vanilla Bean Ice Cream and Fresh Rosemary オレンジブリュレ バニラアイスクリームにフレッシュローズマリーを添えて	¥ 1,200
Chocolate Tart 64% Valrhona Dark Chocolate Tart with Fresh Blackberries チョコレートタルト ヴァローナダークチョコレート 64%、フレッシュブラックベリー	¥1,400
Hoji And Fig Charcoal Roasted Hoji Japanese Tea Set in Jelly with Oita Figs 炭焼きほうじ茶と大分県産イチジクのゼリー	¥1,200

Prices are inclusive of taxes and subject to a 13% service charge.

料金には消費税が含まれております。なお、13%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。