



elements

ATELIER + BAR

Order-buffet dinner with a chef's selection of appetizers, your choice of main, a dessert order buffet, and a tempting selection of pass around
シェフこだわりの前菜盛り合わせと選べるメイン、デザートのオーダーブッフェ。テーブルまでお持ちするパスアラウンド料理もお楽しみ頂けます。

お飲み物

N.V. Louis Roederer Brut Premier ルイ ロデレール ブリュット プルミエ	¥2,100	Asahi Super Dry Draft アサヒ スーパードライ生	¥1,080
Cellar Selection Sauvignon Blanc セラー セレクション ソーヴィニヨンブラン	¥1,800	Suntory Premium Malt サントリー プレミアムモルツ	¥1,080
Bodega Norton Reserva Chardonnay ノートン シャルドネ	¥1,800	Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	¥950
Pinot Noir Attitude ピノノワール アティテュード	¥1,800	Fresh orange Tonic フレッシュオレンジトニック	¥1,200
Bodega Norton Reserva Cabernet Sauvignon ノートン カベルネ ソーヴィニヨン	¥1,800	Peach & Tea fizz ピーチティーフィズ	¥1,200

Assorted appetizers plate / 前菜の盛り合わせ

mixed seafood salad with Kokonoe pepper,
cucumbers, pesto vinaigrette
九重・温泉パプリカのシーフードサラダ

Oita mushrooms a la greque,
shaved Parmesan, Hita pepper
シイタケのグレック
日田山椒とパルメザンチーズ

Yufuin salmon trout,
Kagoshima gin, kabosu
湯布院サーモンのマリネ
カボスと桜島小みかんのジン

locally grown tomato, okra panzanella
大分・トマトとオクラのパンツァネッラ

charred octopus, shiso pesto
タコのたたき 紫蘇ペースト

beef tataki, rice paper, sesame sauce
牛肉のたたき 胡麻ソース

Main / メイン

hand-made ravioli of burrata and spinach
fresh tomato sauce, toasted pineseed
ブッラータチーズとほうれん草の自家製ラビオリ
フレッシュトマトソース、松の実

Oita market-fresh fish,
clam and chorizo risotto
大分県産本日の鮮魚
あさりとチョリソーのリゾット

grilled Japanese tuna (+ ¥ 2,000)
clam and chorizo risotto
マグロの炭火焼き (+ ¥ 2,000)
あさりとチョリソーのリゾット

48 hour braised shortrib
daikon and charred leek
48 時間煮込んだショートリブ
大根とポロネギ

"Kome no megumi" Oita pork chop
spiced vegetable rice, honey-mustard jus
大分県産ブランド豚「米の恵み」のポークチョップ
スパイシーピラフ、ハニーマスタードソース

Oita beef sirloin 100g (+ ¥ 2,000)
summer vegetables, onion puree
大分県産ビーフサーロイン (+ ¥ 2,000)
夏野菜とオニオンピューレ

Deluxe / アップグレード

+ ¥ 1,000

add seared foie gras
フォアグラ

add sea urchin
うに

Pass around / テーブルサービス

Enjoy our chef daily creation of canapé, soups and specials
at pass around style.
カナッペ、スープなどをパスアラウンドスタイルで
お楽しみいただけます。

Desserts / デザート

Elements seasonal desserts selection plate

エレメンツ 季節のデザートプレート

selection of coffee and TWG Tea

コーヒーと TWG の紅茶

Dinner Price ¥ 5,900

エレメンツ オーダーブッフェディナー ¥ 5,900

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。