



elements

ATELIER + BAR

Weekday Lunch / 平日 ¥4,000

Saturday, Sunday and public holidays Lunch / 土曜日と日曜日および祝日 ¥4,500

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

daily set of appetizers (8 kinds) ・日替わり前菜の盛り合わせ (8種類)

Kagoshima okra and tomato salad 鹿児島・オクラとトマトのサラダ	Waldorf salad ウォルドーフサラダ	Saga nori polenta 佐賀・有明海苔のポレンタ	Kumamoto watermelon and seafood Kokoda 熊本・スイカと魚介のマリネ
bitter melon and avocado salad ゴーヤとアボカドのサラダ	green salad グリーンサラダ	Fukuoka mentaiko bread 福岡・辛子明太子ブレッド	Yufuin fruits jam, Gorgonzola ゴルゴンゾーラと湯布院ジャム

Main / メイン

poke bowl

market-fresh fish, Oita fruits and vegetables, Ajimu rice
大分県産鮮魚のハワイアン海鮮丼
季節野菜と果物、安心院米のご飯

Oita calamari fritti

seasonal vegetables, tomato-caper salsa
大分県産イカのフリット
トマトとケッパーのサルサ

Sumo chicken and cold noodle salad

lemon-ginger dressing, nori, chili
大分県産蒸しすもう鶏 サラダ冷麺
レモンジンジャーソース

“Kome no megumi” pork schnitzel

Hita plum chutney, maple-mustard potato
大分県産ブランド豚「米の恵み」のポークシュニッツェル
日田・プラムのチャツネとポテトのメープルマスタード風味

grilled Miyazaki chicken

charred flatbread, cucumber yogurt, tomato and olives
宮崎県産鶏もも肉のグリル
きゅうりとヨーグルトのソース

fettucine carbonara

Taketa egg yolk confit, bacon
フェットチーネのカルボナーラ
竹田・平飼いたまごのコンフィとベーコン

Soups / スープ

roasted corn and chorizo chowder ¥ 500

ローストコーンとチョリソのチャウダー

summer vegetable broth ¥ 500

herb sauce, Parmesan grissini
夏野菜のスープ
パルメザングリッシーニ、ハーブソース

Deluxe / プレミアムアップグレード

¥ 1,000

grilled Angus beef flank

locally farmed vegetable salad, toasted sourdough
オーストラリア産アンガスビーフのグリル
地元野菜のサラダとサワードウ

grilled Japanese tuna

soba noodle, avocado, soy-ginger dressing
国産マグロの炭火焼き
蕎麦、アボカド、ジンジャー Dressing

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

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。