



elements

ATELIER + BAR

dinner buffet with your choice of main dish

メインを選べるディナービュッフェ

Enjoy our lavish selection of appetizers, fresh salads, home-baked breads and seasonal desserts from our buffet.

Your choice of main dish will be served to you at your dining table.

厳選された、贅沢な前菜、フレッシュサラダ、ホームメイドのパンやデザートをビュッフェにてお楽しみいただけます。

お選びいただいたメインディッシュはお客様のテーブルへお持ちいたします。

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
Sauvignon Blanc Attitude ソーヴィニヨンブランアティテュード	¥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 juice フレッシュオレンジジュース	¥1,200
Bodega Norton Reserva Cabernet Sauvignon ノートン カベルネ ソーヴィニヨン	¥1,800	Fresh grapefruit juice フレッシュグレープフルーツジュース	¥1,200

Main / メイン

Oita mushroom pasta

truffle cream sauce
大分県産きのこのパスタ
トリュフのクリームソース

Oita market red snapper,

clam and chorizo risotto
大分県産真鯛のグリル
あさりとチョリソーのリゾット

grilled Japanese tuna

clam and chorizo risotto
マグロの炭火焼き
あさりとチョリソーのリゾット

Duo of Kyushu chicken

confit of Miyazaki chicken, and roasted Sumo breast with pea puree, charred onion and asparagus
九州産鶏肉のデュオ
宮崎県産鶏もも肉のコンフィ、大分県産すもう鶏胸肉のロースト

“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

summer vegetables, onion puree
大分県産ビーフサーロイン
夏野菜とオニオンピュレ

Oita Bungo-gyu filet (100g) + ¥ 4,000

truffle potato, local vegetable, red wine reduction
豊後牛のフィレ(100g) + ¥ 4,000
トリュフのポテト、地元野菜、赤ワインソース

Deluxe / アップグレード

add seared foie gras + ¥ 1,000

フォアグラのソテー + ¥ 1,000

add Himeshima prawn + ¥ 1,000

姫島産海老 + ¥ 1,000

add sea urchin + ¥ 1,000

生うに + ¥ 1,000

add half Canadian lobster + ¥ 1,500

カナダ産ロブスター(ハーフ) + ¥ 1,500

Desserts / デザート

Elements seasonal desserts buffet

エレメンツ 季節のデザートビュッフェ

selection of coffee and TWG Tea

コーヒーと TWG の紅茶

Dinner Price / エレメンツ ディナー ¥ 7,400

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。