

THE BAR

# SIGNATURE COCKTAILS

Please enjoy our bartender's originals. Seasonal and local flavors mixed with authentic passion by our skilled bartenders.

バーテンダーによる季節に合わせたオリジナリティ豊かなお飲み物をお楽しみください。



## Strawberry Milk

¥ 2,100

(Frangelico, Strawberry, Milk, Fresh Cream)

大人のいちごミルク

## Strawberry Daiquiri

¥ 2,300

(Rum, Strawberry, Sugar, Fresh Lime)

ストロベリーフロズンダイキリ

## Tea Flavored Strawberry Martini

¥ 2,300

(Fauchon, Cranberry Juice, Strawberry, Sugar, Fresh Lemon)

フォション ストロベリーマティーニ

## The Barman Seasonal Fruits Cocktail

¥ 2,100~

シーズナルフルーツカクテル

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# THE WORLD CLASSIC COCKTAILS

¥ 1,500

**Martini** (Gin, Dry vermouth, Olive)

マティーニ

**Gimlet** (Gin, Fresh lime, Simple syrup)

ギムレット

**Boulevardier** (Whiskey, Campari, Sweet vermouth)

ブルーヴァーディエ

**Manhattan** (Whisky, Sweet vermouth, Bitters)

マンハッタン

**Bloody Mary** (Vodka, Tomato, Spices and sauce)

ブラッディ・マリー

**Cosmopolitan** (Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime)

コスモポリタン

**Margarita** (Tequila, Cointreau, Lime juice)

マルガリータ

**Tequila Sunrise** (Tequila, Orange, Grenadine syrup)

テキーラ・サンライズ

**Daiquiri** (Rum, Fresh lime, Simple syrup)

ダイキリ

**Planter's Punch** (Rum, Grenadine, Pineapple, Orange)

プランターズ・パンチ

**Fuzzy Navel** (Peach liqueur, Orange juice)

ファジー・ネーブル

**Charlie Chaplin** (Sloe gin, Apricot brandy, Lemon juice)

チャーリー・チャップリン

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# COCKTAILS MENU

## VODKA COCKTAILS

<b>Moscow Mule</b> (Vodka, Fresh lime and mint, Ginger ale) モスコミュール	¥ 1,600	<b>Kamikaze</b> (Vodka • Cointreau • Fresh lime) カミカゼ	¥ 1,500
<b>Chichi</b> (Vodka, Malibu, Fresh cream, Pineapple) チチ	¥ 1,600	<b>Balalaika</b> (Vodka • Cointreau • Fresh lemon) バラライカ	¥ 1,500

## GIN COCKTAILS

<b>White Lady</b> (Gin, Fresh lemon, Sugar) ホワイト・レディ	¥ 1,450	<b>Negroni</b> (Gin, Campari, Sweet vermouth) ネグローニ	¥ 1,450
<b>Aviation</b> (Gin, Maraschino, Crème violette, Lemon) アヴィエーション	¥ 1,450	<b>Gin Fizz</b> (Gin, Fresh lemon, Sugar, Soda) ジンフイズ	¥ 1,300

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

## RUM COCKTAILS

Mojito ¥ 1,800

(Rum, Fresh lime and mint, Sugar, Soda)  
モヒート

Piña Colada ¥ 1,600

(Rum, Malibu, Fresh cream, Pineapple)  
ピニャ・コラーダ

## TEQUILA COCKTAILS

Mexico Rose ¥ 1,600

(Tequila, Crème de cassis, Lemon juice)  
メキシコ・ローズ

Matador ¥ 1,300

(Tequila, Fresh lime, Pineapple)  
マタドール

## LIQUEUR COCKTAILS

Grasshopper ¥ 1,700

(Get 27, Crème de cacao, Fresh cream)  
グラスホッパー

China Blue ¥ 1,400

(Lychee liqueur, Blue curacao, Grapefruit)  
チャイナ・ブルー

Boccie Ball ¥ 1,500

(Amaretto, Orange juice, Ginger ale)  
ボッチ・ボール

Spumoni ¥ 1,400

(Campari, Grapefruit juice, Tonic water)  
スプモーニ

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# HAVE A NICE GIN

## JAPANESE CRAFT GIN

¥ 1,500

Roku (Osaka) 六ジン

Komasa (Kagoshima) コマサ

Tsukusu (Kagoshima) 尽ジン

## WORLD GIN

¥ 1,500

Star of Bombay (England) スター・オブ・ボンベイ

Gin Mare (Spain) ジン・マーレ

Hendrick's (Scotland) ヘンドリックス

Tarquin's (England) タークウインズ

Jinzu (Scotland) ジンズ

## PREMIUM GIN

¥ 1,900

Kinobi Gin (Kyoto) 季の美

Alkkemist (Spain) アルケミスト

Distillerie de Paris (France) デイステイレリ・ド・パリ

Il Gin (Italy) イル・ジン

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# GLASS OF WINE

## CHAMPAGNE

N.V. Brut Premier ¥ 2,100  
Louis Roederer  
ルイロデレール・ブリュット・プルミエ

## WHITE WINE

2018 Sauvignon Blanc Attitude ¥ 1,800  
ソーヴィニヨン ブラン アティテュド

Escudo Rojo Reserva Chardonnay ¥ 1,800  
エスクード ロホ レゼルヴァ シャルドネ

## WHITE BRANDY

Toyo / Ajimu-Winery ¥ 1,800  
台与(とよ) / 安心院葡萄工房

## RED WINE

Kaiken Estate Cabernet Sauvignon ¥ 1,800  
カイケン エステート  
カベルネ ソーヴィニヨン

2018 Pinot Noir Attitude ¥ 1,800  
ピノ ノワール アティテュド

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

## COGNAC

<b>Hennessy X.O</b> ヘネシーX.O	¥ 4,800	<b>Remy Martin V.S.O.P</b> レミーマルタン V.S.O.P	¥ 1,500
<b>Grand Marnier Cordon Rouge</b> グランマニエ・コルドンルージュ	¥ 1,100		

## CALVADOS

<b>Calvados Pays d'Auge, La Pomme Prisonniere, Christian Drouin</b> カルバドス ベイドージュ、ポム・プリゾニエール、クリスチャンドルーアン			¥ 2,500
--	--	--	---------

## RUM

<b>Diplomatico Ambassador</b> ディプロマティコ・アンバサダー	¥ 5,500	<b>Don Papa 10 years old</b> ドン・パパ 10年	¥ 2,100
<b>Ron Zacapa Centenario 23 years old</b> ロンサカパ・センテナリオ 23年	¥ 1,900		

## TEQUILA

<b>Patron Anejo</b> パトロン・アネホ	¥ 1,900	<b>Don Julio 1942</b> ドン・フリオ 1942	¥ 3,200
---------------------------------	---------	--------------------------------------	---------

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。



# BEER

## DRAFT

Asahi Super Dry ¥ 1,080  
アサヒ スーパードライ

## BOTTLE

Kirin Ichiban-Shibori ¥ 1,080  
キリン 一番搾り

Sapporo Yebisu ¥ 1,080  
サッポロ エビス

Suntory Premium Malts ¥ 1,080  
サントリー プレミアムモルツ

## BEER COCKTAILS

Shandy Gaff ¥ 1,100  
(Beer, Ginger ale)  
シャンディー・ガフ

## NON-ALCOHOLIC

Asahi Dry Zero ¥ 950  
アサヒ ドライゼロ

Guinness Extra Stout ¥ 1,200  
ギネス エクストラスタウト

Heineken ¥ 1,150  
ハイネケン

Red Eye ¥ 1,100  
(Beer, Tomato juice)  
レッド・アイ

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# WHISKY

## SINGLE MALT WHISKY

**Ballantine's Glenburgie**                      ¥ 2,600  
バラントイン・グレンバーギー

**Glenfiddich 15 years**                      ¥ 2,300  
グレンフィディック 15年

**Glen Dronach 21 years**                      ¥ 4,300  
グレン・ドロナック 21年

**Glenlassaugh Torfa**                      ¥ 2,600  
グレングラッサ・トルファ

**Glenmorangie 18 years**                      ¥ 2,900  
グレンモーレンジィ 18年

**Glenmorangie Nectar d'Or 12 years**      ¥ 2,600  
グレンモーレンジィ  
ネクター・ドール 12年

**The Macallan 18 years**                      ¥ 8,600  
ザ・マッカラン 18年

**The Macallan 12 years**                      ¥ 3,200  
ザ・マッカラン 12年

**Hakushu 18 years**                      ¥ 6,900  
白州 18年

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

## SINGLE MALT WHISKY

**Ardbeg Uigedail** ¥ 2,900  
アードベッグ・ウーガダール

**Laphroaig 10 years** ¥ 2,300  
ラフロイグ 10年

**Oban 14 years** ¥ 2,600  
オーバン 14年

**The Glenlivet 18 years** ¥ 3,800  
ザ・グレンリベット 18年

**The Glenlivet 25 years** ¥ 11,500  
ザ・グレンリベット 25年

**Bowmore 12 years** ¥ 2,000  
ボウモア 12年

**Bowmore 18 years** ¥ 3,200  
ボウモア 18年

**Lagavulin 16 years** ¥ 2,800  
ラガヴァリン 16年

**Talisker 10 years old** ¥ 2,000  
タリスカー 10年

**Benriach Curiositas 10 years** ¥ 2,600  
ベンリアック・キュオリアシタス 10年

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

## BLENDED WHISKEY

Ballantine's 12 years バラントイン 12年	¥ 1,400	Chivas Regal 12 years シーバス・リーガル 12年	¥ 1,600
Ballantine's 21 years バラントイン 21年	¥ 5,000	Chivas Regal 18 years シーバス・リーガル 18年	¥ 2,600
Johnnie Walker Gold Label ジョニーウォーカー・ゴールドラベル	¥ 2,000	Old Parr Classic 18 years オールド・パー 18年	¥ 3,000
Johnnie Walker Platinum 18 years old ジョニーウォーカー・プラチナム 18年	¥ 2,600	Royal Salute 21 years old ロイヤル・サルート 21年	¥ 4,900
		Royal Household ロイヤル・ハウスホールド	¥ 11,000

## IRISH WHISKY

Jameson Black Barrel ジェムソン・ブラック・バレル	¥ 2,000
--	---------

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

## AMERICAN WHISKEY

Maker's Mark 46                      ¥ 2,300  
メーカーズ・マーク 46

Wild Turkey 13 years old              ¥ 2,600  
ワイルド・ターキー 13年

Four Roses Super Premium            ¥ 2,600  
フォア・ローゼス・プラチナ

Blanton's Gold                         ¥ 4,600  
ブラントン・ゴールド

I.W. Harper 12 years old              ¥ 2,000  
I.W. ハーパー 12年

Jack Daniel's Gentleman Jack        ¥ 1,600  
ジェントルマン・ジャック

Jack Daniel's Single Barrel           ¥ 2,600  
ジャック・ダニエル シングル・バレル

Jack Daniel's 150 years anniversary   ¥ 4,200  
ジャック・ダニエル  
150周年 記念ボトル

## CANADIAN WHISKY

Canadian Club 12 years old           ¥ 1,400  
カナディアン クラブ 12年

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# SHOCHU

## IMO SHOCHU

**Denen Envelhecida 3 years old** ￥1,200  
田苑 envelhecida 25度 3年樽熟 田苑酒造

**Isami** ￥1,200  
伊佐美 25度 甲斐商店

**Murao** ￥1,800  
村尾25度 村尾酒造

**Tokubetsu Jyouryuu Aka** ￥1,800  
特別蒸留きりしま赤 40度 霧島酒造

**Kirishima Gold** ￥1,200  
霧島ゴールド 20度 霧島酒造

**Tominohozan** ￥1,200  
富乃宝山 25度 西酒造

**Maou** ￥1,800  
魔王 25度 白玉醸造

## KOME SHOCHU

**Ginka Torikai** ￥1,200  
吟香 鳥飼 25度 鳥飼酒造

## AWAMORI

**Uminokuni 10 years old** ￥1,800  
海の邦 10年 43度 沖縄県酒造組合

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

## MUGI SHOCHU

<b>Iichiko Kurobin</b> いいちこ 民陶くろびん 25 度 三和酒造	¥ 1,200	<b>Kinoya</b> 喜納屋 25 度 南酒造	¥ 1,200
<b>Iichiko Special</b> いいちこ スペシャル 30 度 三和酒造	¥ 1,400	<b>Tsunezo Jyouatsu</b> 常蔵 常圧 35 度 久家本家	¥ 1,400
<b>Iichiko 40 Rugby Ball</b> いいちこ 40 度 ラグビーボール 三和酒造	¥ 1,800	<b>Tsunezo Breeze</b> 常蔵 ブリーズ 40 度 久家本家	¥ 1,800
<b>Ginza No Suzume 7 years old</b> 銀座のすずめ 7 年 33 度 八鹿酒造	¥ 1,800	<b>Charmes Tateishi 18</b> シャルム タテイシ 18 度 みろく酒造	¥ 1,500
<b>Kanehachi</b> 兼八 25 度 四ツ谷酒造	¥ 1,800		

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# SAKE

<b>Kunchou Sen</b>	180ml	¥ 2,700
<b>Jyunmai Daiginjou</b>	720ml	¥ 9,000
薫長 川 純米大吟醸		
<b>Chiebijin Jyunmaiginjou</b>	180ml	¥ 1,900
ちえびじん 純米吟醸	720ml	¥ 9,000
中野酒造		
<b>Hizoukoshu Daiginjou</b>	180ml	¥ 3,500
秘蔵古酒 大吟醸	720ml	¥ 12,500
萱島酒造		

<b>Gen Jyunmaiginjou</b>	180ml	¥ 2,200
源 純米大吟醸	720ml	¥ 9,000
八鹿酒造		
<b>Kurokui Daiginjou</b>	180ml	¥ 2,200
九六位 大吟醸	720ml	¥ 9,000
久家本店		
<b>Nagoriyuki Ginjou</b>	180ml	¥ 1,800
なごり雪 吟醸	720ml	¥ 9,000
久家本店		

# UMESHU

<b>Momosuke Shouga Umeshu</b>	¥ 1,200	<b>Kabosu Umeshu</b>	¥ 1,200
百助 生姜梅酒 井上酒造		かぼす梅酒 おおやま夢考房	

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。



## GRAPPA

<b>Grappa Di Brunello / Col d'Orcia</b> グラッパ ディブルネッロ / コルドーチャ	¥ 1,600	<b>Grappa Di Sassicaia / Poli</b> グラッパ ディ サッシカイア / ポーリ	¥ 1,600
<b>Nv Nebbiolo Da Barolo/Ab Selezione</b> ネッビオーロ ダ バローロ / Ab セレツィオーネ	¥ 2,000	<b>2018 Camomilla/Ab Selezione</b> カモミッラ / Ab セレツィオーネ	¥ 3,000
<b>Tre Soli Tre Nebbiolo / Berta</b> トレ.ソーリ.トレ.ネッビオーロ / ベルタ	¥ 3,000	<b>2000 I Millesime /Ab Selezione</b> ミッレジミ / Ab セレツィオーネ	¥ 3,800

## SHERRY

<b>Fino / Wisdom &amp; Warter</b> フィノ / ウィズダム&ウォルター	¥ 1,600	<b>Inocente Fino / Valdespino</b> イノセンテ.フィノ / ベルデスピーノ	¥ 1,600
<b>La Goya Manzanilla / Delgado Zuleta</b> ラ ゴヤマンサニーリャ/デルガド スレタ	¥ 1,600	<b>Cream / Wisdom &amp; Warter</b> クリーム / ウィズダム&ウォルター	¥ 1,600
<b>Valdespino Cardinal / Palo Cortado</b> バルデスピノ カルデナル / パロ コルタド	¥ 1,600	<b>Pedro Ximénez / Delgado Zuleta</b> ペドロヒメネス / デルガド スレタ	¥ 1,600

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

## PORT

Port Blanco / Conceito by Barbeito ポートブランコ/コンセント バーベイト	¥ 1,800	Tawny Port 20 years old / Niepoort トゥニーポート 20年 / ニーポート	¥ 2,800
---	---------	---	---------

## DESSERT WINE

2015 Banyuls Rimage M.Chapoutier バニユルス リマージュ M.シャプティエ	¥ 2,030	2015 Recioto Di Soave Pieropan レチオート デイ ソアヴェ ピエロパン	¥ 3,250
2016 Muffa Nobile Castel de Paolis ムッフア ノビレ カステル デ パオリス	¥ 3,250		

## COFFEE AND TWG FINE TEA SELECTIONS

Coffee / Decaffeinated coffee コーヒー / カフェインレス コーヒー	¥ 850	Caffe latte / Cappuccino カフェ ラテ / カプチーノ	¥ 890
ANA InterContinental Beppu Blend インターコンチネンタル別府オリジナルブレンド	¥ 850	Vanilla Bourbon バニラ ブルボン	¥ 850

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# SOFT DRINKS

Freshly squeezed orange juice ¥ 1,230  
フレッシュオレンジ ジュース

Kabosu juice ¥ 900  
かぼす ジュース

Peach juice ¥ 900  
白桃 ジュース

Cranberry juice ¥ 900  
クランベリー ジュース

Mango juice ¥ 900  
マンゴー ジュース

Pineapple juice ¥ 900  
パイナップル ジュース

Tomato juice ¥ 900  
トマト ジュース

Freshly squeezed grapefruit juice ¥ 1,230  
フレッシュグレープフルーツ ジュース

Oolong tea ¥ 900  
ウーロン茶

Coca-Cola ¥ 900  
コカ コーラ

Coca-Cola Zero ¥ 900  
コカ コーラ ゼロ

Ginger ale ¥ 900  
ジンジャーエール

Tonic water ¥ 900  
トニックウォーター

Soda water ¥ 500  
ソーダウォーター

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

# A LA CARTE - フードラストオーダー 21:30 PM

## SMALL BITES

<b>European cheese and charcuterie</b> 3種のチーズとハムの盛り合わせ	¥ 2,800	<b>Caesar salad</b> シーザーサラダ with grilled chicken グリルチキン添え	¥ 1,900 ¥ 2,400
<b>French caviar set (18g)</b> blini, chive, egg, caper, cream cheese フランス産キャビア ブリニ、シブレット、卵、ケッパー、クリームチーズ	¥ 7,500	with smoked salmon スモークサーモン添え with poached prawns エビ添え	¥ 2,400 ¥ 2,500
<b>British-style Fish and Chips</b> Yufuin beer batter, Oita citrus tartare sauce 英国風フィッシュアンドチップス 大分県産シトラスのタルタルソース	¥ 2,700	<b>Roast beef salad</b> ローストビーフサラダ	¥ 2,400
<b>Seafood and vegetable tempura</b> matcha salt, tendashi シーフードと野菜の天ぷら, 抹茶塩、天だし	¥ 3,300	<b>Canadian lobster tempura</b> カナダ産ロブスターの天ぷら	¥ 4,400
		<b>French onion soup</b> フレンチオニオンスープ	¥ 1,200

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

<b>Truffle fries</b> トリュフ風味のフレンチフライ	¥ 900	<b>Usa Sumo toriten</b> おおいた宇佐すもう鶏 とり天	¥ 2,800
--	-------	---	---------

## **LARGE BITES**

<b>Wagyu beef burger (180g)</b> with charred bacon, crispy onion rings, tomato, mature cheddar, barbeque sauce, toasted bun and shoestring fries 和牛バーガー 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	¥ 3,200	<b>Chicken Caesar wrap</b> with French fries チキントルティーヤ フレンチフライ	¥ 2,700
<b>Wagyu steak frites</b> Bungo filet with French fries, truffle mayonnaise and red wine jus 豊後牛フィレ肉のステーキ フレンチフライ、トリュフマヨネーズ	¥ 8,600	<b>Torimeshi onigiri</b> chicken rice onigiri with Japanese pickles 鶏飯 おにぎり 鶏の炊き込みご飯、香の物	¥ 1,500
<b>Spaghetti Bolognese</b> スパゲッティ ボロネーゼ	¥ 1,900	<b>Oita beef steak frites</b> with French fries, truffle mayonnaise and red wine jus 大分県産ビーフステーキ フレンチフライ、トリュフマヨネーズ	¥ 4,600

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.  
食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。

<b>Grilled Bungo filet steak donburi</b> 豊後牛フィレ肉のステーキ丼	¥ 8,600	<b>Grilled Oita beef steak Donburi</b> 大分県産ビーフステーキ丼	¥ 4,600
---	---------	--	---------

## SWEET TOOTH

<b>Seasonal fruits selection</b> フレッシュフルーツの盛り合わせ	¥ 2,000	<b>Elements Signature dessert</b> エレメンツシグネチャーデザート	¥ 1,400
<b>Ice cream</b> your choice of one: vanilla, chocolate, yoghurt アイスクリーム バニラ、チョコレート、ヨーグルトの中から おひとつお選びください	¥ 700	<b>Macaron 3 pieces</b> 厳選マカロン 3 個入り	¥ 1,200
<b>Sorbet of the season</b> 季節のシャーベット	¥ 700	<b>Macaron 5 pieces</b> 厳選マカロン 5 個入り	¥ 2,000

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge  
料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴いたします。

Food allergies and food intolerance.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付けください。