



SEASON IN HIGHLIGHTS

March - May 2023





Spring Bounty \(\text{LAND} \) and \(\text{SEA} \text{JSemi-Buffet} \)

春の恵み「LAND(陸) and SEA(海)」セミビュッフェ

みずみずしい新鮮食材が数多く出まわる麗らかな春。五感を通じて旬の味覚をお楽しみいただける「春の恵み」フェアを開催。「LAND (陸) and SEA (海)」をテーマに、エレメンツシェフが自ら選りすぐった食材を贅沢に盛り込んだメインディッシュをはじめ、春の息吹を感じる前菜やスイーツをセミビュッフェスタイルにてご提供。ご友人やご家族と一緒にお楽しみください。

Period

March 1 - May 31, 2023

Opening Hours

[Lunch] 11:30 am - 2:00 pm [Weekend Dinner] 5:30 pm - 9:00 pm

Price

Lunch weekday: 4,800yen (weekend & holidays: 5,000yen)
Dinner weekend & holidays: 8,000yen

Menu

Semi-buffet lunch with choice of the main dish (Semi-buffet +1 main dish of your choice + café) Semi-buffet dinner with choice of the main dish (Semi-buffet +1 main dish of your choice + café)

- Minimum of 1 days advance reservation/booking is required.
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- Seating time may be limited to 90 minutes subject to availability.
- Menu items may be changed without advance notice.
- Complimentary meal is served to children under 6 years old. 50% discount is offered to children between the age of 6 and 11.
- A kids menu is also available at an additional charge.

販売期間

2023年3月1日(水)~5月31日(水)

営業時間

【ランチ】11:30 am - 2:00 pm 【ディナー土日祝】5:30 pm - 9:00 pm

料金

ランチ平日:4,800円(土日祝:5,000円) ディナー土日祝:8,000円

メニュー例

・ランチセミビュッフェ(選べるメインディッシュ付き) 「セミビュッフェ」+「お好みのメインディッシュ(1品)」+「カフェ」 ・ディナーセミビュッフェ(選べるメインディッシュ付き) 「セミビュッフェ」+「お好みのメインディッシュ(1品)」+「カフェ」

- ■ご来店の1日前までにご予約ください。
- 浴衣・スリッパでのご利用はご遠慮ください。
- ドレスコードは、スマートカジュアルです。
- お席のご利用は90分とさせていただきます。
- ■メニューは変更になる場合がございます。
- 0~5歳は無料、6~11歳は大人料金の半額にてご利用いただけます。
- ご希望のお客様にはキッズメニューも別途追加料金にてご用意しております。





Spring Bounty 「LAND and SEA」 Weekday Course Dinner

春の恵み「LAND(陸) and SEA(海)」 平日コースディナー

新たに芽吹く春、この時期ならではの新鮮な食材をお楽しみいただける「春の恵み」フェアを平日ディナー限定でコーススタイルにてご提供いたします。エレメンツシェフが選りすぐった厳選食材をグリル&ローストで。素材の旨みを最大限に引き出すシンプルな調理法にこだわり、前菜の盛り合わせや抹茶ストロベリーのデザートなどコーススタイルならではの優雅なディナータイムをお過ごしいただけます。

Period

March 1 - May 31, 2023

Opening Hours

5:30 pm - 9:00 pm

Price

Weekday Course Dinner: 7,500yen

Menu

- ·Weekday course dinner (with choice of the main dish) (Appetizer Plate + 1 main dish of your choice + Dessert + Café)
- *Salad and bread with seasonal vegetables are included in the course menu.
- *Option (Soup dish + ¥500)
- Minimum of 1 days advance reservation/booking is required.
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- Seating time may be limited to 90 minutes subject to availability.
- Menu items may be changed without advance notice.
- Complimentary meal is served to children under 6 years old. 50% discount is offered to children between the age of 6 and 11.
- A kids menu is also available at an additional charge.

販売期間

2023年3月1日(水)~5月31日(水)

営業時間

5:30 pm - 9:00 pm

料金

平日コースディナー: 7.500円

メニュー例

・平日コースディナー(選べるメインディッシュ付き)

「四季の恵みPLATE(前菜盛り合わせ)」+「お好みのメインディッシュ(1品)」 +「デザート」+「カフェ」

※コース料理には、季節野菜のサラダとパンが含まれております ※オプション(スープ料理+¥500)

- ■ご来店の1日前までにご予約ください。
- 浴衣・スリッパでのご利用はご遠慮ください。
- ドレスコードは、スマートカジュアルです。
- お席のご利用は90分とさせていただきます。
- ■メニューは変更になる場合がございます。
- 0~5歳は無料、6~11歳は大人料金の半額にてご利用いただけます。
- ご希望のお客様にはキッズメニューも別途追加料金にてご用意しております。





Atelier Spring Full Bloom

「アトリエ・一期一会」~春爛漫~

春爛漫。地元の恵みと生産者との出会いは「一期一会」。シンプルさの中にエレガンスを秘めたコース料理には、麗らかな春を感じさせるメニューが揃います。シグネチャーディッシュである「おおいた和牛フィレステーキの炭火焼き」はもちろん、この時期ならではの地元食材を唯一無二な食体験に作り上げるシェフの技をたっぷりとご堪能いただけます。また、ソムリエが厳選したワインセレクションの中から、お料理に最良の1銘柄をグラスでご提供するワインペアリングと一緒に優雅なひとときをお楽しみください。

Period

March 1 - May 7, 2023

Opening Hours

TWO SEATINGS / 120 minutes each [1st] 5:00 - 7:00 pm / 5:30 - 7:30 pm [2nd] 7:30 - 9:30 pm / 8:00 - 10:00 pm

Price

20.000ven

Menu

- · Yufuin cheese, fava beans
- ·Saiki white asparagus, caviar
- ·Wild vegetables and bamboo shoots, duck
- ·Oita spiny lobster, morel mushrooms, cocoa 75
- ·Charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, green asparagus
- ·Dessert
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- Seating time may be limited to 2 hours subject to availability.
- Menu items may be changed without advance notice.
- Children of the age of 12 years and below are not allowed in Atelier. (kids menu not available, baby chairs for high counter not available).

販売期間

2023年3月1日(水)~5月7日(日)

営業時間

お席は120分、2部制でご用意しております。 【1部】5:00 - 7:00 pm / 5:30 - 7:30 pm 【2部】7:30 - 9:30 pm / 8:00 - 10:00 pm

料金

20,000円

メニュー例

- ・湯布院チーズ そら豆
- ・佐伯産ホワイトアスパラ キャビア
- ・山の恵み 山菜と筍 鴨肉
- ・蒲江産イセエビ モリーユ茸 カカオ75
- ・おおいた和牛の炭火焼き グリーンアスパラガス
- パティシエ特製デザート
- 浴衣・スリッパでのご利用はご遠慮ください。
- ■ドレスコードは、スマートカジュアルです。
- お席のご利用は2時間とさせていただきます。
- ■メニューは変更になる場合がございます。
- 12歳以下のお子様はご利用になれません。キッズメニューやキッズチェアの ご用意はございません。





Atelier Journey in Kyushu

アトリエ・九州 美食探訪

美味・美食が満載の九州旅。「美食探訪」がテーマのコース料理には、「佐賀関産黒アワビ」や、シグネチャーディッシュである「おおいた和牛フィレステーキの炭火焼き」を含む、初夏ならではの地元食材とフレンチの技法が融合した唯一無二な食体験をご堪能いただけます。また、ソムリエが厳選したワインセレクションの中から、お料理に最良の1銘柄をグラスでご提供するワインベアリングと一緒に優雅なひとときをお楽しみください。

Period

May 8 - July 31, 2023

Opening Hours

TWO SEATINGS / 120 minutes each [1st] 5:00 - 7:00 pm / 5:30 - 7:30 pm [2nd] 7:30 - 9:30 pm / 8:00 - 10:00 pm

Price

20,000yen

Menu

- · [Nagasaki] Potato, Caviar
- ·[Miyazaki]Saeki leatherfish, Mango
- ·[Kumamoto]Kumamoto Akaushi Beef, Yufuin cheese
- · [Fukuoka] Saganoseki Black abalone, Itoshima Vegetables
- ·[Oita]Charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, Eel
- ·[Kagoshima]Dessert (Chiran tea) *New tea
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- \blacksquare Seating time may be limited to 2 hours subject to availability.
- Menu items may be changed without advance notice.
- Children of the age of 12 years and below are not allowed in Atelier. (kids menu not available, baby chairs for high counter not available).

販売期間

2023年5月8日(月)~7月31日(月)

営業時間

お席は120分、2部制でご用意しております。 【1部】5:00 - 7:00 pm / 5:30 - 7:30 pm 【2部】7:30 - 9:30 pm / 8:00 - 10:00 pm

料金

20,000円

メニュー例

- ·【長崎】馬鈴薯 キャビア
- ・【宮崎】佐伯産カワハギ 完熟マンゴー
- ・【熊本】阿蘇・あか牛 由布院チーズ
- ・【福岡】佐賀関産黒アワビ 糸島直送野菜
- ・【大分】おおいた和牛の炭火焼き 鰻
- ・【鹿児島】パティシエ特製デザート(知覧茶)※新茶
- 浴衣・スリッパでのご利用はご遠慮ください。
- ドレスコードは、スマートカジュアルです。
- お席のご利用は2時間とさせていただきます。
- ■メニューは変更になる場合がございます。
- 12歳以下のお子様はご利用になれません。キッズメニューやキッズチェアの ご用意はございません。





Mother's Day Collection 2023

パティスリー・ブーランジェリー 母の日コレクション 2023 「ボン ボン ショコラ |&「ルビーアマンド |

日頃の感謝を伝える「母の日コレクション」が新登場。豊かな香りのカカオと相性の良い素材を組み合わせた「ボンボンショコラ」は、ジュエリーのような輝きを放ち、異なる個性が織り成す香りや味わいが特徴。また、香ばしいアーモンドとルビーチョコレートの出会う「ルビーアマンド」は、バラの花びらを散らした華やかな仕様に。お取り寄せも可能なホテルこだわりのショコラ。「いつもありがとう」の気持ちを込めたギフトに。お母様へ日ごろの感謝をお届けください。

Period

May 1 - May 14, 2023

Opening Hours

10:00 am - 5:30 pm

Menu

·Chocolate bon bon (4 pieces) 2,052yen

An assortment of bonbon chocolates combining richly fragrant cocoa and compatible ingredients. These fine chocolates sparkle like jewelry, creating an aroma and taste that is a blend of different character.

·Amandes Ruby Chocolate 1,728yen

Aromatic almonds meet ruby chocolate. The unique cocoa flavor and acidity of ruby chocolate are expressed in this gorgeous version, which is sprinkled with rose petals.

販売期間

2023年5月1日(月)~5月14日(日)

営業時間

10:00 am - 5:30 pm

メニュー例

・ボン ボン ショコラ(4個入り) 2,052円

豊かな香りのカカオと相性の良い素材を組み合わせたボン ボン ショコラの アソートメント。上質なショコラが織り成す異なる個性が、香りや味わいを演出。

・ルビー・アマンド 1,728円

香ばしいアーモンドとルビーチョコレートの出会い。ルビーチョコレート特有の カカオの風味と酸味を表現し、バラの花びらを散らした華やかな仕様。





STRAWBERRY PROMOTION 2023 Matcha Strawberry Garden Sweets Buffet [Matcha Meditation]

ストロベリー・プロモーション 2023 抹茶ストロベリー・スイーツビュッフェ「Matcha Meditation」

ストロベリープロモーションの第2弾は、江戸時代より京都・宇治で300年続く茶農家「茶園清水屋」とコラボレーション。茶農家との出会いにより、抹茶本来のふくよかな極上の味わいと苺で彩る、バラエティ豊かな約25種類のスイーツをご用意いたします。抹茶の香りと真っ赤な甘い幸せに恋する、優雅な時間を小ゆくまでお楽しみください。

販売期間

2023年3月1日(水)~5月31日(水)

営業時間

2:45 pm - 4:45 pm

料金

5.000円

メニュー例

ストロベリー・ガトーセレクション(全5種)

- ·茶園清水屋 × 抹茶ストロベリー・タルト
- ・茶園清水屋×抹茶ストロベリー・ショートケーキ
- ・茶園清水屋 × 抹茶オペラ
- ・茶園清水屋 × 抹茶テリーヌ
- ・生チーズケーキ「ストロベリー」

プティ・ガトーセレクション(全10種)

- ほうじ茶ロールケーキ
- ·茶園清水屋 × 抹茶羊羹
- ・プティ・シュー「抹茶ストロベリー」
- ・桜ストロベリームース
- ・抹茶モンブラン etc...

ヴェリーヌセレクション(全5種)

- ヴェリーヌ・抹茶ラテ
- ・抹茶ストロベリー・ティラミス
- ・茶園清水屋 × 碾茶(てん茶)ゼリー etc...

MY STYLE SWEETS(春色どら焼き)

- ・プティフル(全5種)
- ・セイボリー(全5種)

- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- Seating time may be limited to 90 minutes subject to availability.
- Menu items may be changed without advance notice.
- 1,000 yen fee is charged for 3 5 years old kids. 3,000 yen fee is charged for 6 - 11 years old kids.
- The dessert buffet ends at 4:30 pm.

- 浴衣・スリッパでのご利用はご遠慮ください。
- ドレスコードは、スマートカジュアルです。
- お席のご利用は90分とさせていただきます。
- ■メニューは変更になる場合がございます。
- 3歳以上5歳以下のお子様は、お一人1,000円、6歳以上11歳以下のお子様は、お一人3,000円頂戴いたします。
- デザートビュッフェは4:30pmに終了となります。





STRAWBERRY PROMOTION 2023 Strawberry Afternoon Tea ~Travel in Italy~

ストロベリー・アフタヌーンティー ~イタリア編~

ATTENTION PLEASE!! 次なる目的地は陽気な国「イタリア」。1960年のイタリア映画 "La Dolce Vita (「甘い生活」)"にインスパイアを得て、ロマンティックで魅惑的な世界を演出した「ストロベリー・アフターヌーンティー」をご用意いたします。パティシエが生み出す 贅美をつくした華麗なスイーツと最高品質の紅茶「TWG Teaファインティーセレクション」と組み合わせてお楽しみください。今年は、「Travel World Sweet~世界を旅するアフタヌーンティー~」と題して、旅をテーマに遊び心溢れる甘能的な世界へ皆様をご案内いたします。

販売期間

2023年3月1日(水)~4月30日(日)

営業時間

お席は120分、2部制でご用意しております。 【1部】1:00 - 3:00 pm / 1:30 - 3:30 pm 【2部】3:30 - 5:30 pm

料金

4,000円

メニュー例

- ・イタリア産生ハムと筍 サンドウィッチ
- ・ジェノバ風チキンとカプレーゼ チャバタサンド
- ・パプリカのペペロナータ ブルスケッタ
- ・ストロベリーとゴルゴンゾーラチーズのキッシュ
- ・ストロベリー・パンナコッタ
- ·illy(イリー) ティラミス・クラシコ
- ・ストロベリーピスタチオのムース
- ・メリンガ・コン・フルッタ(ストロベリーのメレンゲケーキ)
- ・バーチ・ディ・ダーマ(ストロベリー)
- ·FERRERO ROCHER(フェレロ ロシェ)

・国産発酵バターとストロベリーピスタチオのスコーン (近藤養蜂場のいちご蜂蜜ジャムとクロテッドクリーム添え)

- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Seating time may be limited to 2 hours subject to availability.
- Menu items may be changed without advance notice.
- A kids menu is also available at an additional charge.
- 浴衣・スリッパでのご利用はご遠慮ください。
- お席のご利用は2時間とさせていただきます。
- ■メニューは変更になる場合がございます。
- ご希望のお客様にはキッズメニューも別途追加料金にてご用意しております。





Strawberry Afternoon Tea ~Travel in Asia~

ストロベリー・アフタヌーンティー ~アジア編~

ATTENTION PLEASE!! 第3の目的地は魅力あふれる国「アジア」。シンガポールで設立された、世界有数のラグジュアリーティーブランド「TWG Tea」の紅茶を使用し、アジアの多彩な文化・グルメなど、魅力が詰まった「ストロベリー・アフターヌーンティー」をご用意いたします。パティシエが生み出すフォトジェニックなスイーツと最高品質の紅茶「TWG Teaファインティーセレクション」と組み合わせてお楽しみください。ご家族やご友人と一緒に、思い出に残る午後の優雅なひとときをお過ごしいただけます。今年は、「Travel World Sweet~世界を旅するアフタヌーンティー~」と題して、旅をテーマに遊び心溢れる甘能的な世界へ皆様をご案内いたします。

販売期間

2023年5月1日(月)~6月30日(金)

営業時間

お席は120分、2部制でご用意しております。 【1部】1:00 - 3:00 pm / 1:30 - 3:30 pm 【2部】3:30 - 5:30 pm

料金

4,000円

- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Seating time may be limited to 2 hours subject to availability.
- Menu items may be changed without advance notice.
- A kids menu is also available at an additional charge.

メニュー例

- ·【日本】スモークサーモンとキヌアのいなり寿司
- ・【韓国】プルコギ風トルティーヤ
- ・【ベトナム】ローストポークのバインミー
- ・【タイ】ガパオ・キッシュ
- ・【マレーシア】ストロベリー・モーモーチャーチャー(ココナッツミルクのプリン)
- $\cdot \hbox{\tt [}{^{{\textstyle \nwarrow}}}{^{{\textstyle \vdash}}}{^{{\textstyle \vdash}}}{^{{\textstyle$
- ·【シンガポール】TWG 1837グリーンティー ストロベリームース
- ·【台湾】TWG 別府オリジナルティー 鳳梨酥(パイナップルケーキ)
- ・【韓国】ストロベリー・トゥンカロン(韓国マカロン)
- ·【日本】うぐいす餅

・国産発酵バターとTWG レッドチャイティーのスコーン (近藤養蜂場のいちご蜂蜜ジャムとクロテッドクリーム添え)

- 浴衣・スリッパでのご利用はご遠慮ください。
 - お席のご利用は2時間とさせていただきます。
 - ■メニューは変更になる場合がございます。
 - ご希望のお客様にはキッズメニューも別途追加料金にてご用意しております。





PATISSERIE BOULANGERIE SEASONAL STOLLEN "JAPONAIS"

パティスリー・ブーランジェリー 四季シュトーレン "ジャポネ"

パティスリー・ブーランジェリーが贈る「四季シュトーレン」。フランス産の小麦粉に国産発酵バターなど、こだわりぬいた素材のみで仕上げた贅沢な逸品。大分日田・井上酒造の麦焼酎「トヨノホシ 百助」に漬け込んだフルーツと、じっくり丁寧に炊き上げた字佐クロダマル(黒豆)を贅沢に使用。和素材を巧みに操り、和三盆の上品な甘さと絶妙なバランスで焼き上げた、日本茶にもよく合う和洋菓子です。芳醇な香り・深いコクと繊細な口溶けが特徴で、時間とともに味わいも深まります。

Period April 1 - June 30, 2023 Opening Hours 10:00 am - 5:30 pm Price 3,200yen *LIMITED to 150 sets.



2023年4月1日(土)~6月30日(金)

営業時間

10:00 am - 5:30 pm

料金

3,200円 *150個限定



◀QRコードより ご注文いただけます。





SAISON SELECTION

「季節 |セレクション

「匠」が厳選した素材で、「SAISON=季節」をテーマに焼き上げる季節限定のパンです。ホテルのおいしい日常を ご家庭やお土産としてもお楽しみいただけます。

Period

February 1 - March 31, 2023 April 1 - May 31, 2023

Opening Hours

10:00 am - 5:30 pm

Menu

[SAISON SELECTION]

February 1 - March 31, 2023

- ·Strawberry Croissant
- · Baguette Terroir
- ·Beef Stew Baguette
- · Nutty Chocolate Bread
- ·Potato Crisp Focaccia with Truffle

[SAISON SELECTION]

April 1 - May 31, 2023

- ·Shimizuya × Matcha Cream and Azuki Bread
- ·Rice Flour Baguette
- ·Spring Vegetable Curry Bread*
- ·Shimizuya × Matcha Bread
- ·Oita White Onion Tartine*

販売期間

2023年2月1日(水)~3月31日(金) 2023年4月1日(土)~5月31日(水)

営業時間

10:00 am - 5:30 pm

メニュー例

【「季節 |セレクション】

2023年2月1日(水)~3月31日(金)

- ・ストロベリークロワッサン ・バゲット・テロワール
- ・ビーフシチュー フランス ・
 贅沢ナッツのショコラ食パン
- ・トリュフ薫る インカのめざめのフォカッチャ

【「季節 |セレクション】

2023年4月1日(十)~5月31日(水)

- ·茶園清水屋×酒種 抹茶クリームあんぱん
- ・米粉バゲット
- ・春野菜の焼きカレーパン※
- ·茶園清水屋×抹茶食パン
- ・大分白ねぎのタルティーヌ※

※別府八湯温泉まつり(旨辛スタイル)〈4月1日~4月3日限定〉



HYOTAN DE STRESS MASSAGE

ひょうたん Dストレス マッサージ

この春、新たに加わる特別なトリートメント。厳選されたオリジナルのオイルとひょうたんマッサージャーを使用し、体内に蓄積した疲れを徐々に解放し極上の癒しへと促します。

De stress and relax with this unique spa treatment. With a special customized signature massage oil and the HARNN Hyotan, your fatigue and stress will slowly melt away.

Period

March 1, 2023~

Opening Hours

[Weekday·Sun] 11:00 am - 8:00 pm

[Sat] 11:00 am - 9:00 pm

Price

60 minutes : 22,000yen 90 minutes : 28.600yen

Menu

·60 Minutes / 90 Minutes(with HARNN mini gift)

販売期間

2023年3月1日(水)~

受業時間

【平日·日】11:00 am - 8:00 pm

[土] 11:00 am - 9:00 pm

料金

60分:22,000円 90分:28,600円

メニュー例

・60分 / 90分 (90分コースにはHARNNミニギフトプレゼント)

[■]料金には消費税が含まれております。別途税抜価格に対し、 サービス料15%を加算させていただきます。





3DAY PAY DAY

3デー ペイデー

毎月25日~27日は、スパ商品の割引を開催いたしま す。単品購入は5%OFF、3点以上購入は15%OFFと なります。割引率は販売期間ごとに異なる場合がござ います。

Enjoy the best of spa retail products with our discounts every 25th to 27th of the month, 5% off for single purchase and 15% off for three items and above. Discounts may vary per range every sale period.

販売期間

毎日25 26 27日

営業時間

【平日·日】11:00 am - 8:00 pm 【十】11:00 am - 9:00 pm

メニュー例

- ・HARNNライスブランソープ
- ・シャンプー

- ・シャワージェル ・ハンドクリーム
- ・コンディショナー
- ・VUUDHルームフレグランススプレー
- ・ボディスクラブ ・アロマサシェ 他

・ボディローション

・ボディーオイルスプレー

WEDNESDAY LADIES DAY

水曜レディースデー

毎週水曜日は、ハーンヘリテージスパでレディース デーを開催いたします。60分以上のスパトリートメント をお二人様でご予約いただくと20%オフでご利用い ただけます。

Enjoy some me time with the ladies at HARNN Heritage Spa every Wednesday. Enjoy spa treatments 60 Minutes and above with 20% off for two guests. Blackout dates may apply.

販売期間

毎週水曜日

営業時間

【平日・日】11:00 am - 8:00 pm 【十】11:00 am - 9:00 pm

料金

(1名様)19.800円~

メニュー例

- ・サイアムアロマボディーセラピー
- ・ディープティッシューマッサージ





Photo Wedding

フォトウェディング

ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパがご提案する、永遠に残るかけがえのない思い出。ホテルが誇るさまざまなロケーションで、一番輝くおふたりの瞬間を写真におさめます。特別メニューで彩るダイニングテーブルでは、お二人の喜びとお客様の祝福に溢れる晴れやかな時が流れます。

ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパが、華やかなお祝いに心づくしのお手伝いをお約束いたします。

販売期間

~2023年12月25日(月)

メニュー例

【基本プラン】

- ·披露宴会場
- ・フォトウェディング特別メニューのお食事(6名様分)
- ・ウェディングアイテム(ドレス1点・タキシード1点)
- ・ウェディングフォト(六切り写真にてお渡し)

料金

490.000⊞

オプション例

- ・ブーケ、ブートニア手配等の各種アップグレード
- ・撮影ロケーション(パノラマスイート)
- ·ご宿泊パッケージ

【ご宿泊パッケージ】

撮影日前日よりご宿泊いただくと、翌日の朝より撮影が可能です。 ラグジュアリーリゾートで心に残るひとときを過ごしませんか。

- 料金には消費税と15%のサービス料が含まれております。
- 撮影ご希望日1ヶ月前までにご予約ください。





Private Wedding

プライベートウエディング

別府の美しい四季の中で心潤うプライベートウェディングをご提案。特別な「時」と大切な「想い」の物語を紡ぐとって おきのおもてなし。緑に包まれたプライベート空間で味わう世界と地元の食材によるコラボレーションで生まれる最上 の演出。みなさまにお喜びいただけるお料理を経験豊富なシェフが、お祝いの想いを丹精込めて丁寧にご用意し、 テーブルを華やかに飾り心惹きつける「幸せ |を繋ぎます。

ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパでお二人の永遠を誓いませんか。

販売期間

~2023年12月25日(月)

料金

1,600,000円~(20名様から)



- ・フリードリンク(アルコール含)・司会者・装花関係・基本音響 ・基本撮影・基本衣装(ドレス1点・タキシード1点)・基本美容 ■ 最大50名様までご対応可能です。 着付が含まれています。
- 基本プランにはパーティ会場(2時間30分)・控室・コース料理 20名様~より承っており、追加は1名様あたり25.000円(税金込・サービス料込)にて お手配させていただきます。

 - 料金には消費税と15%のサービス料が含まれております。
 - ご希望日3ヶ月前までにご予約ください。



公式キャラクター「モモファン」

[メールマガジン]

[LINEアカウント]

プランやイベント情報を定期配信しております。

ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパ

〒874-0000 大分県別府市大字鉄輪499番地18 Tel: 0977-66-1000 Fax: 0977-66-1002 info.icbeppu@ihg.com anaicbeppu.com

ANA INTERCONTINENTAL BEPPU RESORT & SPA

499-18 Oaza Kannawa, Beppu, Oita, 874-0000 Japan (Tel:+81(0)977 66 1000 Fax:+81(0)977 66 1002 info.icbeppu@ihg.com anaicbeppu.com

写真は全てイメージです。料金には消費税が含まれております。別途税抜価格に対し、サービス料を加算させていただきます。お問い合わせ・ご予約:ホテルウェブサイト(anaicbeppu.com) 又はTel 0977-66-1000

All photos are images. Prices are inclusive of taxes and exclusive of service charge. For inquiries or reservations, please visit anaicbeppu.com or call 81(0)977-66-1000.