



ANA
INTERCONTINENTAL.
BEPPU RESORT & SPA



SEASON IN HIGHLIGHTS

September - November 2023



Autumn Bounty 「LAND and SEA」 Semi-Buffer

秋の収穫祭・プロモーション 秋の恵み「LAND(陸) and SEA(海)」セミビュッフェ

収穫の最盛期を迎える実りの秋。旬の食材を用いて五感を通じてお楽しみいただける「秋の恵み」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盛り込んだメインディッシュ。秋の味覚を贅沢に楽しむ豊富な前菜とスイーツが華やかに演出いたします。ご褒美ランチやファミリーのお出かけに、優雅なランチタイムをお楽しみください。

Period

September 1 - November 30, 2023

Opening Hours

【Lunch】11:30 am - 2:00 pm

【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9月1日(金)～11月30日(木)

営業時間

【ランチ】11:30 am - 2:00 pm

【ディナー】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」

- ご来店の前1日以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。



Autumn Bounty 「LAND and SEA」 Weekday Course Dinner with NEWTON

秋の恵み「LAND(陸) and SEA(海)」平日コースディナー

旬の食材を用いて五感を通じてお楽しみいただける「秋の恵み」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食材をグリル&ローストで。素材の旨みを最大限に活かすシンプルな調理法にこだわり、前菜の盛り合わせや、秋色スイーツなど、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ください。今月のワイナリーは、カリフォルニアのアンフィルタード(無ろ過)ワインの第一人者である「ニュートン」。自然への畏敬を大切にきたサステナブル(環境保全型)農法を採用し、自然と一体になったワイン造りによって、畑で収穫された純粋な果実味がそのまま生きたワインが生まれます。

販売期間

2023年9月1日(金)~11月30日(木)

営業時間

5:30 pm - 9:00 pm

料金

コースディナー(平日):7,500円

メニュー例

・平日ディナーコース(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(税込))

- 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.

- 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。



4th. Anniversary Table ATELIER AUTUMN HARVEST FESTIVAL

ホテル開業4周年「アトリエ・一期一会」～秋の収穫祭～

地元の恵みと生産者との出会いは「一期一会」。山と海、食材が伝統を創る。シンプルさの中にエレガンスを含めたコース料理には、五感で秋を感じさせるメニューが勢揃い。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、この時期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。

Period

October 1 - November 30, 2023

Opening Hours

TWO SEATINGS / 120 minutes each

【1st】 5:30 pm - 7:30 pm

【2nd】 7:30 pm - 9:30 pm / 8:00 pm - 10:00 pm

Price

20,000yen

Menu

- ・Autumn amuse
- ・Yufuin salmon, Kunisaki blue crab
- ・Oita spiny lobster, Chausson
- ・Oita tilefish, red beet
- ・Charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, autumn truffle
- ・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10月1日(日)～11月30日(木)

営業時間

お席は120分、2部制でご利用しております。

【1部】 5:30 pm - 7:30 pm

【2部】 7:30 pm - 9:30 pm / 8:00 pm - 10:00 pm

料金

20,000円

メニュー例

- ・食前のお愉しみ ～生産者との出会い～
- ・湯布院サーモン 岬ガザミ
- ・蒲江産 イセエビ ソーション
- ・愛海の恵み 豊後水道甘鯛 赤かぶ
- ・おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 秋トリュフ
- ・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 x MHD Moët Hennessy Diageo Prestige Champagne Dinner

～五感を研ぎ澄ませて、楽しむ夢の饗宴～

LVMHグループの洋酒部門、MHD(モエ・ヘネシー・ディアジオ)とのコラボレーション企画がはじまる。その第一弾を飾るのは「プレステージ=威信」の名の通り、それぞれのメゾンが自身の名にかけて、最高のブドウに技術の粋を込めて造り上げる「プレステージ・キュヴェ・シャンパーニュ」がテーマの夢の饗宴をお届けします。

Period

September 16, 2023

Opening Hours

7:00 pm - 9:00 pm 【Door open】6:30 pm 【Dinner start】7:00 pm
*Limited to 12 seats

Price

50,000yen

Menu

Special course prepared by Atelier's Chef to be paired, with 5 types of Cusumano wine

【Wine List】

- ・N.V. RUINART BLANC DE BLANCS
- ・2013 MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE
- ・2013 DOM PÉRIGNON VINTAGE
- ・2012 VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME, YAYOI KUSAMA EDITION
- ・N.V. KRUG GRANDE CUVÉE 170ÈME ÉDITION

- 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9月16日(土)

営業時間

7:00 pm - 9:00 pm 【開場】6:30 pm 【開宴】7:00 pm
*12名様限定

料金

50,000円

メニュー例

- ・工藤シェフの織り成す6品のディナーフルコース
- ・ベアリング(グラスシャンパーニュ5種)
- 【ワインリスト】
- ・N.V. RUINART BLANC DE BLANCS
- ・2013 MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE
- ・2013 DOM PÉRIGNON VINTAGE
- ・2012 VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME, 草間彌生 EDITION
- ・N.V. KRUG GRANDE CUVÉE 170ÈME ÉDITION

- 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。



Autumn Sweets Buffet 「FORBIDDEN AUTUMN」

秋色果実スイーツビュッフェ「フォービドゥン・オータム」

“禁断の果実”（フォービドゥン・フルーツ）とも呼ばれる旬のいちじくやザクロを使用し、秋色がビュッフェボード一面に広がる「フォービドゥン・オータム」を開催。秋の味覚を贅沢に使用した、バラエティ豊かな約25種類のスイーツをお楽しみいただけます。上品な色彩が艶やかで心奪われること間違いなし。至福のスイーツタイムをご堪能ください。

販売期間

2023年9月2日（土）～ 11月26日（日）
*土日のみ開催

営業時間

2:45 pm - 4:45 pm

料金

5,000円

メニュー例

ガトーセクション(全5種)

- ・「FORBIDDEN AUTUMN」無花果と赤ワインのムース
- ・シャインマスカットの生チョコショートケーキ
- ・洋梨と無花果のオータムタルト
- ・ナッティー・ガトーショコラ
- ・「綾紫」モンブラン・ロールケーキ

ヴェリーヌセクション(全5種)

- ・ヴェリーヌ・フォレノワール
- ・TWG ナポレオンティー 葡萄の雫
- ・petit parfait ブティ・バルフェ(ジャポネ) etc...

ブティ・ガトーセクション(全10種)

- ・「濃栗」モンブラン・タルト
- ・アップルパイ
- ・ブティ・シュー「ショコラ」
- ・かぼちゃのスフレチーズケーキ
- ・イタリア産ピスタチオのプッセ etc...

・MY STYLE SWEETS(秋色団子)

- ・ブティフル(全5種)
- ・セイボリー(全5種)

- 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。



Halloween Afternoon Tea Day of the Dead ~Travel in Mexico~

ハロウィン・アフタヌーンティー Day of the Dead ~メキシコ編~

HOLA (オラ)!! 次の目的地は色彩と古代ロマンの国「メキシコ」。毎年11月に行われる故人を思う伝統ある祝祭。ハロウィンのルーツともいわれる「死者の日」からインスピレーションを受けた「ハロウィン・アフタヌーンティー」。パティシエが生み出すキュートでフォトジェニックなスイーツには、秋の味覚が満載!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、思い出に残る優雅な午後ひとときをお楽しみいただけます。※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9月15日(金)~11月14日(火)

営業時間

10:30 am - 5:30 pm

お席は120分、2部制でご用意しております。

【1部】1:00 pm - 3:00 pm / 1:30 pm - 3:30 pm

【2部】3:30 pm - 5:30 pm

料金

4,000円

メニュー例

- ・メキシカンチルドッグ
- ・ベジタリアンブリトー
- ・海老とメキシコ風ポトサラダ プティ・シュー
- ・スパイシーチキンとアポカド キッシュ

- ・ハロウィンベリーヌ 巨峰とザクロ
- ・トレスレチェ ケーキ グリオットチェリー
- ・林檎とカシスのムース
- ・栗のフィナンシェ 紫芋
- ・ビエール・エルメ・パリ マカロン ジャルダン ドートンヌ(パンブキン)
- ・パート・ド・フルエイ ポワール(洋梨)

- ・甘酒ピーナッツと竹炭のスコーン
(Happy Farm無添加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。



AUTUMN PRIVATE CABANA 2023 「HAMBURGER with VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT」

オータム・プライベートカバナ 2023 「Veuve Clicquot バーガーペアリング」

1964年に米国ザ・ニューヨーカー誌に掲載された「After the Opera (オペラの後はヴーヴ・クリコとハンバーガーのペアリングを)」というアイコン的な広告にインスパイアを受けたエグゼクティブ・シェフ工藤が、最高の食材を堪能できる2種類のハンバーガーを考案。非日常感溢れる秋のプライベートカバナで、ヴーヴ・クリコとハンバーガーの特別なペアリングをお楽しみいただけます。

販売期間

2023年9月15日(金)～11月30日(木)

営業時間

お席は120分、3部制をご用意しております。

*予約優先(空席状況で当日予約可能)

【1部】11:30 am - 1:30 pm / 12:00 pm - 2:00 pm

【2部】2:00 pm - 4:00 pm

料金

【プライベートカバナ】定員2～6名

ご宿泊のお客様:4,000円～

日帰りのお客様:6,600円～(平日) / 7,600円～(土日祝)

【カバナ・ランチ】-1名様あたり-

SIGNATURE 和牛バーガー 6,150円

スパイスィーヴィーガンバーガー 5,340円

メニュー例

【プライベートカバナ】 ※予約優先(空席状況で当日予約可能)

・カバナ利用料(120分)

*お一人様ワンドリンクオーダー制とさせていただきます。

【カバナ・ランチ】 ※予約優先(空席状況で当日予約可能)

HAMBURGER with VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

・カバナ利用料(120分)

*SIGNATURE 和牛バーガー / スパイスィーヴィーガンバーガーの中からお好みの1種類をお選びください。

・SIGNATURE 和牛バーガー -Wagyu Beef Burger- (180g) 6,150円
香ばしくジュシーに焼き上げた和牛ビーフパティ 180g とグルルベーコン、チェダーチーズなどを自家製パンズに挟み、ダイナミックかつ旨味溢れるアメリカンスタイルに。

・スパイスィー ヴィーガン バーガー -SPICY VEGAN BURGER- 5,340円
たっぷりの野菜に、低カロリーの大豆ミートとスパイスィーチリソースを使い、健康やサステイナブルに関心がある方にも、ヘルシーさと環境に配慮したおすすめの一品。

*All burgers are served with a small salad and French fries.

*全てのバーガーには、スモールサラダとフライドポテトが付いています。

■ 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。

■ 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。



Sunset Pool in the sky

天空のサンセットプール

手を伸ばせば届きそうな夕焼けに染まる空と眼下に広がる別府の美景に包まれるロマンティック空間で解放たれる、ラグジュアリーバカンスのひとつ。水中スピーカーから流れるアンビエントな曲とともに、最上のくつろぎと癒しを心と体で感じていただけます。大分の食材からインスパイアされたシグネチャーカクテルやシャンパン、各種スムージーやフレッシュジュースなどを揃え期間限定のサンセットプールタイムをご用意。

販売期間

～2023年9月30日(土)

営業時間

5:00 pm - 7:00 pm

*最終入場:6:00 pm

料金

平日:4,900円

土日祝:5,900円

メニュー例

・インフィニティプールのご利用(5:00 pm - 7:00 pm)

・温泉(大浴場)のご利用(7:00 pm - 9:00 pm)

・お好みのドリンク1杯

(2杯目以降は半額にて追加注文が可能)

・シェフ特製の豪華カナッペ

- 20歳未満のお客様にはアルコールのご提供はいたしません。ご利用は保護者同伴となっております。
- 6～19歳のお子様は、1名さまにつきワンドリンクオーダー制とさせていただきます。
- 混雑時及びイベント開催時には除外日がございます。詳しくはお問い合わせください。
- 雨天時には営業を休止する場合がございます。また天候によっては、店内にてご案内する場合がございます。
- メニューは変更になる場合がございます。



PATISSERIE BOULANGERIE SEASONAL STOLLEN "AUTUMN(Chestnuts & Walnut)"

パティスリー・ブーランジェリー 四季シュトーレン “オータム(栗と胡桃)”

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」。シュトーレンの技法で作られる特別なお菓子は、四季折々の味わいを変えてご用意しています。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をご堪能ください。芳醇なブランデーに漬け込んだ和栗と胡桃を贅沢に使用。和三盆の上品な甘さと絶妙なバランスで配合されたスパイスで焼き上げた秋限定の焼菓子。時間とともに味わいも深まります。

Period

September 15 - November 14, 2023

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

Price

3,200yen

*LIMITED to 150 sets.

販売期間

2023年9月15日(金)～11月14日(火)

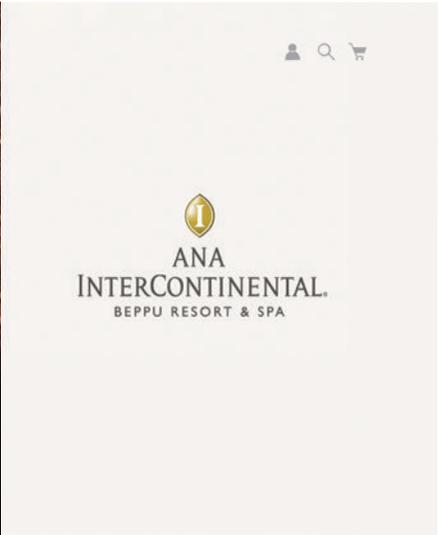
営業時間

10:00 am - 5:00 pm

料金

3,200円

*150個限定



Online Shopping

オンラインショップ

ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパが厳選したホテルクオリティの贈り物。3種の香りがセットになったHARNN(ハーン)のハンドクリームセットや、温泉成分を使用したミスト化粧水とフェイスマスクのセットなど、ご自宅用はもちろん、お土産や日頃の感謝を逸品に込めて贈ってみてはいかがでしょうか。

メニュー例

「季節」セレクション

- ・別府温泉 フェイス ミスト&マスク
- ・HARNN ハンドクリーム 3種の香りセット
- ・四季のショートレン
- ・縁結 うすき煎餅
- ・TWG tea ホテルオリジナルブレンド など



◀QRコードより
詳細をご覧ください。





The Secret to Beautiful Skin

シークレット ビューティフル スキン

秋への季節の移り変わりとともに、夏の日差しでダメージを受けた肌をいたわるスキンケアのご紹介。スクラブとオイルスプレーで肌をしっかり保湿するスペシャルケアをお勧めします。スクラブ、またはボディオイルスプレー1点をお求めいただくと10%OFFに、さらに3点以上では、20%OFFの特別ディスカウントにて、ご自宅やご旅行先でのスキンケアアイテムをご案内いたします。

Period

September 1 - November 30, 2023

Opening Hours

【Weekday, Sunday】 11:00 am - 8:00 pm

【Saturday】 11:00 am - 9:00 pm

Price

7,480 yen~

Menu

【Scrub】

Juniper Atmos, Siamese Jasmine, Oriental Rose, White Tea & Camellia, Yuzu & Vetiver

【Body oil spray】

Juniper Atmos, Siam Jasmine, Oriental Rose, White tea & Camellia, Yuzu & Vetiver, Oriental Herb, Cymbopogon

販売期間

2023年9月1日(金)~11月30日(木)

営業時間

【平日・日】 11:00 am - 8:00 pm

【土】 11:00 am - 9:00 pm

料金

7,480円~

メニュー例

【スクラブ】

ジュニアートモス、サイアムジャスミン、オリエンタルローズ、ホワイトティー&カメリア、ユズ&ベチバ

【ボディオイルスプレー】

ジュニアートモス、サイアムジャスミン、オリエンタルローズ、ホワイトティー&カメリア、ユズ&ベチバ、オリエンタルハーブ、シンボゴゴン



New Fitness Activities

新フィットネスアクティビティ

ご宿泊者様対象の新しいフィットネスアクティビティがスタート。初心者から上級者まで、男女問わずご参加いただけるキックボクシングプログラム。全身をバランスよく整えると同時に、肩こりなどの解消にもおすすめのアクティビティ。気持ちよく汗を流し、心身ともにリフレッシュしませんか。

各種フィットネスアクティビティよりお好みをお選びいただき、滞在中のウェルネスライフをご満喫ください。

開催日時

開催日時等の詳細はホームページをご覧ください。

料金

無料

*事前のご予約が必要です。



◀QRコードより
詳細をご覧ください。

Crystal Workshop

クリスタルワークショップ

大分県在住のアーティスト、中園けいこさんによるスワロフスキーを用いたワークショップ。ご自身が選ぶカラーに合わせて、ご自宅でお使いいただけるアクセサリや小物を作成いたします。作品はお持ち帰りいただけます。ワークショップにご参加の方には、スワロフスキーアイテムを特別価格でお求めいただけます。毎月作成するアイテムが変わりますので、詳しくはスパまでお問い合わせください。

開催期間

2023年7月～12月

開催時間

12:00 pm - 1:00 pm / 1:30 pm - 2:30 pm /
3:00 pm - 4:00 pm / 4:30 pm - 5:30 pm

料金

(1名様)4,950円～

メニュー例

・チョーカー ・イヤリング ・バックチャーム
・サンキャッチャー ・ネックレス

■ 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。



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。ホテルが誇る様々なロケーションで、一番輝くお二人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
- ・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円

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。

■ 撮影ご希望日1ヶ月前までにご予約ください。



Private Wedding

プライベートウェディング

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食材によるコラボレーションで生まれる最上の演出。皆様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)



- 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・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)・基本美容着付が含まれています。
- 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。
- 最大50名様までご対応可能です。
- 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。

メールマガジン登録
新規募集中だファン!



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.