



SEASON IN HIGHLIGHTS January - March 2022

Elements Slow Fires

エレメンツ スロー ファイヤー



冬のエレメンツでは、心も身体も温まるお料理をご用意。冷えた身体を芯から温め、我が家に帰ったようなホッとする空間で、皆様をお待ちしております。お選びいただくメインディッシュには、冬を象徴する伝統的なお料理を揃え、ホテルメイドのパンやデザートはビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。食後のデザートと一緒に、TWG Teaやホットチョコレートなどもおすすめです！

Period

January 4, 2022 - February 28

Opening Hours

Lunch ————— 11:30 am - 2:00 pm
Dinner ————— 5:30 pm - 8:30 pm

Price

Lunch: Weekdays 4,200 yen
Weekends 4,700 yen
Dinner: 6,900 yen

Menu

- ・ Braised domestic beef cheek with winter vegetable
- ・ Kabosu flatfish and snow crab pie
- ・ Sauteed Oita sea bream with saffron sauce
- And many more

販売期間

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

営業時間

ランチ ————— 11:30 am - 2:00 pm
ディナー ————— 5:30 pm - 8:30 pm

料金

ランチ: 平日 4,200 円
土日祝 4,700 円
ディナー: 6,900 円

メニュー

- ・ 国産牛頬肉の赤ワイン煮込み 冬野菜添え
- ・ 大分県産カボス平目とズワイ蟹のパイ包み焼き
- ・ 大分県産真鯛のソテー
- など

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- Seating time may be limited to 2 hours depending on business demand.
- 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 ages of 6 and 11.
- A kids menu is also available at an additional charge.

- 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。
- 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。
- 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。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-76-8258(Restaurants)

Snow-white Dessert Buffet

スノーホワイト ストロベリーデザートビュッフェ



昨年大好評いただいたストロベリースイーツビュッフェが、今年は「スノーホワイト」をテーマにエレメントで開催。足を踏み入れるとそこには、私たちパストリーチームが作り出す魅惑のスイーツの森が広がります。大分や九州各県から取り寄せたストロベリーを使った20種類のスイーツをご用意し、皆様のお越しをお待ちいたします。休日の午後のひとときを、贅沢に、TWG Teaの紅茶や我らパリストがお入れしたコーヒーを飲みながら、白雪姫の世界をお楽しみください。

Period

January 15, 2022 - February 27

Opening Hours

2:45 pm - 4:45 pm
Saturday and Sunday only
3 seatings / 90 minutes each
【1st】2:45 - 4:15 pm
【2nd】3:00 - 4:30 pm
【3rd】3:15 - 4:45 pm

Price

4,500 yen

販売期間

2022年1月15日(土)～2月27日(日)

営業時間

2:45 pm - 4:45 pm
土・日のみ
お席は90分、3部制をご用意しております。
【1部】2:45 - 4:15 pm
【2部】3:00 - 4:30 pm
【3部】3:15 - 4:45 pm

料金

4,500 円

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- Seating time may be limited to 2 hours depending on business demand.
- Menu items may be changed without advance notice.
- One child up to 5 years old per adult is free. Children between the age of 6 and 11 are charged a kids price of ¥3,000.

- 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。
- 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。
- 6～11歳のお子様は、お子様料金(3,000円)を頂戴します。0～5歳のお子様は、大人1名様につき1名様のみ無料です。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-76-8258(Restaurants)

Atelier Signature

「アトリエ・シグネチャー」蒲江産イセエビ&おおいた和牛堪能



シグネチャーディッシュである「大分県蒲江産イセエビ」と「おおいた和牛」に注目し、旬の味覚とシェフの技を堪能できる特別メニューが期間限定で登場。コース料理は、冬ならではの地元食材を贅沢に盛り込んだ豪華ラインナップで、繊細な味わいを活かしながら、斬新にアレンジされたスペシャリテをご堪能いただけます。また、ソムリエが厳選した多彩な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

December 1, 2021 - February 28, 2022

Opening Hours

5:00 pm - 9:30 pm

2 seatings:

【1st】5:00 pm - 7:00 pm / 5:30 pm - 7:30 pm

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

Price

20,000 yen

Menu

- ・ Oita Wagyu, crab miso
- ・ Oita spiny lobster, Beppu squid
- ・ Oita Wagyu sirloin, Ajimu wine
- ・ Oita managatsuo fish, Oita spiny lobster
- ・ Charcoal grilled Oita Wagyu filet mignon, yuzu
- ・ Oita Strawberry Vacherin

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- 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

2021年12月1日(水)~2月28日(月)

営業時間

5:00 pm - 9:30 pm

お席は120分、2部制でご利用しております。

【1部】5:00 pm - 7:00 pm / 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

- ・ おおいた和牛 蟹味噌
- ・ 蒲江産イセエビ 別府湾産アオリイカ
- ・ おおいた和牛サーロイン 安心院ワイン
- ・ 愛海の恵み 豊後水道産マナガツオ 蒲江産イセエビ
- ・ おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 柚子
- ・ 大分県産ベリーツ ヴェシュラン

- 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。
- 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。
- 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。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-76-8258(Restaurants)

【Coming Soon】Vietti Online Maker's Dinner

【近日開催】一夜限りのワインディナーヴィエッティ オンライン メーカーズディナー



Vietti



様々な分野のスペシャリストをお招きする企画「マスターシリーズ」第5弾。今回は、伝統派バローロの重鎮「ヴィエッティ社」より5代目当主 ルーカ クラード氏とエレナ クラード 女史のオーナーご夫妻とオンラインで繋ぐワインイベントを開催いたします。また、ワインジャーナリストとして活躍される宮嶋 勲 氏をスペシャルゲストでお迎えいたします。テロワールの個性を如実に反映した単一畑から造られる「クリュ・バローロ」。その先駆者として知られ、アルネイス復活の立役者となったヴィエッティ。テロワールを美しく表現されたワインは、「ロエロ・アルネイス」をはじめ、世界を驚愕させた最高峰の「バローロ」を含む、5種類の錚々たるワインもご用意の上、皆様をお迎えします。ワインジャーナリストによる解説を聞きながら、アトリエ・工藤シェフによるディナーコースを楽しめる、贅沢な一夜をお過ごしください。

Period

February 11, 2022

Opening Hours

7:00 pm - 9:00 pm

Limited to 20 seat Dinner start 7:00pm

Price

28,000 yen

Menu

Special course prepared by Atelier's Chef to be paired, with 5 type of Vietti Wine

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 13% service charge.
- Minimum of 2 days advance reservation/booking is required.
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- Menu items may be changed without advance notice.

*Guests under the age of 20 years old are not allowed in Atelier events.
*Cancellation policy apply as per below: 100% of food course for cancellations occurred the same day of the event. 50% for cancellations between 25 hours and 3 days prior the booking.

Inquiry | お問い合わせ TEL: 0977-76-8258 (Restaurants)

販売期間

2022年2月11日(金)

営業時間

7:00 pm - 9:00 pm

20名様限定 開宴: 7:00 pm

料金

28,000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
- ・グラス白ワイン 1種
- ・グラス赤ワイン 4種

- 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。
- ご来店の日前までにご予約下さい。
- 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。
- メニューは変更になる場合がございます。

*イベントのご利用は、20歳以上のお客様に限りです。
*キャンセルポリシーは以下のとおり適用されます。
(キャンセル料金につきまして【3日前】より以下の通り申し受けております) 当日: 100%、3日前から前日: 50%

STRAWBERRIES PROMOTION 2022

ストロベリープロモーション 2022



「苺」の季節がやってきます。毎年大好評のストロベリープロモーション、今年は「色で楽しむ苺」をテーマに6カ月間にわたって開催。その第1弾を飾るのは、「華やぐ赤・エレガントルージュ」で洗練された大人な雰囲気演出。そして3月からの第2弾は、「大人可愛いピンク・キューティーピンク」でふんわりとした幸福感を表現。旬の苺を贅沢に使い様々なアフタヌーンティーをご用意いたします。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、ご家族や友人とご一緒に午後の優雅なひとときをお楽しみください。

営業時間

10:00 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

ELEGANT ROUGE STRAWBERRY AFTERNOON TEA

エレガントルージュ・ストロベリー・アフタヌーンティー

販売期間

2022年1月1日(土)～ 2月28日(月)

詳細はQRコードよりご覧ください。



CUTIE PINK STRAWBERRY AFTERNOON TEA

キューティーピンク・ストロベリー・アフタヌーンティー

販売期間

2022年3月1日(火)～ 4月30日(土)

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.
- Seating time may be limited to 2 hours depending on business demand.
- Menu items may be changed without advance notice.

- 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。
- 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。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-76-8258(Restaurants)

PATISSERIE BOULANGERIE SEASONAL ITEMS

パティスリー・ブーランジェリー 季節のアイテム



PATISSERIE BOULANGERIE SEASONAL STOLLEN "CACAO"

パティスリー・ブーランジェリー 四季シュトーレン “カカオ”

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」は、こだわりぬいた素材のみで仕上げた贅沢な逸品。フランス産の小麦粉に国産発酵バター、安心院葡萄酒工房のデザートワインにじっくりと漬け込んだレーズンやナッツを贅沢に使用。上質なカカオと絶妙なバランスで配合されたスパイスで焼き上げたブランデーにもよく合う大人のチョコレート菓子です。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

February 1, 2022 - March 31

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

Price

3,000 yen

販売期間

2022年2月1日(火)～3月31日(木)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

料金

3,000 円

PATISSERIE BOULANGERIE SEASONAL SELECTION

パティスリー・ブーランジェリー 季節のセレクション

パティスリー・ブーランジェリーでは、厳選素材で作られた焼きたてのパンをはじめ、ケーキや焼き菓子をご用意しております。ご自宅用やお土産にホテルメイドのアイテムはいかがでしょうか。

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

■ Prices are inclusive of consumption tax.
(when service charge will not be charged)

■ 料金には消費税が含まれております。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-66-1000(Hotel Main)

Wellness Journey -Aqua Afternoon Tea & HARNN Heritage Spa Package-

ウェルネスジャーニー アクア・アフタヌーンティー&ハーン・ヘリテージスパ パッケージ



スパトリートメントとアフタヌーンティーの両方が一日で楽しめるプラン。別府の街と大自然を一望する心と体を解き放つ寛ぎのウェルネス空間「アクアラウンジ」で、季節のアフタヌーンティーセットと日本初上陸の紅茶「Tichaa Tea」で心身を潤す時間を。「美肌の湯」として知られる温泉でゆっくりと身体を温めた後は、プライベート空間でのボディトリートメント、「ハーンヘリテージ・マッサージセラピー（60分）」へと癒しの時間が続きます。貴重かつ純度の高いオイルを使用し、お肌に最高の贅沢をもたらすだけでなく、優雅な香りが心も身体もやすらぎの状態へと導きます。疲れた心と体をリセットし、未来への活力をチャージするウェルネスタイムをお過ごしください。

Period

January 5, 2022 - April 28

販売期間

2022年1月5日（水）～4月28日（木）

Opening Hours

12:00 pm - 4:00 pm

営業時間

12:00 pm - 4:00 pm

Price

23,000 yen

料金

23,000 円

Menu

Aqua Afternoon Tea & HARNN Heritage Spa Package

- ・Afternoon tea specially prepared by a pastry chef
- ・【First time in Japan】Tea by Tichaa
- ・HARNN Heritage Spa Body Therapy (60 minutes)
- ・Day use onsen

メニュー例

アクア・アフタヌーンティー&ハーン・ヘリテージ・スパ パッケージ

- ・パティシエ特製アフタヌーンティー
- ・【日本初上陸】Tichaa社 紅茶
- ・温泉入浴（日帰り利用特典）
- ・ハーンヘリテージスパボディセラピー（60分）

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.
- Minimum of 2 days advance reservation/booking is required.

- 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。
- ご来店の1日前までにご予約下さい。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-76-8276(SPA)

Aqua Afternoon Tea & Aqua one plate lunch

アクア・アフタヌーンティー&アクア・ワンプレートランチ



広々としたくつろぎの空間「アクアラウンジ」でほっと一息。厳選した地元野菜を使用し、旬野菜の甘み溢れるフランス式オープンサンドとアクア特製ウェルネスサラダやスープがセットになったワンプレートランチが新登場。タイが誇るスバブランド「HARNN」より、日本初上陸の紅茶「Tichaa Tea」と組み合わせてお楽しみください。

Period

December 1, 2021 - April 28, 2022

Opening Hours

12:00 pm - 4:00 pm

Price

Aqua Afternoon Tea : 4,000 yen
Aqua One-Plate (only) : 2,500 yen
Aqua One-Plate (with Dessert and Tea) : 4,000 yen

Menu

Aqua Afternoon Tea
・Seasonal Afternoon Tea by the hotel patissier
Aqua One Plate (only)
・Seasonal Vegetable Tartine
・Aqua WellNess Salad
・Chicken and Ginger Soup
Aqua One Plate (Dessert and Tea)
・Pastry Chef's Special Cake
・[First time in Japan] Tichaa Tea

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.
- Minimum of 2 days advance reservation/booking is required.
(pls overwrite necessary days if different)
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Seating time may be limited to 2 hours depending on business demand.
- Menu items may be changed without advance notice.
- A kids menu is also available at an additional charge.

販売期間

2021年12月1日(水)～2022年4月28日(木)

営業時間

12:00 pm - 4:00 pm

料金

アクア アフタヌーンティー:4,000 円
アクア ワンプレート(単品):2,500 円
アクア ワンプレート(デザートと紅茶付き):4,000 円

メニュー例

アクア アフタヌーンティー
・パティシエ特製 季節のアフタヌーンティー
アクア ワンプレート(単品)
・旬野菜のタルティーヌ
(地元旬野菜の甘み溢れるフランス式オープンサンド)
・アクア・ウェルネスサラダ
・鶏肉と生姜のスープ
アクア ワンプレート(デザートと紅茶)
・パティシエ特製ケーキ
・【日本初上陸】Tichaa社 紅茶

- 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。
- ご来店の前1日までにご予約下さい。
- 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。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-76-8258(Restaurants)

Champagne Night & Bottle Collectors

シャンパーニュナイト & ボトルコレクター



"The Bar" CHAMPAGNE NIGHT

“ザ・バー” シャンパーニュナイト

「フオーージュ(食の探検)を楽しむ」をテーマに、スペシャルメニューとシャンパーニュを楽しむ「シャンパーニュ・ナイト」をザ・バーにてご用意いたします。ゆったりと流れる贅沢な大人の時間を大切な方と一緒に過ごしてください。

Period

January 1, 2022 -

Opening Hours

6:00 pm - 10:00 pm (weekdays), - 11:00pm (weekends)

Price

40,000 yen(price for 2 persons)

*ask for additional charge for more than 2 persons

Menu

- ・Seafood Platter
- ・Luxury Grill Plate
- ・Full Bottle Champagne
(Louis Roederer Collection 242)

販売期間

2022年1月1日(土)～

営業時間

6:00 pm - 10:00 pm(平日), - 11:00 pm(週末)

料金

40,000 円(2名様料金)

*2名様以上の追加料金はお問い合わせください。

メニュー

- ・豪華シーフードプラッター
- ・豪快グリルプレート
- ・ボトルシャンパーニュ
(ルイ・ロデレール コレクション 242)

BOTTLE COLLECTORS MEMBER SHIP

ボトルコレクター メンバーシップ

お気に入りのボトルをキープし、自分だけの至福の時間をお楽しみください。

詳細はQRコードよりご覧ください。



- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.
- Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.
- Smart casual dress code.
- Menu items may be changed without advance notice.
- The legal drinking age in Japan is 20 years old.
Guests under the age of 18 years are not allowed at Bar.

- 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。
- 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。
- メニューは変更になる場合がございます。
- 20歳未満のお客様の飲酒、及び18歳未満のお客様によるバーのご利用はお断りします。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-76-8258(Restaurants)

HAND PARAFFINE TREATMENT

ハンド パラファイントリートメント



タイの高級スパブランド「HARNN(ハーン)」のトリートメントを使用し、熟練のセラピストがお届けするハーンヘリテージスパより、寒い季節にぴったりのニュートリートメントのご紹介。冷えた手先におすすめなハンドパラファイントリートメントで指先から綺麗に。パラフィンで温めながら血行を促進し、肌への保湿も施します。身も心も温まる癒しの時間をぜひお過ごしください。

Period

January 1, 2022 - February 28

Opening Hours

12:00 pm - 9:00 pm

Price

11,000 yen -

販売期間

2022年1月1日(土)～2月28日(月)

営業時間

12:00 pm - 9:00 pm

料金

11,000 円～

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 13% service charge.
- Minimum of 1 days advance reservation/booking is required.

- 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。
- ご来店の1日前までにご予約下さい。

Inquiry | お問い合わせ TEL:0977-76-8276(SPA)

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

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

おともだち登録
お願いしまファン!



公式キャラクター「モモファン」



[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。

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.

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