



# SEASON IN HIGHLIGHTS

April - May 2021



ANA  
INTERCONTINENTAL.  
BEPPU RESORT & SPA

# Elements Spring Garden

## 春のガーデンピクニック



エレメントでは、色彩溢れる「庭(ガーデン)」をテーマにしたビュッフェをご用意しております。厳しい冬が終わり、生命の息吹を感じる春には、多くの食材が旬を迎えます。厳選された春を彩る食材を使用した、春の陽気を感じるメニューを心行くまでご堪能ください。

### Period

April 1, 2021 - May 31, 2021

### Opening Hours

Lunch 11:30 am - 2:00 pm

Dinner 5:30 pm - 8:30 pm

### Price

Lunch weekday : 4,000 (4,200 from May 6th)

Lunch weekend : 4,500 (4,700 from May 6th)

\*Golden week April 29th to May 5th\*. During this period:

Lunch price: 6,000 Dinner price:9,600

### Menu

#### Lunch:

- ・ Itoshima pork roast
- ・ Okinawan brown sugar crust, white bean puree, spring vegetables, hazelnut jus
- ・ Kyushu beef braise
- ・ Pomme puree, pickled onion, spring legumes
- ・ Confit duck leg
- ・ Pea puree, local vegetables, hazelnut jus

#### Dinner:

- ・ Oita beef sirloin 'Oscar'100g  
spring herb chimichurri sauce, sauté of asparagus and mushrooms
- ・ Kome no megumi\* Oita pork tomahawk
- ・ Oita farmed vegetables, English pea puree and more

- 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.
- Lunch buffet will be cleaned-up at 2:00pm.

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

### 販売期間

2021年4月1日(木) ~ 2021年5月31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 : 4,000 (4,200 5/6~)

ランチ土日祝 : 4,500 (4,700 5/6~)

\*ゴールデンウィーク期間料金(4/29-5/5)

ランチ料金:6,000 ディナー料金:9,600

### メニュー例

#### 【ランチ】

- ・糸島産豚ロース
- ・沖縄ブラウンシュガークラスト 白いんげん豆ビュレ
- ・春野菜 ヘーゼルナッツのジュ
- ・九州産牛のブレゼ
- ・マッシュポテト オニオンビュルス 春野菜
- ・鴨のコンフィ
- ・豆のビュレ 春野菜 ヘーゼルナッツのジュ

#### 【ディナー】

- ・大分県産ビーフサーロイン100g
- ・アスパラガスと木の子のソテー スプリングハーブのチミチュリ
- ・大分県産「米の恵み」豚のトマホーク
- ・春野菜 グリーンピースビュレ など

- 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。
- ランチビュッフェは午後2時に終了になります。

# Atelier Spring Full Bloom

アトリエ・春爛漫



春の恵みとシェフの技を堪能できる特別メニューです。「春爛漫」、心浮き立つ春をイメージしたコース料理には「大分県蒲江産イセエビ」や、シグネチャーディッシュである「おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き」も登場。旬を迎える地元食材を贅沢に盛り込んだ豪華なラインナップ。ワインペアリングでは、多彩なワインセレクションの中から、ソムリエがお料理に最良の1銘柄をグラスでご提供いたします。

Period	販売期間
April 1, 2021 - May 31, 2021	2021年4月1日(木) ~ 2021年5月31日(月)
Opening Hours	営業時間
5:00 pm - 10:00 pm	5:00 pm - 10:00 pm
Price	料金
18,000	18,000
Menu	メニュー例
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Amuse</li> <li>・ Oita asparagus, spring snapper</li> <li>・ Oita game fowl rooster, shiso leaves green</li> <li>・ Oita spiny lobster, Yufuin beer batter</li> <li>・ Oita wagyu filet mignon, spring vegetables</li> <li>・ Dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食前のお楽しみ</li> <li>・ 大分県産アスパラガス 桜鯛</li> <li>・ 豊のしゃも おおいた大葉</li> <li>・ 大分県蒲江産イセエビ 湯布院ビール</li> <li>・ おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 春野菜</li> <li>・ パティシエ特製デザート</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.</li> <li>■ Hotel Yukata dress/Slippers not allowed.</li> <li>■ Smart casual dress code.</li> <li>■ Seating time may be limited to 2 hours depending on business demand.</li> <li>■ Menu items may be changed without advance notice.</li> <li>■ 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).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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。</li> <li>■ 浴衣・スリッパでのご利用はご遠慮ください。</li> <li>■ ドレスコードは、スマートカジュアルです。</li> <li>■ お席のご利用は2時間とさせていただきます。</li> <li>■ メニューは変更になる場合がございます。</li> <li>■ 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。</li> </ul>

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



## Strawberries Promotion 2021

### "SAKURA" Strawberries Afternoon Tea

ストロベリー・プロモーション 2021 - 春うらら 桜ストロベリー・アフタヌーンティー -

見た目にも可愛い誘惑の「いちご」の季節。5か月間にわたって開催しているストロベリー・プロモーションの最後を飾るのは、「うらかな春」のテーマの元、春めく桜といちごがコラボレーションした「桜ストロベリー・アフタヌーンティー」をご用意いたします。

#### 販売期間

2021年4月1日(木)～2021年5月31日(月)

#### 営業時間

10:00 am～5:30 pm

お席は120分、2部制でご利用しております。

【1部】 1:00～3:00 pm / 1:30～3:30 pm

【2部】 3:30～5:30 pm

#### 料金

3,700

- 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。

#### メニュー例

- ・桜モンブラン
- ・抹茶とストロベリーのオペラ
- ・甘酒のパンナコッタと桜ジュレ
- ・桜とストロベリーのサブレ
- ・桜のパテ・ド・フルーツ
- ・春うらら・和菓子 手穂
- ・桜スコーン、抹茶スコーン  
(湯布院ジャム(ストロベリー)とクロテッドクリーム)

- 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。

## 【New】Spring Full Bloom "HANAMI" Sweets Box

### 【新登場】春満開 お花見スイーツボックス

春満開、心浮き立つお花見シーズン到来。「うらかな春」をテーマに、桜といちごがコラボレーションしたお花見スイーツボックスを期間・数量限定でご利用いたします。桜の香りが口いっぱいに広がる「桜モンブラン」や、香り立つ抹茶の爽やかで深みのある「抹茶とストロベリーのオペラ」など、洗練された春のスイーツが箱の中に並びます。手土産はもちろん、ご家族やご友人と一緒に過ごすおうち時間や、公園でのピクニックなどのお供にどうぞ。

#### 予約受付期間

2021年3月1日(月)～2021年3月29日(月)

50セット限定(事前予約要)

#### お渡し期間

2021年3月21日(日)～2021年3月31日(水)

11:00 am - 5:00 pm

#### 料金

5,800

- 料金には消費税が含まれております。
- メニューは変更になる場合がございます。
- ご来店の前日17:00までに、お電話にてご予約ください。

#### メニュー例

- 約2～3名様用
- ・桜モンブラン
- ・抹茶とストロベリーのオペラ
- ・アールグレイ・マカロン
- ・桜とストロベリーのサブレ
- ・桜のパテ・ド・フルーツ
- ・春うらら・和菓子 手穂
- ・桜スコーン、抹茶スコーン

## Mother's Day events



### Elements Spring Garden - Mother's Day Brunch

#### 母の日ランチ

「母の日」をお祝いするにふさわしいエレメンツの特別ランチをご用意いたしました。前菜やホテルメイドのパン、デザートと豊富なラインナップに加え、お席まで様々なメインディッシュをお持ちいたします。また、ライブステーションでは、シェフが旬の食材を目の前で調理する出来立てのメニューもお楽しみいただけます。ビュッフェテーブルを彩るカーネーションやお料理が、メモリアルな一日を演出いたします。

#### 販売期間

2021年5月8日(土)～2021年5月9日(日)

#### 営業時間

11:30 am～3:00 pm

#### 料金

5,900

- 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。

#### メニュー例

- ・ マグロのニース風
- ・ アスパラガス・ブロッコリー・プロシュート
- ・ 華味鶏・ココロヴァン
- ・ 米の恵み豚・葉野菜のソテー・レズンバルサミソース
- ・ シーフードバリエア
- ・ 大分ビーフウェントン
- ・ カルボナーラパスタ
- ・ デザートビュッフェ



### Atelier Mother's Day for Lunch

#### 感謝を伝える アトリエ・母の日ランチ

今年の母の日は、「ありがとう」の気持ちを込めて、お客様をランチにご招待してみたいはいかがでしょうか。コース料理には、シェフたちが織りなす色鮮やかで華やかな料理の数々が、特別な時間を演出いたします。お母様と一緒に過ごす、優雅な昼下がりのひとときをお楽しみください。

#### 販売期間

2021年5月7日(金)～2021年5月9日(日)

#### 営業時間

11:30 am～2:00 pm

1日20名様限定(事前予約要)

11:30 am～1:30 pm / 12:00 pm～2:00 pm

#### 料金

7,500

- 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。
- ご来店の前日までにご予約下さい。

#### メニュー例

- ・ 旬の味覚を味わう彩り豊かな5種類の前菜
- ・ ジャガイモとそら豆のスープ
- ・ 湯布院サーモン 旬リゾット
- ・ 鴨胸肉の炭火焼き 春野菜
- ・ パティシエ特製デザート
- ・ コーヒーまたは紅茶

- 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。

# Hakone Hot Oil Acupressure

## 箱根ホットオイルトリートメント



桜の季節にちなみ、姉妹ホテルインディゴ箱根強羅のシグネチャートリートメントを期間限定にてご提供いたします。サクラとワンサオロングとハーンエッセンシャルオイルがミックスされた贅沢なオイル「箱根センセーション」を使用したトリートメントをお楽しみください。

Period	販売期間
March 1, 2021 - April 30, 2021	2021年3月1日(月)～2021年4月30日(金)
Opening Hours	営業時間
12:00 pm - 9:00 pm	12:00 pm - 9:00 pm
Price	料金
22,000	22,000

### 別府エナジャイザー

最高の癒しを追求し、ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパの為だけにHARNNによってデザインされた別府オリジナルのトリートメントです。オイルトリートメントでリラックスしながら、ホットストーン、または温かいハーバルコンプレスによってお身体の筋肉をほぐしてゆきます。

販売期間	営業時間	料金
通年	12:00 pm - 9:00 pm	22,000 (60分)

■ Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service 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。

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

# Room Diffuser "Beppu"

ルームディフューザー 別府



ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパオリジナルでカスタマイズされたルームディフューザーです。別府が持つ自然の要素にインスパイアされたこの街の香りをお楽しみください。

【特典】別府オリジナルディフューザーをご購入いただいたお客様へ、下記いずれかの特典をプレゼント。

- ・別府エナジエーターリートメント90分コース10%オフ
- ・メモア・オブ・別府160分コース15%オフ

Period	販売期間
April 1, 2021 - May 31, 2021	2021年4月1日(木)～2021年5月31日(月)
Opening Hours	営業時間
12:00 pm - 9:00 pm	12:00 pm - 9:00 pm
Price	料金
16,995	16,995

■ Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service 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。

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

# 【New Open】Chocolate Café

【新登場】シヨコラカフェ「カカオ」



「幸せの時間はじまるシヨコラ」。一杯を丁寧に作り上げるドリンクや、上質なカカオを使用したホテルメイドのチョコレートなど、こだわりのコーヒーとともにカカオの味わいを楽しめる、シヨコラカフェ「カカオ」が週末のみの営業でオープンいたします。温もり溢れるカフェで、平日の疲れを癒すひと時をお過ごしください。カカオで感じる幸せな時間を始めてみませんか？

## Period

March 20, 2021 -

## Opening Hours

2:00 pm - 5:00 pm  
Every Saturday, Sunday

## Price

Drinks From 850～  
Cacao Drinks From 890～

## Menu

### Cacao Drink

- ・ Classic 64% (Soft and Gorgeous Acidity)
- ・ Classic 70% (The peek of deep Aroma and Bitterness)
- ・ Classic White (Delicate aroma of Vanilla and Milk)
- ・ Classic Orellys (Rich taste of brown sugar)
- ・ Exotic (Classic 70%+Star Anise+Cinnamon)
- ・ Nougatine (Classic 64%+Nuts+Cream+Cacao)
- ・ Chocolat Affogato

In addition, there are 20 types of drinks such as freshly brewed drip coffee, TWG Tea cacao tea, and chocolate cocktails.

- 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.

## 販売期間

2021年3月20日(土)～

## 営業時間

2:00 pm - 5:00 pm  
毎週土曜日、日曜日限定

## 料金

ドリンク 850～  
カカオドリンク 890～

## メニュー例

### カカオドリンク (一例)

- ・ クラシック 64% (華やかで柔らかな酸味)
- ・ クラシック 70% (深い苦みと香りの頂点)
- ・ クラシック ホワイト (ミルクとバナナの繊細な香り)
- ・ クラシック オレリス (黒糖の豊かな味わい)
- ・ エキゾチック (クラシック 70%+スターアニス+シナモン)
- ・ スガティース (クラシック 64%+ナッツ+クリーム+カカオ)
- ・ シヨコラ・アフォガード

その他、淹れたてのドリップコーヒーやTWG Tea社のカカオティー、シヨコラ・カクテルなど全20種類のドリンク。

- 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17:00以降の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 | お問合せ TEL:0977-76-8258(Restaurants)

# 【Renewal Opening】Patisserie Boulangerie

【新登場】パティスリー・ブーランジェリー 「季節」セクション



「パティスリー」とは、ケーキや洋菓子を専門に扱うベーカリーを意味し、独創的でフランスの伝統に基づいたバリエーション豊かなケーキや焼き菓子をご用意しております。

「ブーランジェリー」とは、パン職人自らが小麦を選び、粉をこね、焼いたパンをその場で販売するお店を意味します。厳選した九州産の小麦粉や別府温泉水、天然酵母、フランス産の塩などこだわりぬいた素材のみを使用した焼きたてのパンの美味しさをお楽しみください。定番の「恵」セクションをはじめ、パン職人が厳選した素材で、「SAISON=季節」をテーマに焼き上げる季節限定のパンをご賞味ください。

## Period

April 1, 2021 - May 31, 2021

## Opening Hours

10:00 am - 5:30 pm

## Price

300 ~

## Menu

“MEGUMI” Onsen White bread  
 “TAKUMI” Pain de Campagne  
 “KIWAMI” Cream bun  
 SAISON SELECTION  
 ・ Sakura Fruit Loaf  
 ・ Oita Matcha and White Chocolate Baguette  
 ・ Spring Vegetable Tartine  
 ・ Atelier Seasonal Bread

■ Prices are inclusive of consumption tax.

## 販売期間

2021年4月1日(木)～2021年5月31日(月)

## 営業時間

10:00 am - 5:30 pm

## 料金

300 ~

## メニュー例

定番の「恵」セクション  
 ・ 「恵」食パン  
 ・ 「匠」バン・ド・カンパーニュ  
 ・ 「極」クリームパン  
 「季節」セクション  
 ・ 桜フルーツローフ  
 ・ 因美茶とホワイトチョコレートフランス  
 ・ 春野菜のタルティーン  
 ・ 季節のアトリエパン

■ 料金には消費税が含まれております。

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

## "Haruzora" Cocktails

### 春空カクテル



ザ・バーでは、のどかな春の空をテーマにしたカクテルをご用意いたします。「桜ロワイアル」は、シャンパーニュをベースとしたリッチな味わいで、桜香るシュガーを溶かしながら味わいの変化と共に楽しみ頂ける一杯。春空に咲く桜を表現した「桜マティーニ」は、日本酒や柚子、桜の花などから作られたJINZUジンベースに、キレがありつつ華やかな仕上がりが。ふんわりと甘めの「桜ミルク」は、春風を思い出す香りと、どこか懐かしいほっとするひと時を演出いたします。自分らしく、ゆったりと寛ぎながら酔いしれる、大人の時間をお過ごしください。

#### Period

April 1, 2021 - May 31, 2021

#### Opening Hours

6:00 pm - 10:00 pm

#### Price

1,800 - 2,500

#### Menu

Spring limited cocktails,  
 ・ "Harukaze" Sakura Milk 1,800  
 ・ "Haruzora" Sakura Martini 2,100  
 ・ "Uguisu" Sakura Mojito 2,300  
 ・ "Sakura" Royal 2,500

#### 販売期間

2021年4月1日(木)～2021年5月31日(月)

#### 営業時間

6:00 pm - 10:00 pm

#### 料金

1,800 - 2,500

#### メニュー例

素材が和を織り成す春限定カクテル  
 ・ 「春風」桜ミルク 1,800  
 ・ 「春空」桜マティーニ 2,100  
 ・ 「鶯」桜モヒート 2,300  
 ・ 「桜」ロワイヤル 2,500

- 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)

ご予約  
好評受付中

## 【Coming Soon】Ca'del Bosco Online Maker's Dinner

【近日開催】一夜限りのワインディナー カ・デル・ボスコ社 オンラインメーカーズディナー



様々な分野のスペシャリストをお招きする「マスターシリーズ」。今回は、現地のスペシャリストとオンラインで繋ぐ、新しい生活様式に即したワインイベントです。スペシャリストには、カ・デル・ボスコ社より、創設者であり現社長のマウリツィオ・ザネッタ氏とワインジャーナリストの宮嶋勲氏を迎え、夢のコラボレーションが実現。「奇跡のスパークリングワイン」と称される、フランチャコルタの名声を築き上げたカ・デル・ボスコの定番「キュヴェ プレステージ」をはじめ、最上級キュヴェ「アンナマリア クレメンティ」など、本物を愛する真の愛好家から支持され続けているカ・デル・ボスコの豪華ラインナップ。当主自らの名を冠し、ボルドー品種のみで造り上げた意欲作「マウリツィオ ザネッタ」を含む、5種類もの錚々たるワインをご用意の上、皆様をお迎えします。ワインジャーナリストの解説を聞きながら、アトリエヘッドシェフ・工藤が手がけ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

June 11, 2021

### Opening Hours

7:00 pm - 9:00 pm

Limited to 30 seat Door open 6:30 pm Dinner start 7:00 pm

### Price

22,000

### Menu

Special course prepared by Atelier's Chef to be paired,

Pairing is 5 type of Wine

- ・ Franciacorta DOCG BRUT Cuvée Prestige
- ・ Franciacorta DOCG Vintage Collection Millesimato Satèn
- ・ Franciacorta DOCG BRUT Cuvée Annamaria Clementi
- ・ Corte del Lupo Curtefranca Bianco DOC
- ・ Maurizio Zanella Sebino Rosso IGT

- Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.
- 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 2 hours depending on business demand.
- 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).

\*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

2021年6月11日(金)

### 営業時間

7:00 pm - 9:00 pm

30名様限定 開場: 6:30 pm 開宴: 7:00 pm

### 料金

22,000

### メニュー例

- ・ アトリエシェフ工藤の織り成す6品のディナーフルコース
- ・ グラススパークリングワイン(フランチャコルタ) 3種
- ・ グラス白・赤ワイン 各1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
- 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。

\*イベントのご利用は、20歳以上のお客様に限ります。

\*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%

## 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

All photos are images.  
Prices are inclusive of taxes and exclusive of service charge.  
For inquiries or reservations, please visit [anaicbeppu.com](http://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](http://anaicbeppu.com))  
又はTel 0977-66-1000

おともだち登録  
お願いしますファン!



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。