



SEASON IN HIGHLIGHTS

December 2023 - February 2024



Festive Promotion 2023-2024 Christmas & New Year Semi-Buffer

クリスマス&新春 セミビュッフェ

今年のフェスティブシーズンは、オールデイダイニング「エレメント」がご用意するこの時期ならではの料理とともに思い出のひとつをお過ごしください。ランチタイムには特別なスイーツが色鮮やかに並び、ディナータイム限定で、香ばしくジューシーに焼き上げたローストチキンやローストビーフをご提供いたします。また「イタリア産チーズの Pasta」もメニューに加え、ご家族やご友人との華やかなお祝いをお楽しみいただけます。

Period

Christmas: December 23 - December 25, 2023
New Year: December 30, 2023 - January 3, 2024

Opening Hours

【Lunch】11:30 am - 2:00 pm 【Dinner】5:30 pm - 9:00 pm

Price

Lunch : 6,000yen
Dinner weekend & holidays : 9,600yen

Menu

- ・Semi-buffet lunch with choice of the main dish
- ・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

クリスマス:2023年12月23日(土)~12月25日(月)
新春:2023年12月30日(土)~2024年1月3日(水)

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:6,000円
ディナー土日祝:9,600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)
- ・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」

- 各店の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。



STRAWBERRYS PROMOTION 2024

Italian Sweets Buffet

「STRAWBERRY DOLCE」

ストロベリー プロモーション 2024 イタリアンスイーツビュッフェ「ストロベリー ドルチェ」

毎年大人気のストロベリー・スイーツビュッフェ。今年は「STRAWBERRY DOLCE(ストロベリードルチェ)」をテーマに、イタリアを感じる伝統菓子やセイポリーをベースに、バラエティ豊かないちごやベリー尽くしのスイーツをお楽しみいただけます。真っ赤な甘い「いちご」に恋して、心ときめく至福のスイーツタイムをご堪能ください。

販売期間

2024年1月13日(土)～3月31日(日)

営業時間

2:45 pm - 4:45 pm
*土日のみ

料金

5,000円

メニュー例

ガトーセクション(全4種)

- ・ストロベリー・イタリアンショートケーキ
- ・ストロベリー・タルト
- ・あまおうのケーキ
- ・イタリア産ピスタチオとストロベリーのムース

ヴェリーヌセクション(全5種)

- ・メリンガ・コン・フルッタ
(ストロベリーのメレンゲケーキ)
- ・エクレール「ストロベリー・ショコラ」

プティ・ガトーセクション(全5種)

- ・ストロベリー・ティラミス
- ・紅茶と苺のヴェリーヌ
- ・珈琲ブランマンジェ カプチーノ仕立て
- ・petit parfait プティ・パルフェ(ストロベリー)
- ・ストロベリー・フロマージュ ブラン

ストロベリーブラウニー

- ・ストロベリーデニッシュ
- ・マリトツォ(ストロベリー)

- ・プティフル(全3種)
- ・セイポリー(全5種)

- 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.
- 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.

- 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。
- 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。



Atelier Festive Promotion 2023-2024 - THE ART of GASTRONOMY -

アトリエ・フェスティブ プロモーション 2023-2024 -芸術で愉しむ美食-

シグネチャーレストラン「アトリエ」で、思い出に残るひとときをお過ごしください。「THE ART of GASTRONOMY」をテーマに、旬の地元食材を芸術的に盛り込んだ豪華ラインナップ。美しさと創造性に満ちたこの時期限定のお料理に最良の1銘柄をグラスでご提供するワインペアリングとともに美酒・美食体験をお届けします。

営業時間

5:00 pm - 10:00 pm
お席は120分、2部制をご用意しております。
【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

クリスマスディナー 2023

料金

2023年12月23日(土)～12月25日(月)
23,800円(グラスシャンパン付き)

メニュー例

6品のクリスマス特別ディナーコース

- ・食前のお楽しみ キャビア「色彩」
- ・オマール海老 地元野菜と果実「五感」
- ・パテ・ド・カンパーニュ ハモンセラー「濃密と活力」
- ・別府湾産 舌平目 鱈の白子「モダン」
- ・おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 黒トリュフ「テロワール」
- ・クリスマスデザート

- 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。

ニューイヤーディナー 2023-2024

料金

2023年12月30日(土)～2024年1月3日(水)
28,800円(グラスシャンパン付き)
2024年1月4日(木)～1月8日(月)
21,000円

メニュー例

新年を祝う6品の特別ディナーコース

- ・新春八寸 関アワビ 津久見産本マグロ かんばち
- ・愛海の恵み 豊後水道産 甘鯛 ヒオウギ貝
- ・佐伯産ふぐ おおいた大葉
- ・オマール海老 安心院ワイン
- ・おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 柚子胡椒
- ・デザート

6品の特別ディナーコース

- ・パテ・ド・カンパーニュ ハモンセラー
- ・津久見産 本マグロ かばす黒酢とキャビア
- ・佐伯産ふぐ おおいた大葉
- ・オマール海老 安心院ワイン
- ・おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き 柚子胡椒
- ・デザート

- 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。



Festive Afternoon Tea ~Travel in Britain~

フェスティブ・アフタヌーンティー ~英国編~

WELCOME HOME!! 1年にわたる長い旅に別れを告げる故郷「英国」。街は冬の風物詩となった「ウィンター・ワンダーランド」が開催中。イルミネーションの光が輝き、高揚感に包まれるホリデーシーズンに、冬の夜に煌めく光や、宝石のように輝くオーナメントを表現した「フェスティブ・アフタヌーンティー」をご用意いたします。パティシエが生み出す遊び心たっぷりのスイーツで温かさに包まれた華やぐ時間を。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の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してまいりました。1年間にわたるスイーツの旅を通じ、冒険や各国の文化との出会いに胸おどるひとときをお過ごしただけでしたら幸いです。

販売期間

2023年11月15日(水)~2024年1月9日(火)

営業時間

10:30 am - 5:30 pm

お席は120分、2部制を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

- ・スコッチ・ウッドロック(英国風オープンサンドイッチ)
- ・サーモンとクリームチーズ キッシュ
- ・胡瓜 サンドイッチ
- ・おおいた豊後牛ローストビーフ プリオッシュバガー
- ・キャロットカップケーキ
- ・アールグレイティーケーキ
- ・ミックスベリートライフル
- ・ベルガモット ギモーヴ
- ・ピエール・エルメ・パリ マカロン(アンフィニマン ビスターシュ)
- ・FRANK COOPER オックスフォードマーマレード 英国風チョコレートケーキ
- ・ロイヤルミルクティーと発酵バターのスコーン
(近藤養蜂場の木苺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。



Winter Bounty 「LAND and SEA」 Semi-Buffer

冬の恵み「LAND(陸) and SEA(海)」セミビュッフェ

寒さとともに食材の旨みが増すこの季節は、エレメントの新しい冬のメニューがお客様を温かくお迎えます。季節感あふれる新鮮で旬な食材が特別な品々に仕上げられ、寒さを忘れ心と体をほっこりとさせるひとときをお楽しみいただけます。さらに冬の味覚を贅沢に味わえる豊富な前菜とスイーツが、優雅なダイニングタイムを演出します。

Period

December 1, 2023 - February 29, 2024

Opening Hours

【Lunch】11:30 am - 2:00 pm

【Dinner】5:30 pm - 9:00 pm

*Exclusion date: December 23 - 25, 2023

December 30, 2023 - January 3, 2024

Price

Lunch weekday : 4,800yen (weekend & holidays : 5,300yen)

Dinner weekend & holidays : 8,000yen

Menu

・Semi-buffet lunch with choice of the main dish
 ・Dinner semi-buffet 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 120 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12月1日(金)～2024年2月29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

*除外日:2023年12月23日(土)～25日(月)

2023年12月30日(土)～2024年1月3日(水)

料金

ランチ平日:4,800円(土日祝:5,300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)
 ・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」

- ご来店の前日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120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。



Italian Grill & Roast Weekday Course Dinner

Italian Grill & Roast 平日コースディナー

この季節ならではの味覚を五感を通じて存分にお楽しみいただける「冬の恵み」フェアでは、新メニューを平日ディナーに限り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季節感あふれる新鮮な食材をグリル&ローストで。シンプルながら奥深い伝統的なイタリア料理をベースに、前菜の盛り合わせやデザートなど、コーススタイルに合わせたダイニング体験をご堪能いただけます。

Period

December 1, 2023 - February 29, 2024

Opening Hours

5:30 pm - 9:00 pm

Price

Course Dinner (Weekday) : 7,500 yen

Menu

Weekday dinner course (with choice of the main dish)
(Appetizer Plate + 1 main dish of your choice + Dessert + Café)
*Seasonal Salad and bread with seasonal vegetables are included in the course menu.
*option (Soup dish + ¥500 (tax included))

販売期間

2023年12月1日(金)～2024年2月29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)」+「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))

- ご来店の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。

- 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 Signature

「アトリエ・シグネチャー」

旬の地元食材とフレンチの技法を融合した唯一無二の食体験を提案するシグネチャーレストラン「アトリエ」。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」を中心に、シンプルかつエレガントなメニューには、冬ならではの味覚を存分に感じていただけます。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優雅なひとときをお楽しみください。

Period

December 1, 2023 - February 29, 2024

Opening Hours

5:00 pm - 10:00 pm

TWO 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

*Exclusion date: December 23 - 25, 2023

December 30, 2023 - January 3, 2024

Price

21,000 yen

Menu

- ・Winter Amuse
- ・Saiki spanish mackerel, red beet, Hita plum
- ・Yabakei brand pork "Kinunton", black truffle
- ・Oita spiny lobster, Taketa saffron
- ・Charcoal grilled Oita wagyu filet mignon, Hetsugi burdock root
- ・Dessert

販売期間

2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)

営業時間

5:00 pm - 10:00 pm

お席は120分、2部制をご用意しております。

【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

*除外日: 2023年12月23日(土)～25日(月)

2023年12月30日(土)～2024年1月3日(水)

料金

21,000円

メニュー例

- ・食前のお楽しみ ～生産者との出会い～
- ・佐伯産 鯖 赤かぶ 天領日田の梅
- ・金雲豚 黒トリュフ
- ・蒲江産 イセエビ 竹田サフラン
- ・おおいた和牛フィレ肉の炭火焼き60g 戸次ごぼう
- ・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。



STRAWBERRYS PROMOTION 2024

Strawberrys Afternoon Tea

～Winter Haute Couture～

ストロベリーアフタヌーンティー ～ウィンターオートクチュール～

2024年は、世界の流行や旬の果実を取り入れて仕立てる特別な「シーズナル・オートクチュール」。パティシエの繊細な五感と洗練されたセンスと技術が、トレンドやファッション、ラグジュアリーやライフスタイルを華やかに表現。その第一弾を飾るのは、光り輝くジュエリーのような「いちご」とともに、スパイスやハーブ、花々の上質な素材を使った「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

2024年1月10日(水)～2月29日(木)

営業時間

10:30 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 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

- ・クロック・ムッシュ
- ・ズワイ蟹とセロリ プティ・シュー
- ・パテ・ド・カンパーニュ プリオッシュバヴァー
- ・キッシュ・ロレーヌ
- ・ヴェリーヌ・フレジェ
- ・ストロベリー・オペラ
- ・ストロベリー・フラン
- ・パト・ド・フリュイ ストロベリー
- ・ピエール・エルメ・パリ マカロン エモーション(ストロベリー)
- ・カヌレ・デュ・ボルドー
- ・ストロベリーとTWG Tea フレンチアールグレイのスコーン
(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利用しております。



PÂTISSERIE BOULANGERIE Christmas Collection 2023

パティスリー・ブーランジェリー クリスマスコレクション2023

ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパが贈る「クリスマスコレクション2023」。フェスティブシーズンに欠かせないクリスマスブレッドには、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「シュトーレン」や、しっとりとした食感とリッチなバターの味わいが特徴のイタリア伝統の菓子パン「パネトーネ」を含む、お取り寄せも可能なホテルメイドのクリスマス。あなたの大切な方と過ごすご自宅でのホリデーシーズンに、クリスマスの特別なひとときをお楽しみください。

Period

December 1 - 25, 2023

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

Price

2,000yen - 3,200yen
*LIMITED to 150 sets.

Menu

・Stollen (13cm) - 3,200yen
A classic Christmas stollen made with only the finest ingredients, such as French flour and domestic fermented butter.

・Panettone - 2,000yen
Traditional Italian sweet bread with a moist texture and rich buttery taste.

販売期間

2023年12月1日(金)～12月25日(月)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

料金

2,000円 - 3,200円
*150個限定

メニュー例

・シュトーレン (13cm) 3,200円
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クリスマス定番のシュトーレン。

・パネトーネ 2,000円
しっとりとした食感とリッチなバターの味わいが特徴のイタリア伝統の菓子パン。



PATISSERIE BOULANGERIE Valentine's Day & White Day Collection 2024

パティスリー・ブーランジェリー バレンタイン&ホワイトデー コレクション 2024

お互いへの気持ちをショコラに込めて。大切な人へ愛を伝える「バレンタイン&ホワイトデー コレクション」。今年のテーマは「LOVE(愛)」。人や素材が繋がり、運命的な出会いによって、その一粒が生まれます。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、優しさと強さ、すべての愛情が詰まっています。お取り寄せも可能なホテルこだわりのショコラ。大切な人が笑顔で溢れることを願って。ご家族やご友人へのプレゼント、自分へのご褒美におすすめです。

販売期間

2024年1月15日(月)～3月14日(木)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

料金

1,782円～4,180円

*150個限定

メニュー例

・ボン ボン ショコラ(4個入り) 2,106円

・ボン ボン ショコラ(9個入り) 4,180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。ジュエリーのような輝きを放つ、上質なショコラは、異なる個性が織り成す香りや味わいを演出。

・ルビー・アマンド 1,782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。

12 Gifts from HARNN

ハーンヘリテージ スパからの 12のギフト

今年もハーンヘリテージ スパから12日間限定でギフトをお送りいたします。ハーンボディケア、ヘアケア製品やVUUDHホームスパ製品他、スパトリートメントが特別プライスにて体験いただけます。ぜひ今年のクリスマスはハーンヘリテージ スパで特別なひとときをお過ごしください。

販売期間 Period

2023.12.13-12.24

営業時間 Opening Hours

11:00 am - 8:00 pm(平日・日) / 11:00 am - 9:00 pm(土) 3,201円～

料金 Price

特典 Special Gift

2023年12月13日(水)～24日(日): 20,000円以上購入の場合、ジュニバートモストラベルセットをプレゼント

2023年12月25日(月)～2024年1月1日(月): スパご予約の方全員へHARNNミニギフトプレゼント

Dec. 13

15% off all spa treatments.

全てのスパトリートメントが15%オフ

Dec. 14

20% off on all VUUDH Diffusers.

VUUDHディフューザーが20%オフ

Dec. 15

15% off on Hyotan De Stress Massage.

ひょうたんDストレスマッサージが15%オフ

Dec. 16

15% off on all 5 Element Spa Journeys.

5エレメンツスパジャーニーが15%オフ

Dec. 17

Buy one VUUDH Room, Room Spray and 15% off on Aromatic Sachet.

VUUDHルームスプレーを1つ購入するとアロマティックサシェが15%オフ

Dec. 18

Book any spa package and get a free spa gift.

スパパッケージをご予約の方にミニギフトをプレゼント

Dec. 19

10 - 25% off on Oriental Rose products.

オリエンタルローズアイテムが10 - 25%オフ

Dec. 20

15% off on Beppu Energizer.

別府エナジザーが15%オフ

Dec. 21

10 - 25% off on Siamese Jasmine items.

ジャスミンアイテムが10 - 25%オフ

Dec. 22

15% off on Oriental Herbs products.

オリエンタルハーブアイテムが15%オフ

Dec. 23

Buy any Oriental Rose product and get 15% off on any spa journey reservation.

オリエンタルローズ製品を購入するとスパジャーニーの予約が15%オフ

Dec. 24

25% off on Body Oil Spray (Jasmine, Juniper Atmos, Cymbopogon, Oriental Rose)

ボディオイルスプレー(ジャスミン、ジュニバートモス、シンボゴゴン、オリエンタルローズ)が25%オフ



Special Lucky Bag

スペシャル ラッキー バッグ

ハーンヘリテージスパにて、人気のアイテムを特別プライスにてお届けいたします。商品は袋を開けてからの楽しみとなります。限定数の販売となりますので、お買い求めの際はお早めにお越しください。

Period

December 1, 2023 - January 5, 2024

Opening Hours

【Weekday・Sunday】 11:00 am - 8:00 pm
【Saturday】 11:00 am - 9:00 pm

Price

6,600yen～

Menu

Soaps, Body care, Hair care, Home fragrances, etc.
You can enjoy the contents after opening the package.

販売期間

2023年12月1日(金)～2024年1月5日(金)

営業時間

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

料金

6,600円～

メニュー例

ソープ・ボディケア・ヘアケア・ホームフレグランス等。
中身は開封してからの楽しみとなります。



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。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ぬか。

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.