



SEASON IN HIGHLIGHTS

March - May 2024



Spring Bounty 「LAND and SEA」

春の恵み「LAND(陸) and SEA(海)」

エネルギーと旨みあふれる新鮮食材が揃う春。五感を通じて旬の味覚をお楽しみいただける「春の恵み」フェアーを開催。「LAND (陸) and SEA (海)」をテーマに、エレメンツシェフが選りすぐる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友人やご家族と一緒ににお楽しみください。

Period

March 1 - May 31, 2024

*Excluded period:【Lunch】May 3 - 6, 2024

【Dinner】27 April - 6 May, 2024

Opening Hours

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

Price

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

Dinner : 8,000yen

Menu

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

- 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.
- Dinner buffet is available only on weekend & Holidays.

販売期間

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

*除外日:【ランチ】2024年5月3日(金)～6日(振)

【ディナー】2024年4月27日(土)～5月6日(振)

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:4,800円(土日祝:5,000円)

ディナー: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」

- 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。
- ディナー セミビュッフェは土日祝のみのご提供となります。



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食材を使用した新しい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。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、ホテルならではのダイニング体験をご堪能いただけます。

Period

March 1 - May 31, 2024

*Excluded period: 27 April - 6 May, 2024

Opening Hours

5:30 pm - 9:00 pm

Price

Weekday Course Dinner : 7,500yen

Menu

・Weekday dinner course (with choice of the main dish)
(Appetizer Plate + 1 main dish of your choice + Dessert + Café)

販売期間

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

*除外日: 2024年4月27日(土)～5月6日(振)

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」

- 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.
- Dinner course is available only on weekdays.

- 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。
- コースディナーは平日のみのご提供となります。



Atelier Spring Full Bloom

「アトリエ・一期一会」～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メニューには、麗らかな春を感じさせる料理が揃います。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 31, 2024

*Excluded on May 3 - 6, 2024

Opening Hours

5:00 pm - 10:00 pm

Price

21,000yen

Menu

- ・Pre-dinner entertainment - Meet the Producers
- ・Saiki green asparagus, cherry sea bream
- ・Yabakei Kinun Pork, Yufuin Cheese
- ・Kamae Lobster, morille mushrooms
- ・Oita Wagyu Beef Fillet Grilled with bamboo charcoal
- ・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

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

*2024年5月3日(金)～6日(振)は除外日

営業時間

5:00 pm - 10:00 pm

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～
- ・佐伯産グリーンアスパラガス 桜鯛
- ・耶馬溪錦雲豚 由布院チーズ
- ・蒲江産イセエビ モリユ茸
- ・おおいた和牛フィレ肉 竹炭焼き
- ・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

～Spring Haute Couture～

ストロベリーアフタヌーンティー ～スプリング・オートクチュール～

朗らかな春の日差しをあびて、こころ踊る「ストロベリー・アフタヌーンティー」の第二弾。～スプリング・オートクチュール～ピスタチオや抹茶、ミントの爽やかな風をまとった、「いちご」のスイーツをご用意。美しいシルエットと上質でなめらかな装いは皆様をラグジュアリーな世界へと誘います。パティシエが生み出すファッショナブル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。あなたの家族や友人と一緒に、思い出に残る、優雅な午後のひとときをお過ごしいただけます。

販売期間

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

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

- ・大分ベリーツとストラッチャのブルスケッタ
 - ・スモークサーモンとマスカルポーネのクレープ
 - ・サルシッチャと筍の春野菜バーガー
 - ・新玉葱とグリーンアスパラ キッシュ
 - ・ヴェリーヌ・ほうじ茶ブランマンジェと桜
 - ・苺とミントチョコのコーン
 - ・苺と抹茶のケーキ
 - ・ムース・オ・フリーズ(ストロベリーのムース)
 - ・ビエール・エルメ・バリ マカロン ジャルダン ド ブランタン
 - ・羊羹/ライチとベリー
 - ・抹茶とうぐいす豆のスコーン
- (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。



PÂTISSERIE BOULANGERIE SEASONAL STOLLEN "Strawberry & Pistachio"

パティスリー・ブーランジェリー 四季シュトーレン “いちご&ピスタチオ”

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」。フランス産の小麦粉にこだわりのバターなど、厳選された素材のみで仕上げた贅沢な逸品。フランス産リキュールに漬け込んだドライストロベリーとピスタチオを使用した春ならではのシュトーレン。豊かな香り、深いコクと繊細な口溶けが特徴で時間と共に味わいも深まります。

Period

March 1 - May 31, 2024

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

Price

3,200yen

*LIMITED to 150 sets

販売期間

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

料金

3,200円

*150個限定



PÂTISSERIE BOULANGERIE

Mother's Day Collection 2024

「Chocolate bon bon」&「Amandes Ruby Chocolate」

パティスリー・ブーランジェリー

母の日コレクション 2024 「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」。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に出会う「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。お母様へ日頃の感謝を込めて贈ってみてはいかがでしょうか。

Period

May 1, - 14, 2024

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

Menu

- ・Chocolate bon bon (4 pieces) 2,106yen
- ・Chocolate bon bon (9 pieces) 4,180yen
- ・Amandes Ruby Chocolate 1,782yen
- *LIMITED to 150 sets

販売期間

2024年5月1日(水)～5月14日(火)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

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
- ・ルビー・アマンド 1,782円
- *150個限定



Spring Promotion

スプリングプロモーション

この春、卒業を迎えられるあなたへ、HARNNヘリテージスパからのお祝いとして、スパトリートメントやスパ製品を10% offにてご提供いたします。ご卒業のお祝いに是非HARNNヘリテージスパへお越しください。

開催期間

2024年3月1日(金)～5月31日(金)

営業時間

11:00 am - 8:00 pm(土曜 9:00 pm)

料金

3,300円～

メニュー例

・60分以上のスパトリートメント
・HARNN / VUUDH製品

新生活に新たなインテリアとしてVUUDHルームディフューザーはいかがですか。あなたのお気に入りの香りに包まれて、癒しのリラックスタイムを過ごしましょう。

開催期間

2024年4月1日(月)～4月30日(火)

営業時間

11:00 am - 8:00 pm(土曜 9:00 pm)

料金

16,995円～

メニュー例

・VUUDHルームディフューザー

■ 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。



Golden Week Special Promotion

ゴールデンウィーク スペシャル プロモーション

ゴールデンウィークのスペシャルプロモーション。期間中に、2点以上の製品をお買い上げの方へ特別ギフトをプレゼントいたします。是非この機会にHARNNヘリテージスパへお越しください。

Period

April 28 - May 5, 2024

Opening Hours

11:00 am - 8:00 pm (Saturday 9:00 pm)

Price

2,184yen～

Menu

・All HARNN and VUUDH products

販売期間

2024年4月28日(日)～5月5日(日)

営業時間

11:00 am - 8:00 pm (土曜 9:00 pm)

料金

2,184円～

メニュー例

・全てのHARNN、VUUDH製品

■ 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。

■ Prices are inclusive of taxes and exclusive of 15% service charge.



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

～2024年12月25日(水)

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
お二人の喜びとお客様への感謝を伝える特別メニュー
セレクションが華やかな祝宴のテーブルを飾ります。
- ・ウェディングアイテム(ドレス1点・タキシード1点)
新郎新婦、お二人の想い・願いを形にしたコーディネートをご提案いたします。
- ・ウェディングフォト(六切り写真にてお渡し)
大切な日を最高の思い出として残す作品を館内の
素敵なロケーションにて撮影いたします。

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(バノラマスイート)
- ・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。

■ 基本プランには撮影・衣装・美容・着付・控室・パーティ会場(2時間)でのコース料理・フリードリンク(アルコール含)が含まれます。※食事は6名様分が含まれます。※6名様～より承っており、追加は1名様あたり25,000円(税込・サービス料込)にてお手配させていただきます。

■ 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

～2024年12月25日(水)

料金

600,000円～(20名様から)



- 価格にはパーティ会場(2時間30分)・フレンチコース料理・フリードリンク(アルコール含)・設営費用が含まれています。
- 最大45名様までご対応可能です。※それ以上のご人数の場合は応相談。

- 衣装・装花・写真などはホテル提携先をご紹介します。
- 料金には消費税と15%のサービス料が含まれています。
- 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.