



SEASON IN HIGHLIGHTS

September - November 2025



Sushi Musui

豊後前 霧翠

おまかせコース 鮭会席

変化に富む海岸地形を有する、大分(豊後)の豊かな海。その環境を活かし各地域で水揚げされる、四季折々のネタを揃え、季節の前菜から、お刺身や焼き物など、こだわりの逸品を心ゆくまでご堪能いただけます。カウンターと個室を完備する店内にて、霧翠ならではの技と味をゆっくりとお楽しみいただくおまかせのコース。選び抜かれたお酒やワインとのペアリングが味わいとコースのストーリーを深めます。

販売期間

2025年9月1日(月)～11月30日(日)

営業時間

5:00 pm - 10:00 pm

料金

25,000円～

*アルコールペアリング:+12,000円

メニュー例

・前菜
・御覧
・向附
・煮物
・進肴
・鮓
・留碗
・水物、甘味

- 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).

- 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。



Sushi Musui LUNCH

豊後前 霧翠「ランチ」

その日最も美しい鮮魚を、職人が目の前で握る霧翠の昼席。地元・豊後の恵みを中心に、旬の素材を大切にしたり握りや小鉢、お椀などを組み合わせた贅を尽くしたコースをご用意しております。竹と石に包まれた空間で、お昼ならではの軽やかさと格別の余韻をご堪能いただけます。

販売期間

2025年9月1日(月)～

営業時間

12:00 pm - 2:30 pm

*お席は3部制でご利用しております。

【1部】12:00 pm -

【2部】12:30 pm -

【3部】1:00 pm -

料金

8,000円

*ノンアルコール&ティーベアリング:+5,000円

メニュー例

- ・前菜
- ・蒸物
- ・鮓(握り鮓6貫、巻物1貫)
- ・締め
- ・甘味

- 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 age of 6 and 11.
- 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。
- 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利用しております。



Atelier Autumn Grace

秋薫雅

地元食材を90%以上使った「炭火焼きフレンチ」がテーマのシグネチャーレストラン「アトリエ」。秋の恵みを余すことなく堪能いただける珠玉のコースでは、五感を刺激する一皿一皿が華やかにテーブルを彩ります。さらに、地元大分や各国から厳選したワインとのペアリングもご用意。シェフとソムリエの対話から生まれる一杯が、料理の魅力をより一層引き立て、深い余韻をもたらします。この秋、「アトリエ」でしか味わえない、美食の旅へお連れします。

販売期間

2025年9月1日(月)～11月30日(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
- ・佐伯産タチウオ 日田梨
- ・猪肉 宇佐クロダマル スパイ
- ・蒲江産イセエビ 栗 かぼちゃ
- ・おおいた和牛フィレ肉 竹炭焼き
- ・デザート

- 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).

- 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。



The BAR Seasonal Cocktail

ザ・バー シーズナルカクテル

木々が鮮やかに色づき、花々が香りを放ち、涼やかな風ややわらかな陽光がそっと頬をなでる。そんな季節の息吹を一杯のグラスに閉じ込めました。旬の素材がもつ瑞々しい香りや甘み、色彩を重ね、彩り豊かなカクテルへと昇華。その瞬間にしか出会えない、儂くも贅沢な味わいを、熟練のバーテンダーが一杯ずつ丁寧に仕上げます。ホテルのラウンジだからこそ叶う、五感を満たす至福のひとつをお楽しみください。

Period

September 1 - November 30, 2025

Opening Hours

5:00 pm - 10:00 pm

Price

2,200yen~

Menu

・Sweet Ember

A sensual twist on the classic "Cowboy" cocktail of bourbon whiskey and milk, crafted with the rich sweetness of Oita Prefecture's "kantakun" sweet potatoes.

・紫雲 - Shizuku-

Juice is extracted to capture the full aroma and sweetness of "Ajimugrown Pione grapes". The bitterness of Campari is seamlessly linked with the astringency from the grape skins, then finished in a Champagne glass with Ajimu wine for a delicate yet refined taste.

販売期間

2025年9月1日(月)~11月30日(日)

営業時間

5:00 pm - 10:00 pm

料金

2,200円~

メニュー例

・Sweet Ember

バーボンウイスキーとミルクを合わせるスタンダードカクテル「カウボーイ」のレシピに、大分県産の「甘太くん」を使用したオリジナルツイストを加える官能的な一杯。

・紫雲 - Shizuku-

「安心院産ビオーネ」の香りと甘味を余すことなく搾汁。カンパリの苦みと葡萄の皮由来の渋みを繋ぎ合わせ、シャンパーニュラスに安心院ワインを合わせ完成する、繊細かつ洗練された味わい。



Autumn Italy Fair 「Central Italy」

「中央イタリアの秋」

夏の陽気な南イタリアに続き、この秋は緑豊かな丘陵地が広がる「中央イタリア」をテーマにしたイタリアンフェアを開催いたします。トスカーナやウンブリアなどの秋の魅力をたっぷり取り入れたメニューが登場。香り豊かなパスタや郷土料理からインスパイアされた、エレメンツならではの秋の味わいを洗練されたスタイルでお届けします。収穫の喜びあふれる季節、テーブルの上で広がるイタリアの風景を、ぜひご堪能ください。

販売期間

2025年9月1日(月)～11月30日(日)

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：8,500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」)

- 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 age of 6 and 11.
- 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。
- 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。



Autumn Sweets Buffet 「Twilight Orchard」

オートム スイーツビュッフェ「夕暮れの果実園」

秋のスイーツビュッフェは、お芋や栗、旬のフルーツをふんだんに使った「夕暮れの果実園」がテーマ。ベストリーチームの6年分の感謝が詰まった豪華スイーツがビュッフェボードを飾ります。好きなお飲み物と合わせ、ここでしか味わえない甘い週末をお楽しみください。

販売期間

2025年9月6日(土)～11月30日(日)

営業時間

2:45 pm - 4:30 pm

*週末のみ

料金

5,000円

メニュー例

【ホールケーキ】

- ・栗のショートケーキ
- ・葡萄のタルト
- ・洋梨とキャラメルショコラケーキ
- ・アップルパイ
- ・キャロットケーキ
- ・ほうじ茶ロールケーキ
- ・玄米と抹茶のケーキ
- ・バスクチーズケーキ

【グラス】

- ・ヘーゼルナッツカフェゼリー
- ・林檎のヴェリース
- ・パンプキンプリン
- ・黄栗と小豆の和パフェ
- ・チャイティーブランマンジェ
- ・葡萄と赤ワインのゼリー

【ブティガトー / ブティフル】

- ・プチタルト
- ・紫芋とチョコレート
- ・抹茶とパッションフルーツ
- ・南瓜とキャラメル
- ・ブラックフォレスト
- ・生姜と檸檬のカップケーキ
- ・芋羊羹
- ・無花果のバートドリュイ
- ・ココア/メープルクッキー



AUTUMN AFTERNOON TEA 2025 ～Autumn Promenade～

オートム アフタヌーンティー 2025 秋の散歩道

「秋の散歩道/Autumn Promenade」をテーマに、実り豊かな秋の恵みを詰め込んだアフタヌーンティーが登場します。芳醇な栗のモンブラン、洋梨やイチジクをあしらったタルト、ほのかにスパイス香るスイートポテトのムース…。旬の果実やナッツを贅沢に使ったスイーツたちが、まるで色づく並木道を歩くかのように、心をほぐし、秋の深まりを感じさせてくれます。セイボリーには、地元食材を生かした温もりある一品をご用意。香り高い紅茶や季節のドリンクとともに、移ろう季節を五感でお楽しみください。

販売期間

2025年9月1日(月)～11月30日(日)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

*お席は120分、3部制でご用意しております。

【1部】1:00 pm - 3:00 pm

【2部】1:30 pm - 3:30 pm

【3部】3:30 pm - 5:30 pm

料金

4,500円

メニュー例

- ・牛蒡と玉ねぎ餡のポタージュ
- ・湯布院サーモンと小海老のヴェリース
- ・トリュフポテトと自家製パンチェッタのバーガー
- ・南瓜とクリームチーズのキッシュ
- ・栗と洋梨、ほうじ茶のヴェリース
- ・林檎と紅茶のキャラメル風味オベラ
- ・ムラングカシス
- ・ヘーゼルナッツフィナンシェ
- ・ピスタチオガナッシュのチョコレートボンボン
- ・ビエール・エルメ・バリ マカロン
- ・ブレンスコーン
- ・かぼちゃのスコーン

- 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.

- 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。



Seasonal Parfait「Autumn Velvet」

シーズナル パフェ「オータム ベルベット」

一口ごとに深まる秋景色が楽しめる、贅沢なパフェが登場。栗のチュリールとチョコレートの葉が飾られたトップから、芳醇な栗のクリームとイチジク、ほろ苦く香るチョコレートや黄金色の瑞々しい果実が、グラスの中に物語を描きます。すくうたび、甘さと酸味が重なり、シナモンランブルなどの食感のアクセントが最後の一口まで舌の上で移ろう秋を演出します。

Period

September 1 - November 30, 2025

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

Price

2,500yen
(Includes coffee or TWG tea)

販売期間

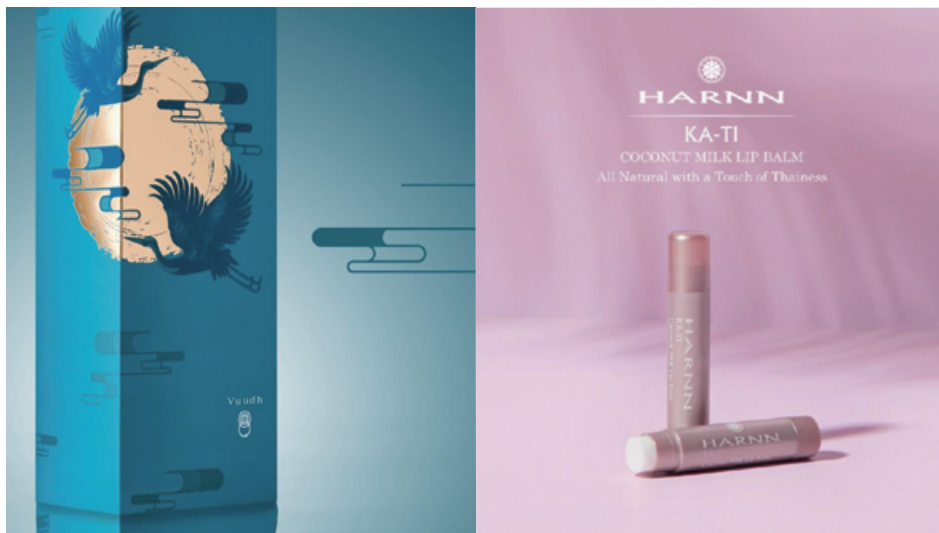
2025年9月1日(月)～11月30日(日)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

料金

2,500円
(コーヒーorTWG紅茶付き)



Beppu Diffuser

別府 デイフューザー

ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパのためにデザインされたオリジナルのアロマデイフューザーが、今回はいよいよ最後の50個限定でのご案内となりました。ご購入いただいた方には、HARNN（ハーン）のココナッツリップバーム（1点）をプレゼントいたします。

Period

September 1 - November 30, 2025

Opening Hours

【Weekday, Sunday】 11:00 am - 8:00 pm

【Saturday】 11:00 am - 9:00 pm

Price

16,995yen

販売期間

2025年9月1日（月）～11月30日（日）

営業時間

【平日・日】 11:00 am - 8:00 pm

【土】 11:00 am - 9:00 pm

料金

16,995円



VUUDH HOME SPA FESTIVAL

VUUDH ホームスパ フェスティバル

VUUDHのホームスパ製品で、至福のひとときをお楽しみください。心と空間の調和を生み出し、心身のウェルビーイングを高めるよう設計されたアイテムは、アロマキャンドル、サシェ、ルームスプレー、ディフューザーなど多彩なアイテムをご用意しております。1回のお買い上げ金額が10,000円(税込)以上の方には、スペシャルギフトをプレゼントいたします。

Period

September 1 - November 30, 2025

Opening Hours

【Weekday, Sunday】 11:00 am - 8:00 pm

【Saturday】 11:00 am - 9:00 pm

Price

3,000yen - 17,000yen

販売期間

2025年9月1日(月)～11月30日(日)

営業時間

【平日・日】 11:00 am - 8:00 pm

【土】 11:00 am - 9:00 pm

料金

3,000円 - 17,000円

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]



[ショッピングサイト]

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.