



ANA
INTERCONTINENTAL.
BEPPU RESORT & SPA



SEASON IN HIGHLIGHTS

March - May 2026



Sushi Musui DINNER

豊後前 霧翠「ディナー」おまかせコース 鮨会席

Blessed with a richly varied coastline, Oita (Bungo) is home to abundant seas. Taking full advantage of this natural environment, we carefully select seasonal seafood landed from various coastal regions throughout the year.

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にて水揚げされる、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。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

5:00 pm - 10:00 pm

Price

25,000yen～

*Alcohol Pairing : +12,000yen

販売期間

2026年3月1日(日)～5月31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



Sushi Musui LUNCH

豊後前 霧翠「ランチ」

The lunchtime experience invites you to savor the day's finest seafood which is crafted by our sushi masters. Centered on the seasonal bounty of Bungo, the course features an exquisite harmony of nigiri, small dishes, and a delicate soup that celebrates the essence of the season.

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。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

12:00 pm - 2:30 pm
 THREE PART SEATINGS
 【1st】 12:00 pm -
 【2nd】 12:30 pm -
 【3rd】 1:00 pm -

Price

8,000yen
 *Non-alcoholic drinks & tea pairing : +5,000yen

販売期間

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

営業時間

12:00 pm - 2:30 pm
 お席は3部制をご用意しております。
 【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&ティーペアリング: +5,000円



Seasons of Oita - Land & Sea ~SPRING~

おおいたの四季・海と大地「春」

Its simplicity yet imbued with elegance, this course evokes the radiant breath of spring. Each plate delicately and boldly expresses the blessings nurtured by the rich terroir of Oita. The signature dish, Charcoal-Grilled Oita Wagyu Tenderloin, stands as a defining expression of the restaurant. Enhanced by the deep, aromatic notes drawn out by the charcoal fire, the exquisitely fine texture and refined umami of the Wagyu are elevated to their fullest potential in this iconic creation. To complete the experience, our sommelier offers a thoughtfully curated selection of wines by the glass, chosen to accompany the seasonal cuisine. Each pairing responds harmoniously to the dishes, adding depth and dimension while inviting you into a truly sensory and indulgent moment.

シンプルでありながらエレガントさを湛えるコースメニューで描かれるのは、光に満ちた春の息吹。ひと皿ごとに大分の風土が育んだ恵みを、繊細かつ大胆に表現いたします。シグネチャーディッシュ「おおいた和牛フィレの炭火焼き」は、炭火が引き出す芳醇な香りとともに、きめ細やかな肉質と上質な旨みを最大限に高めたこのレストランを象徴する一皿。ソムリエが旬の料理に寄り添うよう厳選したワインをグラスでご用意。それぞれの一皿に呼応する一杯が、味わいをより立体的に広げ、五感を満たす時間へと誘います。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

5:00 pm - 9:30 pm

Price

21,000yen

販売期間

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

営業時間

5:00 pm - 9:30 pm

料金

21,000yen



Kyushu Spring Fruit Collection

九州 春果 カクテル紀行

The refined taste of spring which is brought to life by Oita's finest seasonal fruits. Featuring Oita-grown Tarocco oranges and Kiyomi oranges. This creation weaves together luscious fragrance and juicy sweetness. Paired with botanical ice crafted from "Hita no Mori Gin" and pure onsen water that evoke the aromatic essence of Oita's forests.

大分県産の「タロッコオレンジ」や「清見オレンジ」、春の訪れとともに旬を迎える大分の逸品フルーツ、芳醇な香りとみずみずしい甘みが織りなす、上質な春の味わいをお楽しみください。「日田の森のジン」と温泉水をベースに作成したボタニカルアイスを合わせ、大分の森の馨りを表現。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

5:00 pm - 10:00 pm

Price

2,200yen~

Pls specify if there is any exception

The fruits vary depending on the availability of stock.

販売期間

2026年3月1日(日)~5月31日(日)

営業時間

5:00 pm - 10:00 pm

料金

2,200円~

特記事項

仕入れの状況により果物が異なります。



Strawberry Sweets Buffet Spring Berries

ストロベリースイーツビュッフェ「スプリング ベリーズ」

A vibrant buffet board filled with a colorful variety of strawberry sweets welcomes you into a dazzling world that sets hearts fluttering from the very first step inside. Enjoy an abundant lineup featuring strawberry shortcakes, tarts, pavlovas, petite choux pastries, as well as strawberry tiramisu and fruit jellies—each offering a delightful range of textures and flavors. Crafted with seasonal fruits, every dessert is as photogenic as it is delicious. Gather with friends and family and indulge to your heart's content in a blissful strawberry-filled afternoon that captures the joyful essence of spring.

バラエティ豊かないちごスイーツが色とりどりに並ぶビュッフェボードは、一歩足を踏み入れた瞬間から心が躍る華やかな世界。ショートケーキやタルト、パブロバ、プティシュー、さらにいちごのティラミスやフルーツゼリーなど、さまざまな食感と味わいが楽しめる多彩なラインナップをご用意。季節の果実を活かしたスイーツは、どれも写真に収めたくくなるようなアイテムばかり。ご友人やご家族と一緒に、心躍る春の午後を彩る「至福のいちご時間」をどうぞ心ゆくまでご堪能ください。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

2:45 pm - 4:30 pm

Price

【Adult】5,000yen

【Child】1,000yen (aged 3 to 5), 3,000yen (6 to 12)

販売期間

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

営業時間

2:45 pm - 4:30 pm

料金

【大人】5,000円

【子供】1,000円(3歳-5歳)、3,000円(6歳-12歳)



Spring Afternoon Tea - Strawberry Garden

スプリング アフタヌーンティー「ストロベリーガーデン」

Featuring Oita-grown strawberries, we present a delightfully vibrant spring afternoon tea where raspberries, blueberries, and other berries intertwine in a sweet and tangy harmony. Layers of delicate aromas and flavors unfold gracefully, evoking the sensation of strolling through a blooming spring garden. We invite you to enjoy our spring afternoon tea, "Strawberry Garden", and create cherished moments with your family and friends.

大分県産の苺（ベリーズ）を主役に、ラズベリーやブルーベリーなどのベリーが織りなす、甘酸っぱく華やかな春のアフタヌーンティーをご用意いたしました。艶やかなピンクの各種スイーツや果実味あふれるグラスデザート。ひと口ごとに広がるのは、ベリーの瑞々しさと、ピスタチオやエルダーフラワーの可憐な香り、そしてキルシュやローズの優雅な余韻。繊細に重なり合う香りと味わいが、春の庭園を散策するかのようなひとときを演出します。ご家族やご友人とともに春のアフタヌーンティー「ストロベリーガーデン」をお楽しみください。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

10:00 am - 5:30 pm
THREE PART SEATINGS
【1st】1:00 pm - 3:00 pm
【2nd】1:30 pm - 3:30 pm
【3rd】3:30 pm - 5:30 pm

Price

4,500yen

販売期間

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

営業時間

10:00 am - 5:30 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



Seasonal Parfait “Spring”

シーズナル パフェ「スプリング」

A luxurious spring parfait where the refreshing, gently sweet-tart flavors of strawberries, glowing under soft spring sunlight, intertwine with the rich harmony of deeply aromatic chocolate. Crisp crumbles scattered as accents and the delicate aroma of fresh herbs add lightness and depth to the overall experience. A beautiful collaboration of artistry and flavor, crafted by our hotel pâtissiers — savor this exclusive springtime parfait and indulge in a moment of refined elegance.

やわらかな日差しを浴びて輝くベリーズの瑞々しい甘酸っぱさと、豊かな香りを奏でる濃厚なチョコレートのハーモニーが重なり合う、贅沢な春のパフェ。さらに、アクセントとして散りばめられたサクサクのクランブルや、フレッシュハーブの香りが、味わいに奥行きと軽快さを添えています。ホテルのパティシエが織りなす、美しさと味わいの共演 — この春だけの特別なパフェ体験を、ぜひ優雅なひとときとともにお楽しみください。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

10:30 am - 5:30 pm

Price

3,000yen

販売期間

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

営業時間

10:30 am - 5:30 pm

料金

3,000円



PATISSERIE BOULANGERIE

Saison Selection

パティスリー・ブーランジェリー 「季節」セレクション

Seasonal bread baked with the theme of "SAISON" using ingredients carefully selected by bakery team.

「匠」が厳選する素材で、「SAISON=季節」をテーマに毎朝ホテル館内にて焼き上げる、オリジナルのパンセレクション。ホテルメイドのおいしさをお土産やご自宅用としてお楽しみください。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

10:00 am - 5:30 pm

Price

330yen~

販売期間

2026年3月1日(日)~5月31日(日)

営業時間

10:00 am - 5:30 pm

料金

330円~



Online shopping

オンラインショップ

A refined selection of hotel-quality gifts curated by ANA InterContinental Beppu Resort & Spa. From accommodation and dining vouchers to the hotel's original blended TWG Tea and a HARNN oil perfume set featuring three signature scents, these exquisite items are perfect not only for your own enjoyment but also as souvenirs or thoughtful gifts to convey your special sentiments.

ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパが厳選したホテルクオリティの贈り物。ご宿泊やお食事券をはじめ、ホテルオリジナルブレンドのTWG Teaや3種の香りがセットになったHARNN（ハーン）のオイルパフュームなど、ご自宅用はもちろん、お土産や特別なお気持ちを逸品に込めて贈ってみてはいかがでしょうか。



QRコードより
詳細をご覧ください。





PURPOSEFUL LIVING WITH HARNN

ハーンと共に価値のある暮らしを

【Beppu Energizer】 An exclusive signature treatment designed by HARNN for InterContinental Beppu Resort & Spa, combining relaxing oil massage with hot stones or warm herbal compresses to deeply ease muscle tension and restore the body's natural balance and vitality.

【Journey of The Siamese Jasmine】 Inspired by the purity and sweet aroma of jasmine, this ritual opens the pores to enhance the absorption of nourishing oils through a jasmine body scrub, followed by Aromatic Siamese massage, hand spa, and facial treatment to restore energy and reveal the skin's natural radiance.

【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&スパへのためだけに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。

【ジャーニー・オブ・サイアムジャスミン】 ジャスミンボディスクラブで毛穴を開き、栄養価の高いオイルの吸収を高めた後、サイアムアロマ・ボディセラピーとハンドスパによるトリートメントで身体をリチャージします。また、フェイシャルトリートメントは肌の自然な輝きを取り戻す手助けをします。

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

【Weekday, Sunday】 11:00 am - 8:00 pm

【Saturday】 11:00 am - 9:00 pm

Price

【Beppu Energizer】 60mins. 22,000yen / 90mins. 28,600yen

【Journey of The Siamese Jasmine】 180mins. 47,300yen

販売期間

2026年3月1日(日)~5月31日(日)

営業時間

【平日・日】 11:00 am - 8:00 pm

【土】 11:00 am - 9:00 pm

料金

【別府エナジャイザー】 60分 22,000円 / 90分 28,600円

【ジャーニー・オブ・サイアムジャスミン】 180分 47,300円



PURPOSEFUL LIVING WITH HARNN

ハーンと共に価値のある暮らしを

Tretments and Products that harmonizes the body and mind spirit.

Item: Aromatic Oil Perfume Collection

- ・Peace of Mind(Sandalwood, Bergamot, Lavenderwhich help relax and calm the mind)
- ・Sing of Love(Jasmine, Rose, Lemongrass which help to Balance and clarity)

心身を調和させるトリートメントと製品

アイテム：アロマオイルパフュームコレクション

- ・ピース・オブ・マインド (心をリラックスさせ、落ち着かせるサンダルウッド、ベルガモット、ラベンダー)
- ・サイン・オブ・ラブ (バランスと明瞭さをもたらすジャスミン、ローズ、レモングラス)

Period

March 1 - May 31, 2026

Opening Hours

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

Price

【Aromatic Oil Perfume Collection】 8,800yen

販売期間

2026年3月1日(日)～5月31日(日)

営業時間

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

料金

【アロマオイルパフュームコレクション】 8,800円



Atelier's Delicacies

アトリエ デリカシーズ

A stay plan that includes dinner at the signature restaurant “Atelier”. Centered on charcoal-grilled French cuisine that artfully blends refined French techniques with the finest local ingredients. This experience offers a truly one-of-a-kind gastronomic journey. Premium local delicacies, including renowned Oita Wagyu, elevate your stay and create lasting memories. Breakfast at the all-day dining restaurant “Elements” is also included.

シグネチャーレストラン「アトリエ」にてディナーをお召し上がりいただくご宿泊プラン。地元食材とフレンチの技法が融合した炭火焼フレンチを中心に、唯一無二の美食体験をお届けします。「おおいた和牛」をはじめ、地元の味覚が思い出に残るご滞在を華やかに演出します。オールデイダイニング「エレメンツ」でのご朝食も含まれます。

Included in this plan

- ・Dinner in Signature Restaurant Atelier
- ・Breakfast in All-day Dining elements

プランに含まれるもの

- ・夕食(シグネチャーレストラン「アトリエ」)
- ・ご朝食(オールデイダイニング「エレメンツ」)

QRコードより
詳細をご覧ください。▶





Luxury Escape

ラグジュアリーエスケープ

Guests staying in our Club Rooms and Suites are granted exclusive access to the Club InterContinental Lounge, where dedicated concierges provide personalized services such as private check-in and check-out, ensuring attentive and seamless care throughout your stay.

From breakfast to afternoon tea and evening cocktails, delight in exquisite food presentations featuring chef-crafted dishes and sweets, complemented by fine wines and champagne. We invite you to experience this special occasion and discover heartfelt hospitality designed to enrich your every moment. From breakfast to afternoon tea and evening cocktails, delight in exquisite food presentations featuring chef-crafted dishes and sweets, complemented by fine wines and champagne. We invite you to experience this special occasion and discover heartfelt hospitality designed to enrich your every moment.

ワンランク上の安らぎとおもてなしで、至福の贅沢時間を。クラブ&スイートルームにご滞在のお客様は、「クラブインターコンチネンタル」専用ラウンジへのアクセスが可能になり、専属コンシェルジュによるチェックインやチェックアウトなど、きめ細やかな気配りのパーソナルサービスをご提供いたします。ご朝食をはじめ、アフタヌーンティーやカクテルタイムなど、シェフ特製のお料理やスイーツ、ワイン、シャンパンを味わえるフードプレゼンテーションもお楽しみいただけます。この機会に、心に寄り添う特別なおもてなしをご体験ください。

QRコードより
詳細をご覧ください。



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〕



〔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.