



SEASON IN HIGHLIGHTS

June - August 2026



Original Sake

オリジナル日本酒

This single drop of Sake was born from the gentle layering of human hands and time of devotion that are generously poured along with blessings and aspirations of the land. Through a collaboration with Inoue Sake Brewery in Hita City, Oita, two original Junmai Ginjo sakes, KAZE and NAGARE have been brought to life exclusively for the hotel. Crafted through the refined skill of the master brewer, the dedication and a deep respect for the land's abundant blessings, these sakes are more than mere products. They were born from the time and shared experience between the brewery and the hotel team.

人の手と時間、そして大地の恵みと想いが、ゆっくりと重なり合い、この一滴は生まれました。

大分県日田市の老舗酒造である、井上酒造とのコラボレーションによって、ホテルオリジナル日本酒が誕生。純米吟醸酒「無濾過生原酒・風 (KAZE)」と「一回火入れ・流 (NAGARE)」杜氏の技と作り手の想い、そして恵み豊かな土地への敬意が、ゆっくりと重なり合い完成したこの日本酒は、単なるプロダクトではなく、酒造とホテルスタッフが分かち合った、時間と体験の結晶として生まれた特別な一滴。穏やかな吟醸香とともに広がるのは、米本来の豊かな旨味と、静かで奥行きのある余韻。この味わいには、そのすべてが確かに息づいています。



【風・KAZE】

純米吟醸・無濾過生原酒

- ・Name:「KAZE」Junmai Ginjo 58%
- ・Alc. 17%
- ・Manufacturer:Inoue Shuzo (Oita)
- ・Volume:720ml
- ・Price:JPY 7,500 (tax included)

- ・商品名:「風」純米吟醸 58%
- ・アルコール分:17度
- ・製造者:株式会社 井上酒造(大分)
- ・内容量:720ml
- ・価格:7,500円(税込)



【流・NAGARE】

純米吟醸・一回火入れ

- ・Name:「NAGARE」Junmai Ginjo 58%
- ・Alc. 15%
- ・Manufacturer:Inoue Shuzo (Oita)
- ・Volume:720ml
- ・Price:JPY 7,000 (tax included)

- ・商品名:「流」純米吟醸 58%
- ・アルコール分:15度
- ・製造者:株式会社 井上酒造(大分)
- ・内容量:720ml
- ・価格:7,000円(税込)

- Sales Location: Hotel 2nd Floor Boutique (Hours: 10:00 AM – 5:00 PM)
- Sales are available only through in-person purchases at the store.
- Offered in limited quantities and subject to availability.

- 販売場所:ホテル2階 ブティック(営業時間:10:00am ~ 5:00 pm)
- 現在は、店頭での対面販売のみとなっております。
- 販売予定数に達し次第、販売を終了とさせていただきます。

QRコードより
詳細をご覧ください。





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

June 1, - August 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6月1日(月)～8月31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&ティーペアリング: +5,000円



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に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

June 1, - August 31, 2026

Opening Hours

5:00 pm - 10:00 pm

Price

25,000yen

*Non-alcoholic drinks & tea pairing : +12,000yen

販売期間

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

営業時間

5:00 pm - 10:00 pm

料金

25,000円

*ノンアルコール&ティーペアリング: +12,000円



Seasons of Oita - Land & Sea ~SUMMER~

おおいたの四季・海と大地「夏」

In the season when sunlight sparkles at its brightest, the signature restaurant Atelier presents a summer course designed to be experienced with all five senses. A seamless fusion of French technique and the rich bounty of Oita. Inspired by the radiant sun, the scent of the sea breeze, and the strength of the land, each dish tells a story—offering a one-of-a-kind culinary experience found only here. By drawing out the inherent beauty of each ingredient, every plate is elevated into something both simple and refined. Accented with the gentle smokiness of charcoal, the menu is imbued with the vibrant energy of summer.

陽光がきらめく季節、シグネチャーレストラン「アトリエ」では、夏の息吹を五感で味わうコースをご用意。フレンチの技と大分の豊かな恵みの融合。燦々と降り注ぐ太陽、海風の香り、そして大地の力強さを感じさせる食材をもとに、一皿ごとにここでしか味わうことのできない特別な食体験を描きます。素材本来の魅力を最大限に引き出しながら、シンプルでありながら洗練された一皿へと昇華。炭火の香ばしさをアクセントに、夏らしい躍動感を添えます。「アトリエ」が描く夏の物語を、どうぞ心ゆくまでご堪能ください。

Period

June 1, - August 31, 2026

Opening Hours

5:00 pm - 9:00 pm

Price

21,000yen

販売期間

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

営業時間

5:00 pm - 9:00 pm

料金

21,000円



Elements semi buffet “Asian Fair”

エレメンツ セミビュッフェ “アジアン フェア”

This summer, Elements presents its Asian Fair. A vibrant array of colorful dishes brings the season to life, offering flavors that are both exotic yet approachable. Each creation delivers a refreshing lightness balanced with depth that are perfectly suited to the warmth of summer. Whether gathering with family and friends or enjoying a relaxed meal during your travels, we invite you to spend a memorable summer moment.

オールデイダイニングとして“食のベース”を担う「エレメンツ」。四季折々の新鮮な食材を用いた創作料理をはじめ、旬を迎える地元の味覚を心ゆくまでお楽しみいただけます。この夏は「アジアンフェア」。食欲をそそる彩りに満ちた料理の数々が、夏のひとときを鮮やかに演出します。エキゾチックでありながらも親しみやすく、暑い季節に心地よい軽やかさと奥行きを感じさせる味わいをお楽しみいただけます。ご家族やご友人とのひとときはもちろん、旅の合間のリラックスしたお食事にもふさわしい、夏のエレメンツで特別なひとときをお過ごしください。

Period

June 1, - August 31, 2026

Opening Hours

【Lunch】 11:30 am - 2:00 pm

【Dinner】 5:30 pm - 9:00 pm

Price

【Lunch weekday】 5,000yen (weekend & holidays: 5,500yen)

【Dinner】 8,500yen

販売期間

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

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

【ランチ平日】 5,000円(ランチ土日祝: 5,500円)

【ディナー】 8,500円



PRIVATE CABANA 2026

プライベートカバナ 2026

Enjoy an extraordinary escape at a private cabana set beside our infinity pool overlooking the breathtaking Beppu Bay. Savor an exclusive culinary offering created especially for this plan, perfectly paired with the elegance and vibrancy of Moët & Chandon. With every sparkling sip, a sense of indulgence unfolds, inviting you to relax and embrace the pleasures of a refined summer retreat. For those seeking an even more elevated experience, we are pleased to offer a premium plan featuring the legendary Dom Pérignon, one of the world's most celebrated champagnes. Whether celebrating a special occasion with a loved one or rewarding yourself with a well-deserved escape, this exclusive experience promises the ultimate expression of luxury and relaxation.

別府湾を一望するインフィニティプールサイドに佇むプライベートカバナで、ラグジュアリーリゾートならではの非日常に身を委ねる特別なひととき。本プランのためだけにご用意した特製フードメニューと、モエ・エ・シャンドンの優雅なベアリング。煌めくグラスを傾けるたびに、日常から解放放たれる贅沢な時間が広がります。さらに今年は、より上質な体験を求める方へ、シャンパンの最高峰のひとつとして名高い「ドン ペリニオン」をお楽しみいただけるプレミアムプランもご用意いたしました。洗練された味わいと繊細な余韻を堪能しながら過ごす時間は、まさに大人だけに許された至福のトリート。大切な方との記念日や、自分自身へのご褒美にもふさわしい、格別なひとときを演出します。

Period

July 27, - September 30, 2026

Opening Hours

12:00 pm - 9:00 pm

Price

【CABANA with Moët & Chandon】
with Glass:18,000円 / with Bottle:35,000円
【CABANA with Dom Pérignon】
with Glass:34,000円 / with Bottle:90,000円

販売期間

2026年6月27日(土)～9月30日(水)

営業時間

12:00 pm - 9:00 pm

料金

【カバナ&モエ・シャンドン】
グラス付き:18,000円 / ボトル付き:35,000円
【カバナ&ドンペリニオン】
グラス付き:34,000円 / ボトル付き:90,000円



Peach & Shine Muscat – Fruits of Summer

桃 × シャインマスカット – 夏の果実

The luscious aroma of ripe peach and the refined, refreshing elegance of Shine Muscat grapes come together to capture summer at its most radiant—expressed beautifully in a single glass. “The Bellini,” crafted with the full extent of our bartender’s skill and sensibility, draws out the fruit’s alluring richness to its purest form. “Emerald Breeze,” meanwhile, layers delicate elderflower notes over Shine Muscat, creating a crisp, sophisticated finish. From the gentle light of early summer to the brilliance of its peak, these two signature cocktails encapsulate the season’s shifting beauty. Savor each sip, and indulge in a fleeting summer moment, carried by the lingering freshness of vibrant fruits.

瑞々しい桃が放つ甘美な香りと、シャインマスカットの気品に満ちた清涼感。夏の季節に最も美しく輝く美味しさをグラスの中に表現しました。バーテンダーの技術と感性を余すことなく注ぎ込んだ「The Bellini」は、果実の艶やかな魅力を極限まで引き出した一杯。そして「Emerald Breeze」は、シャインマスカットにエルダーフラワーの繊細な香りを重ね、涼やかで洗練された余韻を描き出します。初夏のやわらかな光から、盛夏のきらめきへ。移ろう季節の情景を閉じ込めた、二つのシーズナルカクテル。ひと口ごとに広がる果実の瑞々しさとともに、夏のひとときをご堪能ください。

Period

June 1, - August 31, 2026

Opening Hours

5:00 pm - 10:00 pm

Price

2,750yen -

販売期間

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

営業時間

5:00 pm - 10:00 pm

料金

2,750円～



Summer Afternoon Tea 『Tropica Breeze』

サマー アフタヌーンティー 『Tropica Breeze』

A vibrant Summer Afternoon Tea inspired by the brilliance of tropical sunshine, featuring colorful sweets and savory delicacies that evoke the refreshing breeze of the season. A highlight of the experience is the special mini parfait made with fresh mango, often referred to as the “King of Mangoes.” Its rich, melt-in-your-mouth sweetness and exquisite aroma are captured in this exclusive summer dessert. Paired with the refined flavors of TWG Tea, indulge in an elegant afternoon tea experience filled with the relaxing spirit of a luxury resort.

南国の陽射しを思わせる鮮やかなフルーツと、爽やかな風を感じる彩り豊かなスイーツ&セイボリーが並ぶ、サマーアフタヌーンティー。中でも注目は、フレッシュマンゴーを贅沢に使用したミニパフェ。濃厚でとろける果実の甘みと芳醇な香りを閉じ込めた、この夏だけのスペシャルデザート。TWG Teaの香り高い紅茶とともに、リゾート気分あふれる優雅なティータイムをお楽しみください。

Period

June 1, - August 31, 2026

Opening Hours

10:30 pm - 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

6,000yen

販売期間

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

営業時間

10:30 am - 5:30 pm

お席は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

6,000円



PÂTISSERIE 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

Using carefully selected ingredients, we present an original selection of breads inspired by the essence of the seasons that are thoughtfully baked each morning in the hotel. Each item is designed to bring out the full character of seasonal fruits and the rich colors of garden vegetables at their peak, add a touch of everyday indulgence and refinement. Whether for a moment of enjoyment at home or as a thoughtful gift for someone special, we invite you to savor the elevated taste of our hotel-made creations.

「匠」が厳選した素材を用い、「SAISON=季節」をテーマに、職人の技とこだわりを込めて、毎朝ホテル館内で丁寧に焼き上げるオリジナルのアイテムをご用意しております。旬を迎えた果実の瑞々しさや、彩り豊かな季節の野菜をふんだんに取り入れ、その時期にしか味わえない風味や香りを大切に仕上げます。素材の持ち味を最大限に引き出したパンは、日常にささやかな贅沢と豊かさを添えてくれます。ご自宅でのひとときに、また大切な方へのお土産として、ホテルメイドならではの上品な味わいを、ぜひお楽しみください。

Period

June 1, - August 31, 2026

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

Price

330yen~

販売期間

2026年6月1日(月)~8月31日(月)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

料金

330円~



HARNN × Satoru Himeno Soap Set

コラボレーション ソープセット HARNN × 姫野 暁

For nearly three years, the “The Beauty of Diversity” exhibition at HARNN Heritage Spa has celebrated works by artists from Oita Prefecture, fostering connections with the local community and inspiring sustainable creativity. Through this initiative, the natural philosophy of HARNN and the delicate, expressive artistry of Akira Himeno came together to create this special soap set.

Blending gentle botanical care with artistic sensibility, each piece is designed not only as a daily essential, but also as an object of beauty that brings inspiration into everyday life. A unique collection born from the harmony of local creativity and global perspective.

約3年にわたり HARNN Heritage Spa で開催してきた、大分県のアーティストによる作品展「The Beauty of Diversity」。地域とのつながりを育みながら生まれた出会いから、今回のソープセットが誕生。HARNNが大切にしている自然由来のやさしさと、姫野 暁の自由で繊細な表現が響き合い、日常に寄り添いながらも、アートピースのような存在感を放つアイテムに仕上がっています。肌をやさしく整えるだけでなく、「美」に触れるひとときと、新たなインスピレーションをもたらす特別なコレクションをぜひお楽しみください。

Period

June 1, -

Opening Hours

【Weekday, Sunday】 11:00 am - 8:00 pm

【Saturday】 11:00 am - 9:00 pm

Price

5,500yen

販売期間

2026年6月1日(月)～

営業時間

【平日・日】 11:00 am - 8:00 pm

【土】 11:00 am - 9:00 pm

料金

5,500円



New Treatment - Five Elements Spa Journeys

新トリートメント - ファイブ エレメンツ スパ ジャーニー

The Five Elements Spa Journeys are 90 minute treatments designed to deliver total balance and well being. Created with the characteristics of Metal, Earth, Wood, Water and Fire, each session comes with a matching aroma roller to enhance health benefits long after your treatment.

「ファイブ・エレメンツ スパ ジャーニー」は、心身のバランスとウェルビーイングを整えるために設計された90分間のトリートメントです。金・土・木・水・火の五行の特性に着想を得ており、各セッションには、それぞれに対応したアロマローラーが付いています。トリートメント後も、その癒しの効果を長くお楽しみいただけます。

Period

June 1, - August 31, 2026

Opening Hours

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

Price

Five Elements Treatment (60mins.) 33,000yen

販売期間

2026年6月1日(月)～8月31日(月)

営業時間

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

料金

ファイブエレメンツ トリートメント(60分) 33,000円



Summer Promotion 2026 - The Perfect Day

サマープロモーション 2026 - パーフェクトデイ

This summer, we invite you to experience your perfect day surrounded by the abundant natural beauty of Beppu. As part of Summer Promotion 2026 - The Perfect Day, we present three distinct stay experiences, each designed to suit different ways of spending your time. Step away from the everyday and discover unforgettable moments—whether it's a joyful family escape filled with laughter, a wellness retreat to restore both body and mind, or a rewarding stay to reconnect with yourself.

この夏は、別府の豊かな自然に包まれながら“理想の一日”を過ごす、季節限定のご滞在をご提案いたします。「Summer Promotion 2026 - The Perfect Day」では、過ごし方の異なる3つのご宿泊プランをご用意。日常を離れ、家族の笑顔あふれるかけがえのない時間や心と体を美しく整えるリトリート、そして自分自身とのつながりを再発見するご褒美ステイまで、あなたにとっての最高の一日がここに 있습니다。

QRコードより
詳細をご覧ください。



Period	Opening Hours
June 1, - September 27, 2026	10:30 am - 5:30 pm

販売期間	営業時間
2026年6月1日(月)～9月27日(日)	10:30 am - 5:30 pm

Plan Overview

[A Joyful Story - A Summer Tale Filled with Family Smiles]

A family stay plan featuring "Kids Patisserie" and "Kids Bartender" experiences, perfect for guests traveling with children.

[Refined Active Retreat - Restore, Recharge, and Indulge]

Move, rebalance, and refresh your body and mind through an active and restorative resort stay, ideal for guests seeking a revitalizing getaway.

[A Private Journey - A Luxurious Moment to Unwind and Reconnect]

A special resort stay designed to gently relax the body and mind, offering a peaceful escape to reconnect with yourself in complete tranquility.

プラン概要

[A Joyful Story - 笑顔あふれる、家族の夏物語]

「キッズパティシエ」や「キッズバーテンダー」体験が付いたプラン
お子様連れの家族におすすめのご滞在

[Refined Active Retreat - 整え、満たす、リチャージリトリート]

心地よく体を動かし、整え、満たされる
アクティブに過ごしたい方におすすめのプラン

[A Private Journey - 心ほどける、私だけの贅沢な時間]

心身を解きほぐし、自分自身と静かに向き合う特別なリゾートステイ



Online shopping

オンラインショップ

A refined selection of hotel-quality gifts curated by ANA Inter Continental 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。



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.