



SEASON IN HIGHLIGHTS

September - November 2026



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

September 1, 2026 - November 30, 2026

Opening Hours

12:00 pm - 2:30 pm

Price

8,000yen

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

販売期間

2026年9月1日(火)～ 2026年11月30日(月)

営業時間

12:00 pm - 2:30 pm

料金

8,000円

*ノンアルコール&ティーペアリング: +5,000円

- 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 Musui.
(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 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

September 1, 2026 - November 30, 2026

Opening Hours

5:00 pm - 10:00 pm

Price

25,000yen～

*Alcohol Pairing : +12,000yen

- 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 Musui.
(kids menu not available, baby chairs for high counter not available).

販売期間

2026年9月1日(火)～ 2026年11月30日(月)

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

- 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。



Seasons of Oita - Sea & Land ~Autumn~

おおいたの四季・海と大地「アトリエ・秋」

The signature restaurant, Atelier celebrates the art of charcoal-grilled French cuisine, crafted with over 90% locally sourced ingredients. This autumn, indulge in an exquisite seasonal tasting course that showcases the region's finest harvest, where every dish is thoughtfully composed to delight all five senses and bring vibrant colors and flavors to your table. To elevate the experience, we offer carefully curated wine pairings featuring exceptional selections from Oita as well as renowned wine regions around the world. Created through the collaboration between our chef and sommelier, each pairing enhances the character of every course, leaving a lasting impression long after the final bite.

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。

Period

September 1, 2026 - November 30, 2026

Opening Hours

5:00 pm - 9:00 pm

Price

21,000yen

- 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).

販売期間

2026年9月1日(火)～ 2026年11月30日(月)

営業時間

5:00 pm - 9:00 pm

料金

21,000円

- 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。



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。「おいしい和牛」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

- ・ご夕食(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。





Elements semi buffet “Spanish Fair”

エレメンツ セミbuffet “スペインフェア”

Elements, our all-day dining restaurant, serves as the culinary heart of the resort, offering an inviting dining experience from morning to evening. Featuring creative cuisine crafted with the finest seasonal ingredients, guests can savor the rich flavors of Oita throughout the year. This autumn, Elements presents a vibrant Spanish Fair, celebrating the warmth, color, and passion of Spain's culinary traditions. Discover an array of authentic-inspired dishes, where aromatic herbs, bold flavors, and the natural richness of premium ingredients come together to create an unforgettable feast.

「エレメンツ」は、オールデイダイニングとしてホテルの“食のベース”を担う存在。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。この秋は「スペインフェア」を開催。彩り豊かなダイニング体験を演出します。情熱あふれるスペイン料理の魅力を、豊かな香りと奥深い味わいとともにお楽しみいただけます。色鮮やかな料理と素材の旨味が織りなす、華やかで心躍る味わい。ご家族やご友人とのひとときはもちろん、旅の合間の特別なお食事にもふさわしい、スペインの陽気な食文化を感じるダイニングシーンを、上質な空間の中でご堪能ください。

Period

September 1, 2026 - November 30, 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

- 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, 2,500 yen fee is charged for 6-11 years old kids.
- A kids menu is also available at an additional charge.

販売期間

2026年9月1日(火)～ 2026年11月30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

- 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。



Elements “Ladies' Lunch”

エレメンツ “レディースランチ”

Every Wednesday, enjoy our Ladies' Lunch Semi-Buffer, featuring a choice of main dish accompanied by a sumptuous semi-buffer spread. In addition to our regular selection, the dessert buffet is expanded to include 10 varieties of sweets, adding an extra touch of indulgence to your lunch experience. Choose from a selection of main dishes, along with an abundant buffet of appetizers, freshly baked hotel-made breads, and more. The dessert selection features an array of charming seasonal sweets made generously with fresh fruits, all available to enjoy to your heart's content. A selection of beverages, including premium TWG Tea, is also available to complement your meal.

毎週水曜日は「レディースランチセミビュッフェ」を開催。メインディッシュを選べるランチセミビュッフェに加え、通常より多い10種類のデザートがビュッフェボードを彩ります。お選びいただけるメインディッシュとビュッフェスタイルの前菜やホテルメイドのパンなど豊富なラインナップに加え、デザートは見た目にもかわいらしい季節のフルーツを贅沢に使ったスイーツが食べ放題。高級紅茶TWG teaなどのドリンクも充実し、ご満足いただける水曜日のランチタイムをゆっくりとお楽しみいただけます。

Period

September 1, 2026 - November 30, 2026

Opening Hours

11:30 am - 2:00 pm

Price

Ladies' Lunch : 5,000yen

- 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, 2,500 yen fee is charged for 6-11 years old kids.
- A kids menu is also available at an additional charge.

販売期間

2026年9月1日(火)～ 2026年11月30日(月)

営業時間

11:30 am - 2:00 pm

料金

レディースランチ:5,000円

- 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 Afternoon Tea「Golden Harvest」

オートム アフタヌーンティー「ゴールデンハーベスト」

A seasonal afternoon tea featuring an abundance of luscious fruits and the rich flavors of autumn. Delicate sweets and beautifully crafted savory bites come together to add an elegant touch to your autumn afternoon. Paired with fragrant teas, savor the changing season and indulge in a moment of tranquility and warmth.

芳醇な果実や秋の味覚をふんだんに取り入れた、季節限定のアフタヌーンティー。彩り豊かなセイボリーと、繊細に仕立てたスイーツが、秋の午後に優雅に彩ります。香り高い紅茶とともに、移ろいゆく季節を感じながら、心ほどけるひとときをお楽しみください。

Period

September 1, 2026 - November 30, 2026

Opening Hours

10:30 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

6,000yen

販売期間

2026年9月1日(火)～ 2026年11月30日(月)

営業時間

10:30 am - 5:30 pm
お席は120分、3部制でご利用しております。
【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

September 1, 2026 - November 30, 2026

Opening Hours

10:30 am - 5:30 pm

Price

350yen ~

販売期間

2026年9月1日(火) ~ 2026年11月30日(月)

営業時間

10:30 am - 5:30 pm

料金

350円 ~



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



【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

- 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。





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

September 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9月1日(火)～

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



Lucky Bag

ラッキーバッグ

To celebrate our 7th anniversary, we are delighted to present a special Lucky Bag featuring a curated selection of HARNN's most-loved products. Bring the exquisite sense of relaxation found at HARNN Heritage Spa into your everyday life, whether at home or while traveling, and indulge in its elegant fragrances wherever you go. Let the soothing aromas envelop you and transform everyday moments into a luxurious ritual of relaxation. Marking this special milestone, this exclusive collection invites you to experience the refined wellness and timeless tranquility that define HARNN.

開業7周年を祝し、HARNN（ハーン）の人気商品を詰め合わせた、特別なラッキーバッグをご用意しました。ハーンヘリテージスパでの至極の癒しを、ご自宅やご旅行先でも、優雅な香りとともに楽しみいただけます。心地よく広がる香りに包まれながら、日常のひとときを贅沢なリラクゼーションの時間へ。7周年の節目を記念した特別な機会に、HARNNならではの上質なウェルネス体験をご堪能ください。

Period

September 1, 2026 - December 31, 2026

Opening Hours

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

販売期間

2026年9月1日(火)～ 2026年12月31日(木)

営業時間

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



Spacation

スパケーション

A stay plan featuring an indulgent treatment at HARNN Heritage Spa. Choose one of four signature spa treatments and surrender to a deeply restorative experience as our skilled therapists gently soothe both body and mind. During your stay, unwind in Beppu's renowned natural hot springs while taking in breathtaking views, and relax in the refined comfort of your luxurious guest room. A breakfast at Elements adds another special touch to your resort experience.

From the moment you arrive, immerse yourself in a luxurious wellness retreat designed to refresh, restore, and rejuvenate both body and mind.

ハーンヘリテージスパにて極上のトリートメントが付いたご宿泊プラン。4種類のスパトリートメントからお好みのひとつを選び、熟練のセラピストによる心と身体をゆっくりと解きほぐす、癒しのひとときをご堪能いただけます。ご滞在中は、別府の絶景を眺めながら美肌の湯に癒され、上質な空間の客室では寛ぎの時間をゆっくりとお楽しみください。

「エレメンツ」での朝食もホテルならではの滞在体験を演出いたします。ご到着の瞬間から心身ともにリフレッシュする、ラグジュアリーリゾートでのウェルネスステイが待っています。

Period

All year

Plan Overview

- ・Your choice of a 60- or 45-minute spa treatment
- ・HARNN x Himeno Satoru Soap Set to Take Home
- One set per room per stay
- ・10% off selected HARNN care products available at HARNN Heritage Spa
- ・Breakfast at Elements Restaurant

- Additional Hot spring tax will be charged.
- Eligible for IHG One Rewards benefits and points.

販売期間

通年

プラン概要

- ・選べる60分または45分のスパトリートメント付
- ・お持ち帰りギフト：HARNN x Himeno Satoru ソープセット（1泊1部屋1箱）
- ・ハーンヘリテージスパで販売しているケア製品の一部が10%OFF
- ・レストラン「エレメンツ」でのご朝食

- 別途入湯税が発生いたします。
- IHG ワンリワーズポイント・ANAマイレージ積算対象です。

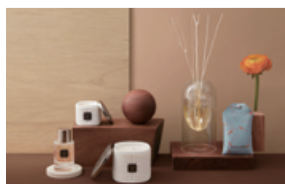


Online shopping

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.