



ANA
INTERCONTINENTAL.
BEPPU RESORT & SPA



SEASON IN HIGHLIGHTS

September - November 2024



Autumn Bounty 「LAND and SEA」

秋の恵み「LAND(陸) and SEA(海)」

収穫を迎える、豊かな実りの秋。「LAND(陸) and SEA(海)」をテーマに、エレメンツシェフが厳選した旬の食材を盛り込んだメインディッシュをはじめ、秋の味覚をお楽しみいただける前菜やスイーツなどをセミビュッフェスタイルにてご提供いたします。この季節ならではのホテルダイニングをご家族やご友人でご堪能ください。

Period

September 1 - November 30, 2024

Opening Hours

【Lunch】 11:30 am - 2:00 pm

【Dinner】 5:30 pm - 9:00 pm

*weekend and holiday only

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 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.

販売期間

2024年9月1日(日)～11月30日(土)

営業時間

【ランチ】 11:30 am - 2:00 pm

【ディナー】 5:30 pm - 9:00 pm

*週末・祝日のみ

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)
- ・ディナーセミビュッフェ(選べるメインディッシュ付き)

- 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。



Italian Grill & Roast Weekday Course Dinner

Italian Grill & Roast 平日コースディナー

エレメントの「秋の恵み」フェアを平日ディナー限定でイタリアンコーススタイルにてご提供いたします。旬の厳選食材をグリル&ローストで。素材の旨みを最大限に活かすシンプルな調理法にこだわった前菜の盛り合わせや、季節のフルーツなどを使ったスイーツなど、コーススタイルならではの優雅なディナータイムをお過ごしいただけます。

販売期間

2024年9月1日(日)～11月30日(土)

営業時間

5:30 pm - 9:00 pm

料金

平日ディナーコース：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」)

【メインディッシュ】

- ・大分県産真鯛のインパデッラ 姫島車海老のパートブリック包み
- ・豊後水道鮮魚とホルチーニ茸のカルトッチョ
- ・冠地鶏のコンポジション 黒トリュフタブナードとハニーマスタードソース
- ・米の恵み豚のトマホーク 大分コンディメント添え
- ・九州産ビーフサーロインのタリアータ パルサミソース(+3,000)
- ・大分県産豊後牛フィレ肉のグリル
- ・おいた椎茸のシャールソース(+5,000)

- 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。



5th Anniversary Table - Atelier Autumn Harvest Festival-

ホテル開業5周年「アトリエ・一期一会」～秋の収穫祭～

地元の恵みや生産者との出会いは「一期一会」。シンプルかつエレガントな『おおいたフレンチ』のコース料理には、五感で秋を感じさせるメニューが揃います。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」を含む、この時期ならではの地元食材とフレンチの技法が融合した唯一無二の食体験を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過ごしください。

販売期間

2024年9月1日(日)～11月30日(土)

営業時間

5:00 pm - 9:00 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～
- ・由布院サーモン 国東ワタリガニ
- ・豊の国鶏 大分カボス
- ・蒲江産イセエビ 竹田サフラン
- ・おおいた和牛フィレ肉 別府竹炭焼き
- ・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。



Terrace Wedding

テラスウェディング

別府の美しい四季の中で心に残る最上のテラスウェディング。特別な「時」と大切な「想い」を紡ぐプライベートなひとときをご提案いたします。丹精込めてご用意するお料理がテーブルを華やかに飾り「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&スパにて永遠の誓いとここだけの感動をぜひ。

販売期間

～2025年3月31日(月)
*除外日：お盆、クリスマス、年末年始

営業時間

12:00 pm - 3:30 pm

料金

各種料金でのご案内が可能(12名様～)

メニュー例

【基本プラン】13,000円
・6品:アミューズ/前菜/スープ/お魚/お肉/デザート

【プレミアムコース】18,000円
・7品:アミューズ/前菜2品/スープ/お魚/お肉/デザート
*メニュー内容はオーダーメイドでアレンジいただけます。

【ラグジュアリーコース】25,000円
・7品:アミューズ/前菜2品/スープ/お魚/お肉/デザート
*メニュー内容はオーダーメイドでアレンジいただけます。

【ウェディングケーキ】1,800円
・フレッシュケーキ(スクエア)

【デザートbuffet】2,500円

- その他の特典、割引との併用は致しかねます。予めご了承ください。
- 食物アレルギーにつきましては、ご予約時にお申し付けください。
- メニュー・価格などは予告なく変更する場合がございます。
- 表示の料金は、全て1名様料金となっております。



Autumn Sweets Buffet 「Autumn Harvest Festival」

オータムスイーツビュッフェ「秋の収穫祭」

今年のエレメンツ「秋の恵み」フェアーでは、開業5周年を記念して、人気のスイーツビュッフェが土日限定で復活。昨年大好評だった、お芋や栗をふんだんに使った「秋の収穫祭」がテーマ。ペストリーチームの5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て、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

2024年10月1日(火)～11月30日(土)

営業時間

2:45 pm - 4:30 pm

*週末のみ

料金

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90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。
- 3歳以上5歳以下のお子様は、お一人1,000円、6歳以上11歳以下のお子様は、お一人3,000円頂戴いたします。
- デザートビュッフェは4:30pmに終了となります。

メニュー例

ガトーセレクション／6種

- ・マスカットのショートケーキ
- ・スイートポテトタルト
- ・黒糖ときなこのケーキ
- ・チーズスフレ
- ・カシスのケーキ
- ・抹茶のロールケーキ

ヴェリーヌセレクション／5種

- ・パンブキンプリン
- ・林檎のパフェ
- ・紅茶のゼリーとライチムース
- ・ブラッドオレンジゼリー
- ・赤ワインと無花果のムース

プティ・ガトーセレクション／7種

- ・キャラメルと栗のモンブラン
- ・紫芋のプティタルト
- ・洋梨のケーキ
- ・チョコレートプティシュー
- ・炭のカップケーキ
- ・2 items from Bakery

プティフル／2種

- ・ビスコッティ
- ・メレンゲ



Chocolate Afternoon Tea ～ Autumn Haute Couture～

チョコレート アフタヌーンティー ～オータム・オートクチュール～

パティシエのこだわりによって濃厚かつ風味豊かな数種類のチョコレートと秋の味覚がオシャレでキュートなスイーツになり勢揃いする、秋のチョコレートアフタヌーンティー。最高品質の紅茶「TWG Teaファインティーセレクション」を組み合わせて、ご家族やご友人と優雅な午後のひとときをお過ごしください。

販売期間

2024年9月1日(日)～11月30日(土)

営業時間

10:30 am - 5:30 pm

*お席は2時間、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

- ・鴨とハニーマスタードのバーガー
- ・生ハムと無花果のブルスケッタ パルサミコース
- ・甘海老とピーツポテトサラダのタルト
- ・スモークチキンと栗のキッシュ
- ・グラス/カカオ40%のミルクチョコレートムースと
コーヒゼリーのヴェリース
- ・キャラメルとカシスのオペラケーキ
- ・ミルクとバニラの香りのホワイトチョコレートと洋梨のムース
- ・カシスとブラックベリーのカカオ70%のダークチョコレートタルト
- ・マカロン/72%のハイカカオチョコレートガナッシュをサンド
- ・チョコレートボンボン/フルーティなビターチョコレートガナッシュのボンボン

- 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。



PÂTISSERIE BOULANGERIE SEASONAL STOLLEN "AUTUMN (Chestnuts & Walnut)"

パティスリー・ブーランジェリー 四季シュトーレン “オータム(栗と胡桃)”

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」。シュトーレンの技法で作られる特別なお菓子は、四季折々の味わいを変えてご用意しています。フランス産の小麦粉に国産発酵バターなど、こだわりぬいた素材のみで仕上げた贅沢な逸品をご堪能ください。芳醇なブランデーに漬け込んだ栗と胡桃を贅沢に使用。和三盆の上品な甘さと絶妙なバランスで配合されたスパイスで焼き上げた秋限定の焼菓子。時間とともに味わいも深まります。

Period

September 1 - November 30, 2024

Opening Hours

10:30 am - 5:30 pm

Price

3,200yen

*LIMITED to 150 sets.

販売期間

2024年9月1日(日)～11月30日(土)

営業時間

10:30 am - 5:30 pm

料金

3,200円

*150個限定



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

「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

September 1 - November 30, 2024

Opening Hours

10:00 am - 5:00 pm

Price

330yen～

Menu

SAISON SELECTION

- ・Oita Wagyu beef Curry Bread
- ・Yufuin Bacon and Mushroom Pizza
- ・Beppu Onsen Baguette (Limited of Sat.& Sun.)
- ・Ripe apple brioche
- ・Usuki-produced "Kurodamaru" Soybean flour Cream Buns
- ・Baguette with two kinds of olives and cashew nuts (Limited of Sat.& Sun.)
- ・French fig and orange tea scones
- ・Beppu Onsen salt bread(3 pieces)

販売期間

2024年9月1日(日)～11月30日(土)

営業時間

10:00 am - 5:00 pm

料金

330円～

メニュー例

- 「季節」セレクション
- ・おおいた和牛のほろほろカレーパン
 - ・湯布院ベーコンときのこのピザ
 - ・別府温泉バゲット(土日限定)
 - ・完熟りんごのブリオッシュ
 - ・白杵黒田丸きなこクリームパン
 - ・2種オリーブとカシューナッツのフランスパン(土日限定)
 - ・フランス産無花果とオレンジの紅茶スコーン
 - ・温泉塩パン(3個)



Celebration Promotion

セレブレーション プロモーション

ハーンヘリテージスパは『Travel + Leisure Luxury Awards Asia Pacific 2024』において、ベストホテルスパ1位を受賞しました。この受賞を記念し、ひょうたんDストレスリートメントを2名様同時にご予約いただくと、15%オフにてご利用いただけます。事前のご予約が必要となりますので、ハーンヘリテージスパまでご連絡ください。

Period

September 1 - November 30, 2024

Opening Hours

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

Price

Hyotan D Stress 60 minutes : 22,000yen～

Menu

Hyotan D Stress 60 or 90 minutes

販売期間

2024年9月1日(日)～11月30日(土)

営業時間

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

料金

ひょうたんDストレス 60分 : 22,000円～

メニュー例

ひょうたんDストレス 60分、または90分

■ Please make a reservation in advance if you wish to visit.

■ ご希望の際には事前にご予約をお願いいたします。



Celebration Promotion

セレブレーション プロモーション

ハーンヘリテージスパにて、期間中にソープセットをお求めいただいたお客様へ、別府を拠点に活躍するアーティスト、トビイ ルツさんのオリジナルポストカードをプレゼントいたします。ご自宅用やプレゼントとしても喜ばれるHARNNソープセットをぜひ店頭にてお選びください。

Period

September 1 - November 30, 2024

Opening Hours

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

Price

Soap set : 3,630yen

Menu

- ・Mountain Floral Soaps Set
- ・Tropical Herbs Soaps Set
- ・Oriental Rice Soaps Set etc.

販売期間

2024年9月1日(日)～11月30日(土)

営業時間

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

料金

ソープセット : 3,630円

メニュー例

- ・マウンテンフローラルソープセット
- ・トロピカルハーブソープセット
- ・オリエンタルライスソープセット他

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.