

2008年7月3日

各 位

株式会社杉乃井ホテル

別府温泉『杉乃井ホテル』
バイキングレストラン『Seeds (シーズ)』
2008年7月19日 リニューアルオープン！
～ 美味しさが伝わる、感動のライブダイニング 誕生 ～

別府温泉「杉乃井ホテル」は、メインダイニングであるバイキングレストランを、2008年7月19日より全面リニューアルオープンします。

バイキングレストラン『Seeds (シーズ)』では、総席数800席を超える九州最大級のスケールとともに、旅先での“食”による至福の癒しと感動を提供してまいります。

『Seeds』には、“種・根源”という意味があり、「杉乃井ホテル」における新たな“食”文化の出発点<種>、そして九州・別府ならではの料理とワンランク上のサービスにより、非日常空間にて心から寛げる時間をお届けしたいというスタッフのおもてなしの心<根源>が込められています。

『Seeds』は、海拔200メートルの高台に位置する絶好のロケーションを活かし、2つの異なるコンセプトで楽しめる九州最大級のリゾートレストランです。

お食事とともにエンターテインメントも楽しめる“オープンキッチン”スタイルを採用し、ライブ感溢れる美食空間を実現。また、バイキング専用のパン工房とパティスリーも新設いたします。

ご提供するメニューは、海外有名ファッションブランドや美術館のパーティーなどを手がけるフードコーディネーターのハギワラトシコ氏が総合監修。『Seeds』オリジナルメニューを中心に、充実のラインアップを取り揃えています。

バイキングレストラン『Seeds』は、<種>から<芽>が出て、やがて大きな樹木へと成長していくように、美味しさと快適さを追求し、お客さまにより一層愛されるレストランへと進化を続けながら、リゾート空間での新しい感動の提供を目指してまいります。

本件に関するお問合せ

杉乃井ホテル 営業部 (担当：清水・^{ひりき}日力) Tel：0977-24-1141 (代表)

バイキングレストラン『Seeds (シーズ)』概要

海側と山側の2つの表情を持つ大空間

青く輝く別府湾や、夜景の美しい市街地をのぞむ海側の空間コンセプトは、「ラグジュアリー・リゾート」。

広々としたレストラン内は、大きな窓から陽光が差し込む開放的なスペース。

景色もごちそうの一つとして、リゾートライフをお愉しみください。



海側「Blue」



山側「Green」

四季折々の風情が美しい秀峰・鶴見岳をのぞむ山側は、「トラディショナル・和モダン」をコンセプトに、洗練された美意識のもと寛ぎの空間を演出。

落ち着いた雰囲気の中、美味しいお料理はもちろん、あたたかなサービスで、癒しのひとときをお過ごしください。

完成予想イメージパース。

オープンキッチン・パン工房・パティスリー

新しく採用した“オープンキッチン”スタイルでは、鮮やかなシェフの技をライブ感溢れるエンターテインメントとしてお楽しみいただきながら、目の前で調理された出来立ての料理の数々を、お召し上がりいただけます。

時には、シェフとの会話も弾み、『Seeds』で過ごした時間そのものが、美味しい料理とともに、旅の思い出の一つとして心に残ることでしょう。

バイキングレストラン専用のパン工房とパティスリーも併設。パン職人が毎日丁寧に焼き上げる天然酵母を使用したパンや、パティシエこだわりのスイーツメニューが続々登場。

女性やお子さまはもちろん、幅広い層の方にお楽しみいただける充実の品揃えとなっております。

施設概要

総席数：約 800 席 [海側] 約 400 [山側] 約 400 (内テラス席 約 40)

総延床面積：2188.76 m² [海側] 1093.63 m² [山側] 1095.13 m²

工期：2008年5月～7月(開業：2008年7月19日)

内装デザイン・設計・施工：(株)乃村工藝社

メニュー総合監修・ハギワラ トシコ氏

フードコーディネーター。「CUEL(キュール)」代表。

武蔵野美術大学工芸工業デザイン科卒、インテリアスタイリストを経て、1981年「CUEL(キュール)」を発足。ケータリング・サービス、フードスタイリングを手がけ、海外有名ファッションブランドや美術館などのイベント・パーティーへのケータリングも行う。ほかに、料理本の出版、企業CFなど広告用の料理制作・イラスト、レストランのコンサルティング・メニュー開発など、幅広い分野で活躍。

『Seeds』オリジナルメニュー(一部)

地元・別府温泉や大分県を中心に、九州全域から食材を厳選。旬の素材を活かした出来たての料理で、お客さまをおもてなしいたします。ほかでは味わえない『Seeds』オリジナルメニューの数々と、和食・洋食・中華それぞれのシェフが目の前で調理するライブ感をお楽しみください。

【別府温泉蒸し料理】

ほのかな温泉の香りを楽しむ温泉蒸し。県産野菜や新鮮な魚貝をヘルシーに蒸しあげます。

中でも、うに・からすみ・フカヒレなど的高级食材を贅沢にトッピングした「濃厚ぷるぷる茶碗蒸し」は絶品！コラーゲンでお肌もぷるぷるに。

【杉乃井名物 鶏天うどん】

大分名物の鶏天をうどんメニューにアレンジ。当ホテルだけの新たな名物料理としてご提供します。鶏の旨味とコクがツユにしみて、おもわず頬がゆるみます。

【大分酔いどれ豚のグリル】

大分芋焼酎とたまり醤油で漬け込んだ無菌豚のショルダーロース肉を鉄板焼きに。柚子胡椒や七味、わさびなど、ちょっとスパイシーな調味料との相性も抜群。牛肉に勝る美味しさを、是非ご賞味ください。

【辛み赤地獄メニュー】

“地獄メニュー”は味覚に刺激を与え、また、辛さもとの唐辛子は発汗作用を促します。そして赤い食べものは人を元気にし、肌を美しくしてくれます。

地獄風スープ

大分特産の椎茸と干し貝を使った、ピリッとした辛さが美味しい中華スープ。

温泉地獄いなり

別名「赤いなり」。甘辛・ピリ辛を取り揃えたオリジナルいなりずし。

冷奴 特製別府地獄だれ

冷奴に、熱くて辛い地獄だれをかけてお召し上がりいただきます。

唐辛子・生姜・にんにく・ニラなどを使った特製のタレは、発汗作用も促します。

【温泉もみ さっぱり浅漬け】

別府・観海寺の温泉をそのままかけ、昆布と塩で漬けた季節野菜の浅漬けは、サクサクと歯触りも良く、いくらでも食べられます。

【棚湯プリン】

当ホテルオリジナルのロングセラー温泉蒸しプリンをデザートとしてお召し上がりいただけます。ほのかな温泉の香りと優しい味わいが、口いっぱい広がります。

営業データ

オープン日 : 2008年7月19日(土) 夕食時より、グランドオープンとなります。

営業時間 : [夕食] 17:30~21:00

[朝食] 6:30~9:30

時期により、営業時間が変更となる場合がございます。

料金 : [夕食] ¥4,725

[朝食] ¥1,575

消費税込、サービス料込

上記は、平日大人1名様分のご料金です。小学生のお子様は大人料金の70%、幼児(4~6歳)は30%、3歳以下は無料となります。

場所 : 「杉乃井ホテル」本館 地下1階

「杉乃井ホテル」について

別府温泉「杉乃井ホテル」は別府八湯のひとつ観海寺温泉郷に位置します。山は鶴見岳の景観を仰ぎ、晴れた日には遠く四国までを望む、別府湾一望の高台に建つホテルです。ホテル自慢の五段からなる湯船を棚田状に広げた大展望露天風呂「棚湯」では、全てのお客さまに別府湾と別府市内が一望でき、素晴らしい眺望と開放感をご堪能いただけます。

【所在地】 大分県別府市観海寺1

【施設規模】 客室数：562室、収容人数：2,434名

【温泉】 大展望露天風呂「棚湯」ほか1ヶ所

【飲食施設】 レストラン 7店舗（日本料理、フランス料理、バイキング、ティーラウンジなど）
バー 1店舗

【その他施設】 スパ、全天候型レジャープール、ボウリング場（ダーツ・ゲームコーナー併設）など

【交通アクセス】 大分自動車道別府I.C.より車で 5分

JR別府駅より車で 10分

別府国際観光港より車で 20分

大分空港より車で 45分

【URL】 <http://www.suginoi-hotel.com/>

【経営】 オリックスグループ 株式会社杉乃井ホテル

以上