

2024年12月13日

プレスリリース

寒い冬にぴったりの心も身体も温まるメニューが登場！ 冬限定ディナービュッフェは2025年2月末まで

別府温泉 杉乃井ホテル（所在地：大分県別府市、総支配人：鞍馬 達也、以下「杉乃井ホテル」）は、2025年2月末までの期間、ビュッフェレストラン「TERRACE & DINING SORA」および、ワールドダイニング「シーダパレス」で提供しているディナービュッフェにて、冬限定メニューを展開しています。



TERRACE & DINING SORA 冬メニュー一例



シーダパレス 冬メニュー一例

この冬、杉乃井ホテルがお届けするのは、寒い冬にぴったりの心も身体も温まるメニューです。フラッグシップ棟「宙館」のビュッフェレストラン「TERRACE & DINING SORA」では、和牛特有の柔らかさと脂の香り、旨味が詰まった「和牛ハンバーグステーキ」や、寒い季節にほっと温まる「蟹雑炊」が登場。冬彩料理コーナーでは「メカジキのたたき カルパッチョ仕立て」など、冬に旬を迎える食材を使用した料理をご用意しています。人気のロティサリーチキンは、クリスマスにもぴったり。ワールドダイニング「シーダパレス」では、フランスの煮込み料理「仔羊のナバラン風」や、冬のデザートピッツアとして「抹茶とマスカルポーネクリーム」のデザートピッツアが登場します。また、両会場ともドリンクはアルコールを含めた飲み放題となっております。

杉乃井ホテルは2025年1月23日、新棟「星館」が開業します。冬の澄んだ空気の中で温泉に癒やされ、温かいお食事をお腹いっぱい食べて、ぬくもりを感じるひとときを杉乃井ホテルで過ごしませんか。

※冬メニューは2025年2月末までのご提供を予定しておりますが、仕入れ状況等により変更になる可能性があります。

※アルコールのご利用料金は、ご宿泊代に含まれております。

■TERRACE & DINING SORA（宙館内）

「宙館」ご宿泊の方のみがご利用いただける洋食中心のビュッフェレストラン。フラッグシップ棟にふさわしいワンランク上の雰囲気を感じられるレストランでは、大人だけではなく、お子さまもお楽しみいただけます。



和牛ハンバーグステーキ



TERRACE & DINING SORA

《洋食コーナー》

今冬のおすすめは、「和牛ハンバーグステーキ」。和牛特有の柔らかさと脂の香り、旨味が詰まった一品。ソースは4種類の中から好みのものを選んでお召し上がりください。「スモークサーモンのグージュール とびっこ添え」は、チーズの入った塩味のプチシュー“グージュール”にスモークサーモンを合わせた一品。とびっこのプチプチとした食感がアクセントに。

《和食コーナー》

本格的な和食をビュッフェでも味わうことができます。蟹や野菜、きのこなどの旨みを出汁にご飯と合わせた「蟹雑炊」や、ネパール出身で和食の修行を積んだ料理人が考案し隠し味に醤油を加えた、冬のネパールのお祭りで振る舞われる香辛料の効いた煮込みスープ料理「ビーフと豆のネパールスープ」もご用意しています。

《中華コーナー》

シェフこだわりの中華料理をお楽しみいただけます。テラスコーナーでは、殻付きのエビを紹興酒で漬け込み、旨みと香りを加え鉄板で焼き上げる「紹興酒漬けのエビの鉄板焼き」が登場。また今冬、杉乃井ホテルの人気メニュー「フカヒレラーメン」が復活します。



洋食コーナー 一例



和食コーナー 一例



中華コーナー 一例

《冬彩料理コーナー》

旬の食材を活かした彩り豊かなコーナー。蕪本来の優しい甘さが口の中で広がる、爽やかでクリーミーなポターージュに仕上げた「蕪の冷製ポターージュ」や、メカジキを薄切りにし、爽やかなカルパッチョに仕立てた「メカジキのたたき カルパッチョ仕立て」は、シンプルながらも上品で洗練された一品。冬ならではの味覚をご堪能ください。



蕪の冷製ポターージュ



メカジキのたたき カルパッチョ仕立て

■ワールドダイニング「シーダパレス」(杉乃井パレス内)

杉乃井パレス2階に位置し、小さいお子さまから大人まで、あらゆる世代の方々に喜んでいただけるよう工夫を凝らしたビュッフェ形式のレストランです。料理のみならず内装にもこだわっており、ナポリの街並みをイメージした会場の真ん中には、円形型大型水槽を配置し、別府湾・豊後水道で泳いでいる魚たちがお出迎えます。シェフおすすめの世界のグルメをお楽しみください。



寄せ鍋



シーダパレス

《冬のメイン料理》

フランスの煮込み料理「仔羊のナバラン風」。じっくりと時間をかけて煮込むことで、仔羊肉が柔らかく、野菜やトマトソースの食材が一体となった深い味わいになります。「サーモンのパイ包み焼き」は見た目も華やか、冬にぴったりの料理です。パイ生地サクサクとした食感と、サーモンのしっとりとした味わいをお楽しみください。



《スープ・鍋料理》

冬らしいあたたまるメニューをご用意しました。

- ・寄せ鍋 ・はまちのちり蒸し
- ・クラムチャウダー ・フカヒレラーメン



《サステナブル・シーフードコーナー》

冬のサステナブル・シーフードコーナーでは、可愛らしいリースをイメージした「ASC 認証アトランティックサーモンのリース風サラダ」が登場。クリスマス気分を感じていただけます。

※サステナブル・シーフードについては、下記参照。



■サステナブル・シーフードについて

将来も魚を残していくことができるように、水産資源や環境に配慮し適切に管理された、MSC 認証を取得した漁業で獲られた水産物、あるいは環境と社会への影響を最小限に抑えた、ASC 認証を取得した養殖場で育てられた水産物を「サステナブル・シーフード」といいます。

《抹茶とマスカルポーネクリームのデザートピッツァ》

冬のデザートピッツァは、生地の上にたっぷりのマスカルポーネクリームと生クリーム、その上にいちごとチョコを乗せ、抹茶を振りかけて仕上げた「抹茶とマスカルポーネクリームのデザートピッツァ」。マスカルポーネクリームのクリーミーな味わいと、いちごのフレッシュな甘酸っぱさがマッチする一品です。



※料理メニューは変更になる場合があります。

※写真はイメージです。

2024年8月に80周年を迎えた杉乃井ホテルのコミュニケーションコンセプトは「君としあわせ。」
今後も、レストランでは四季を通じて各シェフが厳選したメニューをご提供していきます。
そして、大切な人と一緒に過ごしながら心からの笑顔で楽しみ、ホテルで過ごす一つひとつが思い出として残るような特別なリゾート体験をお届けしてまいります。

別府温泉 杉乃井ホテルについて：

ORIX HOTELS & RESORTS のグループホテルである「別府温泉 杉乃井ホテル」は、別府八湯のひとつ観海寺温泉に位置し、山は鶴見岳の景観を仰ぎ、晴れた日には遠く四国・佐田岬までを望む、圧倒的スケールの温泉リゾートです。自慢の大展望露天風呂「棚湯」や、天空の露天風呂「宙湯」のほか、四季を通じてシェフたちの厳選メニューをお楽しみいただける2つのビュッフェレストランをご用意しています。さらに、敷地内には全天候型プール「アクアビート」（夏季限定営業）、屋外型温泉「アクアガーデン」、「SUGINOI BOWL & PARK」などエンターテインメントも充実しています。2025年1月23日には、大規模リニューアルのフィナーレとなる「星館」を開業します。

公式ウェブサイト：<https://suginoi.orixhotelsandresorts.com/>

Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/beppu_suginoihotel_official/

LINE 公式アカウント：<https://page.line.me/?accountId=968pmsgb>

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾート）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけの場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は福岡、大分まで、5ブランドにて14の旅館・ホテルを展開しています。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS

別府温泉 杉乃井ホテル セールス&マーケティング部

佐々木(m-sasaki@suginoi-hotel.com)、藤井(s-fujii@suginoi-hotel.com)

Tel: 0977-24-1141