

2025 年 11 月 26 日

プレスリリース

湯けむりの街で味わう、冬のぬくもりディナービュッフェ 冬限定メニューは 12 月 15 日(月)より提供開始

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 12 月 15 日(月)から 2026 年 2 月 28 日(土)までの期間、ビュッフェレストラン「TERRACE & DINING SORA」、
「和ダイニング星」、ワールドダイニング「シーダパレス」のディナービュッフェにて、冬限定メニューをご提供します。



TERRACE & DINING SORA 冬限定メニュー一例

湯けむりが立ちのぼる冬、杉乃井ホテルでは、3つのビュッフェレストランでぬくもりを感じる冬限定メニューをご提供します。フラッグシップ棟「宙館」の「TERRACE & DINING SORA」では、旨み豊かな魚介の味わいを活かした“豆乳ブイヤベース”をご用意。魚介の出汁が溶け込んだスープに豆乳を加え、身体の芯から温まる優しい味わいに仕上げました。また、人気のロティサリーチキンは、冬のテーブルを華やかに彩ります。「星館」の最上階に位置し、絶景とともにお食事をお楽しみいただける「和ダイニング星」では、鶏の旨味が溶け込んだスープに、つくねと旬の野菜を合わせた、冬にぴったりの鍋料理“水炊き”が登場します。ワールドダイニング「シーダパレス」のおすすめは、ごろっと入った魚介とハーブを包んで焼き上げるイタリアの伝統料理“カルトッチョ”。見た目も香りも楽しめる一品です。

温泉のぬくもりに包まれたあとは、ビュッフェを囲んで大切な人との温かな時間を過ごしませんか。

※冬限定メニューは 2026 年 2 月 28 日(土)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、ご夕食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。



ロティサリー・ローストチキン



TERRACE & DINING SORA



《豆乳ブイヤベース》

エビやホタテ、ムール貝、ハマグリなど、旨み豊かな魚介の味わいを活かした一品です。魚介の出汁が溶け込んだスープに豆乳を加えることで、まろやかさとコクが生まれ、体の芯から温まるやさしい味わいに仕上げました。



《国産豚のフリカッセ（クリーム煮）》

豚バラ肉を野菜とともにじっくりと煮込み、まろやかなクリームソースで仕上げたフランスの伝統料理です。長時間丁寧に火を入れることで、豚肉は驚くほど柔らかく、口の中でほろりとほどける食感に。野菜の甘みと豚の旨みが溶け合ったソースは、クリーミーでありながらしつこさのない上品な味わいに仕上げています。



《エビのガーリックフレーク仕立て（テラス料理）》

ぷりっとしたエビの食感と、香ばしく揚げたガーリックフレークの風味が調和した一品です。高温の鉄板でエビをさっと炒めることで、旨みをしっかり閉じ込めました。仕上げにまとわせたサクサクのガーリックフレークが、香りと味わいを演出します。

■和ダイニング星（星館内）

「星館」の最上階に位置し、杉乃井ホテルで一番空に近いビュッフェレストラン。「星館」ご宿泊の方のみがご利用いただくことができ、和を中心とした料理をご提供します。一部が天窓となっており、開放感溢れる空間で、心ときめく時間をお過ごしください。



うなぎの蒸し寿司



和ダイニング星



《水炊き》

鶏の旨味が溶け込んだスープに、つくねと旬の野菜をたっぷり合わせた、冬にぴったりの鍋料理。じっくり煮込むことで鶏とつくねの旨味がスープに染みわたり、素材本来のやさしい味わいが広がります。寒い季節にぴったりの、心も身体も温まる一品です。



《鰯の藁焼き》

季節によって素材が変わる「和ダイニング星」の藁焼き。冬は、脂ののった鰯をご提供します。藁の炎で一気に炙ることで、鰯の旨みをしっかりと閉じ込め、外は香ばしく中はしっとりと仕上げました。立ちのぼる藁の香りと凝縮された旨みを、ぜひご堪能ください。



《別府冷麺》

別府のご当地グルメをご用意しました。麺の入ったお椀に、お好みで冷たいスープまたは温かいスープを注ぎ入れ、“冷麺”にも“温麺”にも仕上げていただけます。自分好みの一杯で、別府の味わいをお楽しみください。

■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、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レストランです。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。



カルボナーラ



シーダパレス



《カルトッチョ（魚介の包み焼き）》

魚介とハーブを包んで焼き上げる、イタリアの伝統料理「カルトッチョ」。包みの中に魚介の旨味が凝縮され、開けた瞬間に広がるハーブの香りもごちそうです。



《鶏肉とつみれ団子の豆乳みぞれ鍋》

豆乳のやさしい味わいと大根おろしの白で、冬の雪景色をイメージしました。鶏と野菜の旨味が染みわたる、心まで温まる一品です。



《苺のティラミス風デザートピッツァ》

なめらかなマスカルポーネクリームと旬の苺をトッピング。ほろ苦いココアの香りと苺の甘酸っぱさが溶け合う“冬のご褒美デザート”に仕上げました。

※写真はすべてイメージです。

80年以上の歴史を持つ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3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月に、大規模リニューアルのフィナーレとなる「星館」を開業し、新生杉乃井ホテルとしてスタートしました。

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)・安達(saori.adachi@suginoi-hotel.com)

Tel: 0977-24-1141