ORIX HOTELS & RESORTS

別府温泉
杉乃井

2026年11月20日
プレスリリース

冬の夜を彩る、シェフこだわりの美食。大切な人と楽しむ冬限定ディナービュッフェ 12月15日(火)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、2026年12月15日(火)から2027年2月28日(日)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、冬限定メニューを提供します。



この冬、杉乃井ホテルでは「冬の饗宴」をシーズンコンセプトに、3つのビュッフェレストランにて冬限定メニューを提供します。クリスマスや年末年始など、大切な人と集い、食卓を囲む機会が増える冬。そんな季節にふさわしい華やかな食体験をお届けしたいという思いから、共通のテーマのもと、各料理長がそれぞれのレストランの個性を生かし、素材や調理法、味わい、盛り付けにもこだわったメニューを考案しました。

フラッグシップ棟「宙館」の「TERRACE & DINING SORA」では、旨み豊かな黒豚をしっとりとやわらかくローストし、リンゴとカルヴァドスが香る芳醇なソースを合わせた“黒豚のロースト リンゴのカルヴァドスのソース”が登場。「星館」最上階「和ダイニング星」では、冬に旬を迎える鰤の藁焼きをはじめ、魚介の旨みを生かした“和風ブイヤベース”など、冬ならではの和の味わいをご堪能いただけます。ワールドダイニング「シーダパレス」では、エビの旨みが広がるポットパイや、香ばしく焼き上げた仔羊のローストなど、バラエティ豊かな料理をお楽しみいただけます。

各レストランの個性と料理長のこだわりが織りなす、杉乃井ホテルならではの「冬の饗宴」。大切な人とテーブルを囲み、心躍る華やかなひとときをお過ごしください。

※冬限定メニューは2027年2月28日(日)までの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。

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)
TEL：0977-24-1141

■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。



黒豚のロースト リンゴのカルヴァドスのソース



TERRACE & DINING SORA



≪グラタン・ドフィノワ≫

薄くスライスしたじゃがいもを何層にも重ね、チーズのコクを加えて焼き上げたフランスの郷土料理。幾重にも重なるじゃがいもは驚くほどやわらかく、口の中でほどけるような食感が楽しめます。シンプルな素材ながら、じゃがいも本来の旨みとチーズの濃厚な味わいが重なり合う、奥深いおいしさの一品です。



≪カルボナード・フラマンド≫

ベルギーの伝統的な煮込み料理“カルボナード・フラマンド”。牛肉をビールでじっくりと煮込み、豊かな香りと深みのある味わいに仕上げました。寒い冬にじっくりと味わいたい、コク深く滋味豊かな一品です。



≪鮮蝦腸粉（センシャーチョウフン／エビのライスロール蒸し）≫

プリプリとしたエビを、米粉で作った薄く繊細な生地で丁寧に包み、蒸し上げた香港飲茶の定番点心。つるりとした口当たりと、もちもちとした生地の食感に、エビの豊かな旨みが重なります。特製のタレを絡めながらお召し上がりください。

■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。「宙館」「星館」ご宿泊の方がご利用いただくことができ、和を中心とした料理を提供します。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。



和風ブイヤベース



和ダイニング星



≪冬の藁焼き≫

季節ごとに旬の食材を取り入れた、「和ダイニング星」の人気メニュー“藁焼き”。冬は、脂がのった鰤をはじめ、直火で香ばしく焼き上げた骨付きウインナーなどが登場します。藁の香りをまとわせ、素材それぞれの持ち味を引き出します。



≪炉端焼き（豚足のニンニク醤油焼き）≫

直火で香ばしく焼き上げ、表面はパリッと、中は柔らかな食感に仕上げました。醤油の香ばしさとニンニクのパンチが効いたタレが、豚足の脂の旨みと調和し、食欲をそそる一品です。お食事とともに、またアルコールのお供としてもお楽しみいただけます。



≪地鶏のとりまぶし≫

香ばしく焼き上げた地鶏の旨みを楽しめる一品。そのまま味わうのはもちろん、かつおだしをかけて楽しむのもおすすめです。仕上げにとり皮のから揚げを添えれば、パリッとした食感がアクセントに。ひと品で異なる味わいと食感を楽しめます。

■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、円柱大型水槽を配置し、別府湾・豊後水道で泳いでいる魚たちがお出迎えします。


前菜の盛り合わせ（一例）


シーダパレス



≪エビのニューバーグポットパイ≫
香ばしく焼き上げたパイをスプーンでくずすと、中から広がるのはエビの旨みをたっぷり閉じ込めた濃厚なソース。大ぶりのエビや野菜も入り、豊かな味わいと食べ応えを楽しめます。こんがりと焼き上がったパイが冬の食卓を彩る、見た目にも心躍る一品です。



≪仔羊のロースト≫
ハーブでマリネした仔羊を、低温でじっくりと火を入れ、香ばしく焼き上げました。寒い季節にゆっくりと味わいたい、仔羊の豊かな旨みが楽しめる一品です。まずはそのまま、肉本来の味わいを堪能するのがおすすめ。さらに、芳醇な香りのポルチーニソースと、醤油ベースのジャポネソースをお好みで合わせれば、異なる味わいを楽しめます。



≪クワトロフォルマッジ≫
4 種のチーズを贅沢に使用した、濃厚な味わいが魅力のクワトロフォルマッジ。チーズのほどよい塩味とコク、はちみつのまろやかな甘さが絶妙に調和し、あとを引く味わいです。はちみつはかけ放題。たっぷりかけてお召し上がりください。

※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。コンセプトの異なる「宙館」「星館」「虹館」の 3 つの客室棟があり、それぞれの魅力をお楽しみいただけます。

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＆リゾーツ）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、と思っていただける場所。」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。2026 年 7 月には「クロススイーツ東京浅草」を開業し、北は北海道から南は福岡、大分まで計 6 ブランドにて 15 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/