

2023年8月29日

プレスリリース

食欲の秋を満たす、世界のグルメ・よくばりメニューが ディナービュッフェに登場！

“イベリコ豚のスパイス焼き”や“ロティサリー・ハーブチキン”などがラインアップ

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、2つのビュッフェレストラン、ワールドダイニング「シーダパレス」と「TERRACE & DINING SORA」のディナーにて、秋の食欲を満たす、世界のグルメ・よくばりメニューが9月より順次登場しますのでお知らせします。



イベリコ豚のスパイス焼き
シーダパレス



ロティサリー・ハーブチキン
TERRACE & DINING SORA

今秋、杉乃井ホテルがお届けするのは、シェフが創意工夫した秋にぴったりの世界のグルメ・よくばりメニューです。ワールドダイニング「シーダパレス」では、「イベリコ豚のスパイス焼き」や「ポキ丼」のほか、レストランの象徴である石釜焼きのピッツァでは「クワトロフォルマッジ」が期間限定で再登場します。今年1月に開業したフラッグシップ棟「宙館」のビュッフェレストラン「TERRACE & DINING SORA」では、芳醇な味わいが食欲を誘う「ロティサリー・ハーブチキン」や、ビュッフェ内にある中華メニューを、贅沢に包んでお召し上がりいただける「荷葉夾子（ホイカツ）」など、つい食欲の秋に食べ過ぎてしまうようなメニューが並びます。

お食事の前後では、今年7月にリニューアルオープンした大展望露天風呂「棚湯」や、別府の市街地を一望できる「ソラニワ」の散策ほか、「SUGINOI BOWL & PARK」にてボウリングなどもおすすめです。エンターテインメント盛りだくさんの杉乃井ホテルで、秋を体感しませんか。

※世界のグルメ・よくばりメニューは11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。

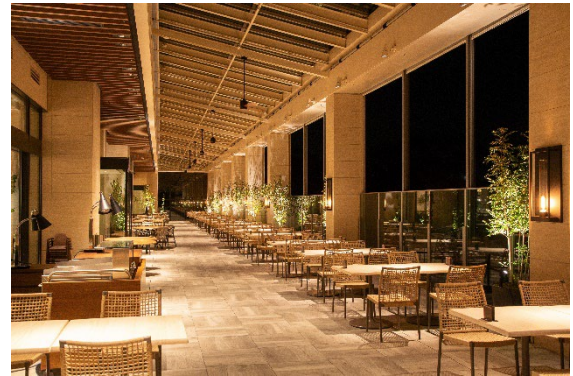
■TERRACE & DINING SORA (宙館内)

2023年1月に開業した「宙館」ご宿泊の方のみがご利用いただけるビュッフェレストラン。

フラッグシップ棟にふさわしい上質な雰囲気のレストランでは、お子さまだけではなく、大人の方も楽しみいただけます。秋の食欲を満たす“よくばり”なメニューを追加。別府の景色を見ながらお腹を満たしませんか。



TERRACE & DINING SORA 料理イメージ



TERRACE & DINING SORA テラス席



《肉盛り》

TERRACE & DINING SORA の象徴であるロティサリー・チキンや、黒豚、仔羊のお肉をそれぞれに味付けをしています。お好みのトッピングと合わせて、楽しみながら、つい食べ過ぎてしまうような肉料理をご準備します。



《荷葉夾子（ホイカツ）》

角煮などを挟んで食べる中国で人気の蒸しパン。北京ダックなど中華料理をお好きなだけ挟み、お召し上がりいただけます。中華のみならず、サラダやお肉料理など、自分だけの荷葉夾子バーガーづくりもおすすめです。



《よくばりチキン&ポテト》

海老フライやミニバーガーなどが並ぶキッズコーナーにて、骨あり・骨なしチキンをご提供します。手羽とモモ肉の味比べをお楽しみいただけます。また、個包装に入れてシャカシャカと振り、2種類のシーズニングにて味が変わるフライドポテトもご準備。お子さまだけではなく、大人もつい手が伸びてしまう一品です。



《よくばりチーズ》

パスタのトッピングとして、数種類のチーズをご準備しています。パスタのみならず、さまざまな料理にトッピングすることで、味に深みを持たせます。この機会に、ぜひ好きな料理に、好きな量をお取りいただき、お召し上がりください。



《こぼれいくら寿司／鯛の薄造り》

かわいい器に盛り付けたいくら寿司。シャリの上からこぼれたいくらにて、ちょっとした贅沢感を味わえます。また、鯛の薄造りが刺身料理に登場。洋食中心の TERRACE & DINING SORA にて、お寿司やお刺身もお楽しみください。

左：こぼれいくら寿司 右：鯛の薄造り



《モンブラン》

TERRACE & DINING SORA の魅力のスイーツの一つである、シェフが目の前で絞ってご提供しているモンブラン。デザートでも、秋を実感いただけるよう、ほんのり甘味のある栗ペーストの仕上げに、むき栗のクラッシュをかけてご提供します。見た目や、食感でもお楽しみください。

■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、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水槽を配置しています。食欲の秋、世界の料理を皆さままでお楽しみください。



シーダパレス料理イメージ



シーダパレス

《スペイン料理》

- ・イベリコ豚のスパイス焼き

一度口にすると忘れられないほどの香りと旨味が特徴的なイベリコ豚。数種類のスパイスとハーブ等をブレンドし、イベリコ豚にまぶして焼きあげました。スパイスの香りと、イベリコ豚の旨味が口いっぱい広がるおすすめの一品です。



《ハワイ料理》

- ・ポキ丼

小さく切った海鮮を、醤油や季節の野菜と合わせてご飯にのせた、ハワイの代表的なローカルフード。温泉地にて、リゾート感も体感いただけます。



《中華料理》

- ・担々麵

中国四川省発祥の辛い麵として知られる担々麵。旨味と甘味を凝縮した濃厚なスープを堪能いただけます。

- ・中華風おこわ

もちもちした食感と、干し椎茸との旨味がマッチした中華風おこわをご提供します。

- ・麻婆豆腐

舌が痺れるような風味が特徴的な料理。つい、お酒が進む料理の一品となっています。



担々麵



中華風おこわ



麻婆豆腐

《イタリア料理》

- ・ピッツァ

シーダパレスの象徴である石窯焼きのピッツァ。秋は、クワトロフォルマッジをご提供します。過去ご提供時にはマルゲリータに次いで2番目の人気メニューです。4種のチーズを使用したピッツァに、相性抜群のはちみつと合わせてお楽しみください。



・牛肉のタリアータ

焼いた牛肉を薄く切っているイタリアで親しまれる料理です。お肉の素材の味を存分に楽しめる一品。TERRACE & DINING SORA でもご提供していますが、シーダパレスでは、石釜焼きのピッツァと合わせてワインでお召し上がりいただくのがおすすめです。



※料理メニューは変更になる場合があります。

別府温泉 杉乃井ホテルの新しい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、大切な人と一緒に時間を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の瞬間が鮮やかな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、別府湾一望の高台に建つホテルです。2023年1月には、フラッグシップ棟「宙館」が開業し、海拔約250mの高さから解放感にあふれた絶景浴を楽しめる「宙湯」が誕生しました。さらに、2023年7月、20年ぶりに大展望露天風呂「棚湯」をリニューアルし、別府体感と癒しの空間をお届けします。2025年1月には「星館」を開業予定です。

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、とっていただける場所。」をご提供すべく、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別府まで、5ブランドにて14の旅館・ホテルを展開し、2023年冬には「熱海・伊豆山佳ら久」を新規開業予定です。

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 藤井

Tel: 0977-24-1141