

2023年11月30日

プレスリリース

寒い冬の季節に思い出あたたまる料理を ディナービュッフェに期間限定メニューが登場！

“変わり鍋”や“世界三大スープ”などがラインナップ

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「TERRACE & DINING SORA」および、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、寒い冬の季節に思い出あたたまるメニューが12月より順次登場しますのでお知らせします。



変わり鍋 TERRACE & DINING SORA



世界三大スープ シーダパレス

今冬、杉乃井ホテルがお届けするのは、シェフが創意工夫した寒い冬にぴったりの思い出あたたまるメニューです。2023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、洋食、中華、和食のシェフがこだわりをもって考案した変わり鍋で、思い出に残るような料理をご提供。また、環境と社会への影響を最小限に抑えたサステナブル・シーフードを使った新メニュー「サーモントラウトのパイ包み焼き」も登場します。ワールドダイニング「シーダパレス」では、世界三大スープとも言われる「トムヤムクン」「ボルシチ」「ブイヤベース」に加えて「ローストビーフ握り」が登場。レストランの象徴である石窯焼きピッツァは「イチゴとマスカルポーネのデザートピッツァ」をご提供します。

12月からは「虹館」と「杉乃井パレス」を繋げる連絡通路にイルミネーションが点灯します。大展望露天風呂「棚湯」や「SUGINOI BOWL & PARK」など、エンターテインメント盛りだくさんの杉乃井ホテルで心もカラダも温かく過ごしませんか。

※冬の季節に思い出あたたまるメニューは2024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。

■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上質な雰囲気のレストランでは、大人だけではなく、お子さまもお楽しみいただけます。テラス席にも、季節によってことなる料理をご提供していますので立ち寄ってみてください。



TERRACE & DINING SORA 料理イメージ



TERRACE & DINING



《変わり鍋》

- ・ゴマ豆乳ブイヤベース (洋食)

定番で提供しているブイヤベースの鍋料理に、日本の鍋料理にも馴染み深いゴマ豆乳を加えています。味にまろみと深みを持たせて、魚介類との相性が抜群の冬にぴったりの料理です。



- ・麻辣串鍋 (ピリ辛中華串鍋)

中華シェフが香りと辛味にこだわった、パンチの効いたスープ。ハチノス・センマイなどを串に刺し、具材にもインパクトのある変わり中華鍋をご提供します。



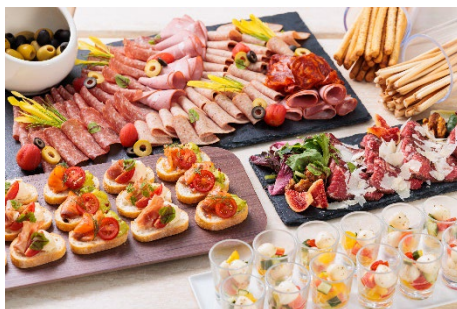
- ・冠地どりのすき煮鍋 (和食)

牛肉ではなく、大分県産の冠地どりをすき焼き風に味付けしたすき煮鍋。馴染み深い味付けに冠地どりの食感をお楽しみください。



《ロティサリータンドリーチキン》

TERRACE & DINING SORA の象徴であるロティサリーチキン。冬は、タンドリーチキン風に味付けしています。ヨーグルトで酸味を加え爽やかな味わいとなっています。レストランに足を踏み入れたときに、最初に目に飛び込んでくるロティサリーマシンで調理しており、お食事のスタートにおすすめです。



《イタリアンコーナー》

イタリアの前菜やハムなどを集めたコーナーが登場します。シェフのおすすめは「ブルスケッタ」。ニンニクの香りを付けて焼いたパンに、お好みの具材をのせて食べるイタリア料理の前菜。TERRACE & DINING SORA では「生ハムとポテトサラダ」「スモークサーモンとアボカド」2種類の具材をご準備しております。お好みの具材をパンにのせてオリジナルのブルスケッタをお召し上がりください。



《サステナブル・シーフード》

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使用した「海老と赤い野菜のサラダ」、「サーモントラウトのパイ包み焼き」が登場します。サーモントラウトをパイ生地で包み、外はサクッと中はしっとりに旨味を閉じ込めて焼き上げています。食材と相性の良い白ワインソースでコースの一品のような料理がビュッフェにてお楽しみいただけます。

■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、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。



シーダパレス 料理イメージ



シーダパレス

《世界三大スープ》

世界三大スープと呼ばれる鍋料理をご提供します。三カ国の特徴が表現された鍋料理を食べ比べ、異国の雰囲気味わっていただけます。



トムヤムクン (タイ料理)



ボルシチ (ロシア料理)



ブイヤベース (フランス料理)

・トムヤムクン (タイ料理)

料理名の由来となっているエビの旨味をベースに、酸味と辛味を効かせたスープ。スパイスなどでアクセントを加えたタイ料理をヌードルやご飯と合わせてお楽しみください。

・ボルシチ (ロシア料理)

日本でいうお味噌汁のような存在で、赤い色が特徴的なスープ料理。ビーツや牛肉などを野菜と合わせて煮込み、酸味が特徴的な味わいとなっています。

・ブイヤベース (フランス料理)

魚介類をトマトで煮込んだ濃厚なスープとパンを合わせて食べるのがオススメな料理。ワインに合う一品となっています。

《中華料理》

・エビチリ

中華料理店でポピュラーなメニューとなっているエビのチリソース。ピリ辛の料理で、冬の寒さに冷えたカラダを温めませんか。

・焼売

中華料理を代表する点心の一つ。お肉や野菜を混ぜて調理したあんを皮で包み蒸したてをご提供します。ナポリの街並みで、ワインと合わせて中華料理を楽しんでみませんか。

・ニラ豚

大分市の中華料理店が発祥の地と言われるニラ豚をご提供します。豚肉、ニラ、キャベツを九州醤油で絡めて炒めた甘辛い味わいのため、ご飯が進む一品となっています。



《イギリス料理》

- ・ ローストビーフ握り

イギリスでは、日曜日のランチのメインディッシュとして扱われているローストビーフを握り寿司にアレンジしました。もみじおろしを添えてお楽しみください。



《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。冬は、イチゴとマスカルポーネのデザートピッツァをご提供します。甘酸っぱいイチゴと、なめらかなクリームのように仕立てたマスカルポーネにココアパウダーをまぶした、ティラミスイメージしたデザートピッツァです。



※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13の旅館・ホテルを展開し、2023年12月2日には「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