

2025 年 9 月 12 日

プレスリリース

温泉と美食の秋旅へ。杉乃井ホテルの 3 つのビュッフェレストランで秋限定メニューをご提供

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、11 月 30 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」で提供しているディナービュッフェにて、秋限定メニューを展開しています。



この秋、杉乃井ホテルでは、旬の味覚を楽しむ秋限定メニューを、3 つのビュッフェレストランにてご提供します。ワンランク上のお食事をお楽しみいただけるフラッグシップ棟「宙館」の「TERRACE & DINING SORA」では、旬のさんまを使用した“さんまの中華風黒酢煮込み”が登場。カリッと揚げたさんまを黒酢で煮込み、深みのあるコクとさっぱりとした後味に仕上げました。「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、代表メニューの蕁焼きに“真鯛”が仲間入り。旨みたっぷりの真鯛を、蕁の香ばしい香りとともに一気に焼き上げます。ワールドダイニング「シーダパレス」では、甘さと酸味が絶妙に調和した“ブドウとクリームチーズムースのデザートピッツァ”をご用意。季節感あふれるデザートピッツァをぜひご賞味ください。

温泉でゆったりと癒やされたあとは、それぞれに個性あふれる 3 つのビュッフェレストランで心あたたまると美味しい思い出を、杉乃井ホテルで作りませんか。

※秋限定メニューは 2025 年 11 月 30 日（日）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。



自家製ハムのシャルキュトリ風



TERRACE & DINING SORA



《ロティサリー・スモークチキン》

これまでのロティサリーチキンをさらに進化させた一品。特製の燻製液にじっくり1日かけて漬け込み、丁寧に焼き上げることで、スモークの香りと旨みが中までしっかりと染み渡っています。外は香ばしく、中はしっとり柔らかで、スモーキーな風味はお酒との相性も抜群です。



《さんまの中華風黒酢煮込み》

脂のりの良い旬のさんまを丁寧に揚げ、香り高い黒酢でじっくりと煮込みました。外はカリッと香ばしく、中はふっくらジューシーに仕上げました。黒酢ならではの深みあるコクと、ほどよい酸味が絶妙に調和し、ごはんのおかずとしてはもちろん、お酒との相性も抜群の一品です。



《鉄板すき焼き（テラス料理）》

国産牛を鉄板で一枚一枚丁寧に焼き上げる、新しいスタイルのすき焼きです。香ばしく焼き上げたお肉に、特製の割り下を絡めることで、甘辛の奥深い味わいが広がります。お肉は薄くスライスしているため、食べやすく、幅広い世代の方におすすめです。

■和ダイニング星 HOSHI（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。



和ダイニング星 秋メニュー一例



和ダイニング星 HOSHI



《カツオの握り》

藁で香ばしく燻したカツオを、握り寿司でご提供します。仕上げにスライスしたにんにくを添えることで、カツオの旨みがいっそう引き立ち、奥行きのある味わいに。藁の香りとともに、口いっぱいに広がる風味をお楽しみいただけます。



《真鯛の藁焼き》

季節によって素材が変わる「和ダイニング星」の藁焼き。秋に旬を迎える真鯛をご提供。ほんのり酸味と旨みのあるいり酒につけてお召し上がりいただくことで、真鯛の上品な味わいがより引き立ちます。香りも楽しめる、秋のおすすめの一品です。



《大分の郷土料理》

- ・山芋の落とし汁（日田市）…だしのうま味と山芋のトロリとした食感がやさしく調和した、まろやかで素朴な味わいです。
- ・高菜巻き（野津原）…海苔の代わりに高菜でご飯を巻き、具材は家庭ごとにさまざま。杉乃井ホテルでは、納豆と梅を包んでさっぱりと仕上げました。

その他にも、とり天や団子汁、やせうまなど、揃えております。

■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。



シーダパレス 秋メニュー一例



シーダパレス



《ガイヤーン》

“ガイ”＝鶏、“ヤーン”＝焼く、という名のとおり、タイ風のスパイシーな焼き鳥。味の決め手は、オイスターソースをベースに五香粉（ウーシャンフェン）を加えた、奥深くも食欲をそそるエスニックな下味。香ばしい皮目と、ジューシーな鶏肉の旨みが口いっぱいに広がります。ライムを絞ったり、チリソースを添えたりと、味変もお楽しみください。



《上海カニ入り餡かけ炒飯》

ふんわりと香ばしく仕上げた炒飯に、濃厚でありながらも優しい味わいのカニ味噌入りの餡をかけてお召し上がりいただく一品です。まろやかな口当たりで、お子さまにも食べやすい味付けとなっています。



《ブドウとクリームチーズムースのデザートピッツァ》

甘さ控えめのクリームチーズとヨーグルトをベースにしたムースに、みずみずしい季節のぶどうをトッピングした、秋限定のデザートピッツァです。爽やかな酸味とフルーツの甘さが絶妙に調和し、食後にもぴったりの軽やかな味わいに仕上げました。見た目も華やかで、お子さまから大人の方までお楽しみいただけます。

※写真はすべてイメージです。

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)

Tel: 0977-24-1141