

2023 年 6 月 23 日

プレスリリース

夏を乗り切る、世界各国のスタミナ&スパイシーメニュー がディナービュッフェに登場！

目の前で絞る“抹茶のモンブラン”や“桃のデザートピザ”など季節限定メニューも

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「シーダパレス」「TERRACE & DINING SORA」のディナーにて、暑い夏を乗り切るシェフおすすめのスタミナ&スパイシーメニューが登場しましたのでお知らせします。



水煮牛肉（スイチュウニウリユウ）
TERRACE & DINING SORA



アヒージョ
シーダパレス

今年1月にフラッグシップ棟「宙館」が開業し、初めて迎える夏に登場するのは、シェフが創意工夫した世界各国のスパイシー&スタミナメニューです。宙館のビュッフェレストラン「TERRACE & DINING SORA」では、人気のロティサリーチキンをオリジナル配合の香辛料でスパイシーに。さらに、じっくり煮込まれた牛肉に染みたシビレが癖になる四川料理の水煮牛肉（スイチュウニウリユウ）など本格派のメニューが並びます。ワールドダイニング「シーダパレス」では、スタミナ満点のサムギョプサルやヤンニョムチキン、グリーンカレーなどを杉乃井風にアレンジ。そのほか、両レストランともに季節限定のデザートもご用意しています。7月1日からは全天候型アミューズメントプール「アクアビート」もオープンします。プールで遊んだ後はお食事でも、汗を流してスタミナをつけ、リニューアルした大展望露天風呂「棚湯」にてリフレッシュ。エンターテインメント盛りだくさんの杉乃井ホテルで、夏の思い出作りをしませんか。

※スタミナ&スパイシーメニューは2023年8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、大人の方もお楽しみいただけます。



TERRACE & DINING SORA 料理イメージ



TERRACE & DINING SORA テラス席



右：水煮牛肉（スイチュウニュウリュウ）
左：冠三杯鶏（カンムリサンパイチー）

《水煮牛肉（スイチュウニュウリュウ）》（牛肉の四川風煮込み）

中華シェフ押しのスパイシー料理。柔らかい牛肉の食感とジワジワくる辛さ。じっくり煮込まれた牛肉に染みたシビレが癖になること間違いなし！知る人ぞ知る四川料理の定番です。

《冠三杯鶏（カンムリサンパイチー）》（冠地鶏の台湾風煮込み）

台湾の伝統的な鶏煮込み料理。大分の冠地鶏で歯ごたえと強いうま味を演出。一度口にするとご飯が三杯、お酒が三杯進むといわれています。



《ロティサリーチキン》

TERRACE & DINING SORA の象徴であるロティサリーチキンにスパイシー味を追加。みつせ鶏の丸鶏を半日かけて味をいれ、オリジナルで合わせた香辛料をまぶしています。ロティサリーマシーンで焼き上げ、香り豊かにスパイシーに仕上げた一品です。



《ピータン豆腐》

中華珍味のピータンと豆腐のピリ辛和え。ご飯にもお酒にも合う一品。小盛にてご提供しているため、スパイシー料理が苦手な方も手が伸ばしやすい工夫をしています。



《ケイジャンシーフード》

アメリカ南部のケイジャン料理の一つで、複数のスパイスを調合した香辛料「ケイジャンスパイス」と魚介類をシンプルに混ぜ合わせて鉄板で焼きました。スパイシーな香りと共にお召し上がりください。



《モンブラン》

少し苦味のある抹茶ペーストとほんのり甘味のある栗ペーストをあわせ、しっとり感のある夏の期間限定の特製モンブランです。

■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。料理のみならず設備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。世界の料理を皆さ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

《韓国料理》

・サムギョプサル

コチュジャンを好きな量お取りいただき、ご自身でサンチュに巻いてお召し上がりください。

・ヤンニョムチキン

韓国で愛されているヤンニョムチキン。ピリ辛だけど、甘さもある味付けにやみつきになること間違いなし！
ビールのおつまみにもおすすめの一品です。

・冷麺

甘酸っぱいスープがクセになる、のどごし抜群の麺でさっぱりスタミナをつけましょう。



サムギョプサル



ヤンニョムチキン



冷麺

《スペイン料理》

・アヒージョ

スペイン語で小さなニンニクを意味する言葉のアヒージョ。オリーブオイルとニンニクで煮込んだ夏野菜のトマトなどを、パンと一緒に食べるスタミナメニューです。



《タイ料理》

・グリーンカレー

優しい甘味と青唐辛子の刺激的な辛さがクセになるタイカレーの代表格ともいわれるグリーンカレー。ピリッとした辛みとココナッツミルクのまろやかな味わいにご飯もすすみます。



《イタリア料理》

・ピザ

シーダバレスの象徴である石釜焼きのピザ。「夏」のデザートピザは、旬を迎える桃を使用しています。甘酸っぱい桃と、ピザ生地の塩味、甘いクリームのマリアージュをお楽しみください。



※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。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15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