

2024 年 3 月 14 日

プレスリリース

春を味わう、旬の野菜や海の幸を使用したメニューが  
ディナービュッフェに登場！

ワールドダイニング「シーダパレス」では“苺づくし”のデザートもラインナップ。

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では、春野菜と海の幸を使用したメニューを3月15日（金）より順次提供しますのでお知らせします。



TERRACE &amp; DINING SORA ヌニユ一一例

今春、杉乃井ホテルがお届けするのは、シェフが創意工夫した春野菜と海の幸を使用したメニューです。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、ASC 認証\*を取得したサステナブル・シーフード「アトランティックサーモンのアクアパッツア」や「花蝦粉絲（ファシャーフンスー／桜海老と春雨のサラダ風）」など、海の幸を使用した料理をご提供。ワールドダイニング「シーダパレス」では、「パピヨット（魚介の包み焼き）」や「ラムの香草パン粉焼き」をご提供。デザートピッツアやフルーツ大福など苺のデザートもラインナップします。

別府湾や別府市街地を一望できる大展望露天風呂「棚湯」や屋外型温泉「アクアガーデン」にて心地よい春風を体感し、エンターテインメント盛りだくさんの杉乃井ホテルで、大切な人との春の思い出づくりをしませんか。

※春野菜と海の幸を使用したメニューは5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。春のテラス料理コーナーでは、「焼きリゾット」が登場します。



テラス料理 焼きリゾット



TERRACE & DINING SORA



### 《ポルケッタ》

イタリアの伝統料理と言われる「ポルケッタ」が登場します。豚バラ肉にニンニク、香草の香りを乗せ、ロール状にし大きい塊の状態でローストしています。柔らかくしっとりとした食感と、ハーブの香りを楽しめる一品です。



### 《鯛のさくらマリネ》

脂がのった春の鯛に、桜の香りを乗せて春の爽やかさを感じることができる一品です。



### 《野菜コーナー（洋食・中華・和食）》

春野菜を使用した野菜コーナーが登場します。「新玉葱と姫タケノコのロースト」や中華料理「春風白肉（シュンプウパイルウ／蒸し豚の春野菜中華ソース）」をご提供します。蒸し豚を薄くスライスし、ニンニクを効かせたソースでお召し上がりいただくのがシェフのおすすめ。春野菜を中心に、春の息吹を感じられる野菜コーナーでお食事をお楽しみください。





《豆鼓鱻鱈（トウチエイヒレ／エイヒレの豆鼓風味蒸し）》

春から夏にかけて旬を迎えるエイのヒレを中華食材の豆鼓（トウチ）などで味付けし蒸し上げています。淡泊なエイヒレに豆鼓の風味が合う一品となっています。



《春のサステナブル・シーフード》

環境と社会への影響を最小限に抑えたサステナブル・シーフードを2023年10月より提供しています。春は、ASC認証※を取得したアトランティックサーモンのアクアパッツアが登場。オリーブオイルで炒めたサーモンに、トマトや白ワインなどで煮込んでご提供します。

※ASC（Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会）が運営する国際的な認証制度。養殖水産物が環境的、社会的要素に配慮し、責任ある養殖場に対する「ASC 養殖場認証」と、水産物の水揚げ以降のサプライチェーンに対する「ASC CoC 認証」がある。

■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、円形型大型水槽を配置し、別府湾・豊後水道に生息する魚たちがお出迎えます。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

《フランス料理》

・パピヨット（魚介の包み焼き）

帆立や野菜にガーリックバターソースをかけ、香りを逃がさないように包んで蒸し焼きにした一品です。香り豊かなフランスの家庭料理をお楽しみください。



・ラムの香草パン粉焼き

マスタードを塗ったラム肉に、ペルシヤードと呼ばれるパセリとパン粉を合わせて焼き上げています。外はサクッと、中はジューシーな、お肉の旨味をそのままお楽しみいただけます。また、赤ワインソースと合わせてお召し上がりいただくのもおすすめです。



《イタリア料理》

・スモークサーモンのサラダピッツア

人気の定番メニューマルゲリータに加えて、スモークサーモンのサラダピッツアが登場。クリームチーズムースを乗せ、さっぱりとした味わいになっています。



《苺のデザート》

季節毎にメニューが変わるデザートピッツアは、イチゴなどを使用しヨーグルトムースを合わせました。さっぱりとした口当たりの良いマリアージュお召し上がりください。デザートコーナーに並ぶ煌びやかなイチゴのデザートもお楽しみください。※ひな人形風のイチゴ大福は3月末までを予定しています。



※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/](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。2023年12月には新たに「熱海・伊豆山 佳ら久」を開業し、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/](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