

2024年7月12日

プレスリリース

猛暑に負けないスパイシー料理や親子で楽しい縁日コーナーが ディナービュッフェに登場！夏限定メニューは8月末まで

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、8月31日（土）までの期間、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」で提供している夏のディナービュッフェにおいて、猛暑に負けないスパイシー料理の提供や縁日コーナーを展開しています。



TERRACE & DINING SORA スパイス&HOT 料理 一例



シーダパレス 縁日コーナー 一例

この夏、杉乃井ホテルがお届けするのは、暑さも吹き飛ばす、夏にぴったりのメニューです。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、ロティサリーチキンをジャマイカ風に仕上げた「ロティサリー・ジャークチキン」や、辛さの効いた「台湾ラーメン」など香辛料たっぷりのスパイス料理が登場。スパイシーな料理を堪能したあとは「夏野菜の洋風煮びたし」や「タコのカルパッチョ」などで“夏の涼”を体感いただけます。また、今年の夏も「抹茶モンブラン」が登場しています。ワールドダイニング「シーダパレス」では「バーベキューグリル シュラスコ風」や「アヒージョ」など、夏を彩るメニューをご提供。また、大人だけではなく子どもも楽しめる縁日コーナーが登場し、ナポリの街並みをイメージしたレストランで、お祭り気分を味わえます。

8月に創業80周年を迎える杉乃井ホテルは、エンターテインメントが盛りだくさん。雨でも楽しめるアミューズメントプール「アクアビート」で存分に遊んだあと、大展望露天風呂「棚湯」で別府の景色と共に湯浴みをお楽しみいただけます。温泉リゾートで心とカラダを満たす、夏の思い出づくりをご提案します。

※夏メニューは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)

「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、大人だけでなく、お子さまもお楽しみいただけます。



テラス料理 ラム肉のジンギスカン風



TERRACE & DINING SORA



《薄切り豚のロール》

薄切りの豚肉を幾重にも重ね、数種類の香草やチーズとともにくるくると巻き込み焼き上げたシェフこだわりの一品。舌の上でほどける食感とあふれる肉汁の旨味。爽やかな香草の香りとチーズのkokoroのフュージョンをご堪能ください。マスタード風味のソースと一緒に召し上がりいただくのがオススメ。

《スパイス&HOT 料理》

香辛料のパワーでホットに彩る料理が登場します。「TERRACE & DINING SORA」の象徴であるロティサリーチキンは、ジャマイカ風に仕上げた、ジャークチキンを提供。お好みでジャークソースを追加し、さらにスパイシーな味わいをお楽しみいただけます。また、夏のテラスコーナーでは、香り豊かなラム肉をシェフが目の前でジューシーに焼き上げます。ジンギスカン風味のラム肉をお楽しみください。



台湾ラーメン

《中華料理》

中華料理では、黒胡椒たっぷりの醬(ジャン)を効かせた豚肉の黒コショウ炒めなどをご提供。オススメは、クセになる味わいに仕上げた台湾ラーメン。辛さの効いたスープと五香粉(ウーシャンフェン)香る肉みそで、深い味わいと心地よい刺激を楽しめる一品です。



《清夏コーナー（洋食・中華・和食）》

暑い夏を涼やかに感じられる清夏コーナーが登場。「夏野菜の洋風煮びたし」や「タコのカルパッチョ」「ピータン豆腐」「トマトとバジルのカッペリーニ」などを提供しています。前菜としてだけでなく、お酒のおつまみとしてお召し上がりいただくのもオススメ。“夏の涼”を感じるメニューをお楽しみください。



《サステナブル・シーフードコーナー》

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。オススメはお子さまから大人まで誰もが好む味わいの「明太子とポテトのキッシュ」など工夫を凝らした料理を提供しています。

※サステナブル・シーフードについて、4ページ目参照

■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。



シーダパレス サステナブル・シーフードコーナー 一例



シーダパレス



アヒージョ

《BBQ、地中海をイメージした料理》

・バーベキューグリル シュラスコ風

ブラジルのバーベキュー料理「シュラスコ」。牛肉や豚肉などを串に刺し、炭火の香りを纏わせながら焼き上げています。

・アヒージョ

にんにくやオリーブオイルで野菜や魚介類などを煮込んだ料理のことを指す「アヒージョ」。ワインなどお好みのお酒と合わせてお召し上がりいただくのがオススメの一品です。



《アジア料理》

シーダパレスでは、涼しい夏を感じられるアジア料理が登場しています。サンザシ餡を隠し味に柑橘の風味を付けた「白身魚の餡かけ」や、台湾でポピュラーに使われるサーチャー جانをベースにタレと合わせた「台湾水餃子」、「杏仁豆腐」は食感が楽しいタピオカを乗せマンゴーシロップで仕上げました。



《サステナブル・シーフードコーナー》

ペルーを代表する料理であるセビーチェ（魚介類のマリネ）。酢ではなくライムの果汁でマリネしているのが特徴。他にも、コンソメのジュレを合わせたオマール・ビスクの冷製スープや、アトランティックサーモンとクリームチーズムースのタルタル仕立てなど、環境と社会への影響に配慮しながらも、見た目にも彩り豊かなメニューをラインナップ。オーガニック野菜は県産食材を使用しています。

■サステナブル・シーフードについて

将来もお魚を食べ続けていくことができるように、水産資源や環境に配慮し適切に管理された MSC※1 認証を取得した漁業で獲られた水産物、あるいは環境と社会への影響を最小限に抑えた ASC※2 認証を取得した養殖場で育てられた水産物を「サステナブル・シーフード」といいます。

※1 水産資源と環境に配慮した漁業で獲られた天然の水産物の証が MSC ラベル

※2 環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖の水産物の証が ASC ラベル

掲載写真は、全てイメージです。

今年8月に創業80周年を迎える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、大切な人と過ごすかけかえない時間と、心からの笑顔に包まれる喜び。そんな一瞬一瞬が積み重なり、特別な思い出となるよう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。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/

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)、藤井(s-fujii@suginoi-hotel.com)

Tel: 0977-24-1141