

2024年9月27日

プレスリリース

## 旬の食材を楽しむ“秋の味覚コーナー”が登場！ 心も満たす期間限定ディナービュッフェは11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、11月末までの期間、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」で提供しているディナービュッフェにおいて、旬の食材を楽しむ秋限定メニューを展開しています。



TERRACE & DINING SORA 秋メニュー一例



シーダパレス 秋メニュー一例

この秋、杉乃井ホテルがお届けするのは、心も満たされる、食欲の秋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、“おおいた冠地どり”を和と洋の調理法で掛け合わせた「冠地どりの昆布締 白ワイン蒸し」、秋の味覚コーナーでは「牛肉のタリアータ キャロットレモンの香り」、「サンマのインゴルティーニ」など旬の食材を使用した料理をご用意。人気のロティサリーチキンは、昨年好評だった「ロティサリー・ハーブチキン」が今年も登場します。ワールドダイニング「シーダパレス」では、九州うまいもんフェア、韓国料理コーナーなど、各地の料理を一度でお楽しみいただけます。また、両会場ともドリンクはアルコールを含めた飲み放題となっております。

8月に創業80周年を迎えた杉乃井ホテルは、エンターテインメントが盛りだくさん。たくさん遊んでお腹いっぱいになったあとは、温泉で癒やされ、大切な人と秋の夜長を過ごしませんか。

※秋メニューは11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。

※アルコールのご利用料金は、ご宿泊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。デザートコーナーでは、定番のモンブランの中にアイスを加えた「アイスモンブラン」が登場しています。



アイスモンブラン



TERRACE & DINING SORA

### 《洋食コーナー》

今秋のおすすめは、「冠地どりの昆布締め 白ワイン蒸し」。柔らかく、ジューシーな味わいが特徴の“おおいた冠地どり”を和食の調理法である“昆布締め”と、洋食の“白ワインソース”を掛け合わせ、旨みの相乗効果をお楽しみいただけます。また、さわやかな香草の香りと豚肉本来の旨みが際立つ「骨付き香草マリネ豚のロースト」もおすすめです。

### 《和食コーナー》

本格的な和食をビュッフェでも味わうことができます。味が染み込んだ柔らかい冬瓜とぷりぷりの海老に餡をかけ、優しい味に仕上げた「冬瓜と海老のあんかけ」。また、香ばしく焼き上げた鯖に酢飯を合わせた「焼き鯖の棒寿司」もご用意しています。

### 《中華コーナー》

シェフこだわりの中華料理をお楽しみいただけます。コク深い味わいに仕上げた「スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し」は、蒸籠からアツアツの状態でお召し上がりいただけます。鯖の白子の濃厚な旨みで贅沢感を感じることができる「白子麻婆豆腐」、すっきりとした食べやすい味付けの「中華風サムゲタン鍋」もご用意。



洋食コーナー イメージ



和食コーナー イメージ



中華コーナー イメージ

《秋の味覚コーナー》

シェフこだわりの秋の味覚コーナーが登場。旬の味わいとその風味が秋の訪れを知らせます。

- ・牛肉のタリアータ キャロットレモンの香り
- ・サンマのインボルティニー
- ・カボチャとサツマイモのロースト
- ・みつせ鶏レバーの中華風しぐれ煮
- ・揚げ茄子のユーリンソース

《オードブルコーナー》

季節毎に料理が変わるオードブルコーナー。お好みのお酒に合わせて、前菜としてもお楽しみいただけます。

- ・椎茸のフラン ますこ添え
- ・ブリニとスモークサーモン
- ・鴨と白葱の和風ジュレ
- ・鰯のエスカベッシュ
- ・砂ズリのラー油和え
- ・牛モツ（ハチノス）のネギ和え



秋の味覚コーナー イメージ



オードブルコーナー イメージ

■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。



[大分]とり天 イメージ



シーダパレス

《秋の味覚コーナー》

イタリアンを中心に秋の豊かな味わいをご堪能いただけます。

- ・秋刀魚のオイルパスタ ・カチャトーラ ・ボスカイオーラ ・栗と鮭のチャーハン

《九州うまいもんフェア in シーダパレス》

大分を中心に、九州各県の名物料理を一気にお楽しみいただけます。

- ・[福岡]もつ鍋 ・[佐賀]イカ焼売 ・[長崎]皿うどん ・[熊本]からし蓮根 ・[大分]とり天  
・[宮崎]チキン南蛮 ・[鹿児島]さつま揚げ



秋の味覚コーナー イメージ



[福岡]もつ鍋 イメージ

《韓国料理コーナー》

ワールドダイニングの秋は韓国料理をご用意。やみつきになること間違いなしの韓国グルメを存分にお楽しみください。

- ・サムギョプサル ・チヂミ ・キンパ ・サーモンユッケ

《さつま芋のデザートピッツァ》

秋のデザートピッツァは、生地の上にたっぷりのさつま芋のクリームとさつま芋のチップを乗せたお芋好きにはたまらない「さつま芋のデザートピッツァ」。秋らしい甘さと香りが感じられ、食後のデザートとしてもぴったりです。



韓国料理コーナー イメージ



さつま芋のデザートピッツァ

※料理メニューは変更になる場合があります。

※写真はイメージです。

今年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23日には、大規模リニューアルのフィナーレとなる「星館」を開業します。

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

佐々木([m-sasaki@suginoi-hotel.com](mailto:m-sasaki@suginoi-hotel.com))、藤井([s-fujii@suginoi-hotel.com](mailto:s-fujii@suginoi-hotel.com))

Tel: 0977-24-1141