

2025 年 6 月 27 日

プレスリリース

夏のごちそう時間！3つのビュッフェレストランが彩る 夏限定ディナービュッフェは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月末までの期間、ビュッフェレストラン「和ダイニング星」、「TERRACE & DINING SORA」、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、夏限定メニューを展開しています。



今年1月に新棟「星館」を開業し、3つのビュッフェレストランとなった杉乃井ホテル。この夏お届けするのは、各レストランが個性豊かに彩る夏限定メニューです。「星館」最上階に位置し、海拔約 220mの高さから別府の夜景をご覧いただける「和ダイニング星」では、目の前で焼き上げる薫焼きや、お寿司・お刺身など、和を中心としたメニューをご用意。“黒豚の香草パン粉焼き”は、パン粉に大葉などの薬味を合わせ、和テイストにアレンジ。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、香ばしいガーリックが食欲をそそる“ロティサリー・ガーリックチキン”が登場。ワールドダイニング「シーダパレス」では、“BBQ スペアリブ”など、暑い夏を乗り切るスタミナメニューをご用意。フルーツの甘みを効かせたソースと一緒に召し上がりください。

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夏の味覚を堪能し、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しませんか。

※夏メニューは2025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。

※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。



TERRACE & DINING SORA 夏メニュー一例



TERRACE & DINING SORA



《和牛ハンバーグステーキ》

和牛ならではの旨みと上品な香りが広がります。お好みに合わせて楽しめるよう、相性の良いソースを4種類ご用意しております。なかでも、夏限定のおろしポン酢ソースは、爽やかな酸味が食欲をそそります。



《海老ととうもろこしのリゾット風》

海老の旨みと、とうもろこしの甘味が口いっぱいに広がる、夏らしい一品。香り高いグラナパダーノチーズと合わさって、後を引く味わいに仕上がっています。米粒の形をしたパスタを使用し、食感のアクセントもお楽しみください。

※グラナパダーノチーズとは、牛乳を原料としたハードチーズです。



《カーリーヴルスト（テラス料理）》

ドイツ・ベルリン発祥の名物料理。ジューシーなソーセージに、ピリッとスパイシーなカレーパウダーをふりかけた、夏にぴったりの一品です。ビールやハイボールとお召し上がりいただくのもおすすめ。

■和ダイニング星（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 夏メニュー一例



和ダイニング星 HOSHI



《黒豚の香草パン粉焼き》

シチリア島の定番料理である香草のパン粉焼きを和テイストにアレンジしました。ハーブの代わりに大葉などの薬味を使用し、風味豊かに仕上げました。黒豚のジューシーな旨味に、爽やかな香りが重なり、食欲をそそる一品です。



《豆乳スープカレー》

豆乳を加えることで、まろやかでコクのある和風仕立てにアレンジしました。豆乳のやさしい甘みと旨みが、香り高いスパイスと絶妙に調和し、やわらかな余韻が広がるスープカレーです。スパイシーでありながら、どこかほっとするやさしい仕上がりは、幅広い世代におすすめの一品です。



《鯛だしラーメン》

鯛のやさしい旨味が口の中に広がり、スープとの一体感をご堪能いただけます。まずはそのまま、次にあおさをのせて、味の変化をお楽しみください。ビュッフェのべとして、残ったスープの中にご飯を入れてお召し上がりいただくのもおすすめです。

■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、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 夏メニュー一例



シーダパレス



《バッファローウィング》

アメリカニューヨーク州バッファロー発祥の鶏の手羽先料理です。ケチャップをベースにしたソースを使用しているため、辛さは控えめ。お好みでチーズのソースをつけてお召し上がりください。



《ガーリックシュリンプ》

ハワイ料理の定番。ぷりぷりのエビに、にんにく香るソースが絡み、南国気分が味わえる一品。ご飯はもちろん、ビールなどのアルコールと合わせてお召し上がりください。



《チョコバナナのデザートピッツア》

夏のデザートピッツアは、生地の上に焼き目をつけたマシュマロを乗せ、その上にフレッシュなバナナと生クリーム、最後にチョコレートソースとスライスしたアーモンドをちらした「チョコバナナのデザートピッツア」。お子さまにもおすすめです。

※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
ィ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