

2026年3月9日

プレスリリース

花咲く季節に味わう、春の彩りディナービュッフェ 春限定メニューは2026年3月15日(日)より提供開始

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、2026年3月15日(日)から5月31日(日)までの期間、ビュッフェレストラン「TERRACE & DINING SORA」、 「和ダイニング星」、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にて、春限定メニューをご提供します。



TERRACE & DINING SORA 季節野菜と豚フィレ肉のソテー 焦がしバターソース

この春、杉乃井ホテルでは、3つのビュッフェレストランで花咲く季節を彩る春限定メニューをご提供します。フラッグシップ棟「宙館」の「TERRACE & DINING SORA」では、“季節野菜と豚フィレ肉のソテー 焦がしバターソース”が登場。季節野菜の甘みと豚肉の旨みが重なり、バターの豊かな香りが食欲をそそる一皿です。「星館」の最上階に位置し、絶景とともにお食事をお楽しみいただける「和ダイニング星」では、桜の花びらや菜の花、いくらをあしらった“こけら鮓”をご用意。見た目にも華やかで、春の訪れを感じさせる味わいに仕上げました。ワールドダイニング「シーダパレス」のおすすめは、“銀鮭とエビのパートブリック包み焼き”。たっぷりの銀鮭とぷりっとしたエビ、大葉を、春巻きの皮のような薄く軽やかな生地で包み、香ばしく焼き上げました。魚介の旨みが口いっぱい広がる一品です。

春のやわらかな風に包まれながら温泉を楽しんだあとは、ビュッフェを囲みながら大切な人との心華やぐひとときを過ごしませんか。

※春限定メニューは2026年5月31日(日)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。



ローストビーフ



TERRACE & DINING SORA



《冠地鶏のガランティージュ》

大分県産ブランド鶏の「冠地鶏」を使用したフランス料理の前菜です。しっとりとした鶏肉に椎茸、ピスタチオ、冠地鶏のムースを巻き、丁寧に成形して低温で火入れすることで、旨みを閉じ込めた上品な味わいに仕上げました。オレンジ香るソースとあわせてお召し上がりください。



《鶏の中華揚げ 黒酢風味の薬味ソース掛け》

外はカリッと香ばしく、中はジューシーに揚げた鶏肉に、黒酢のコクとほどよい酸味を効かせた特製ソースを合わせた一品。仕上げに散らしたパクチーが爽やかな香りを添えます。



《うなぎの小升飯》

香ばしく焼き上げたうなぎを升に見立てた器に盛り付けた、見た目にも華やかな一品です。甘辛い特製ダレが染み込んだご飯と、ふっくらとしたうなぎの旨みが口いっぱいに広がります。ひと口サイズでお楽しみいただける、贅沢感のあるご飯メニューです。

■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。



春の山菜 山芋の落とし汁



和ダイニング星



《こけら鮭》

酢飯の上に彩り豊かな具材を重ねて押し固め、食べやすく切り分けた華やかな一品です。桜の花びらや菜の花、いくらをあしらひ、春の訪れを感じさせる見た目と味わいに仕上げました。具材それぞれの旨みと酢飯のさっぱりとした風味が調和する、和の彩りを楽しめるメニューです。



《蕁焼き（カツオ・エビ）》

季節によって素材が変わる「和ダイニング星」の蕁焼き。春は、カツオとエビが登場します。カツオはカブの染めおろしとポン酢で食べるのがおすすめ。立ちのぼる蕁の香りと凝縮された旨みを、ぜひご堪能ください。



《塩サバと芽キャベツのアヒージョ》

脂ののった塩サバを、にんにくの香り豊かなオリーブオイルでじっくり煮込んだ、素材の旨みを引き立てる一品。旨みが凝縮された塩サバに、ほろ苦く甘みのある芽キャベツを合わせ、春らしい彩りに仕上げました。

■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。



豚肉のブーランジェール風



シーダパレス



《前菜コーナー》

地中海のバルをイメージした彩り豊かな料理を取り揃えました。“苺とカマンベールチーズのサラダ”、“カルパッチョ”、“ベーコンとうずらの卵のキッシュ”など、春らしい華やかな前菜が並びます。爽やかな酸味やチーズのコク、香ばしさがバランスよく楽しめ、ワインなどのお酒とともに楽しみいただけます。



《銀鮭とエビのパートブリック包み焼き》

春巻きの皮のような薄く軽やかな生地で、銀鮭とエビ、大葉を包み香ばしく焼き上げました。外はサクッと、中は魚介の旨みと大葉の爽やかな香りが広がる一品です。白ワインソースにつけて、上品な味わいとともに楽しみください。



《桜杏仁・ドラゴンフルーツ杏仁》

3～4月は桜がふんわり香る“桜杏仁”、5月は鮮やかな彩りの“ドラゴンフルーツ杏仁”をご用意。やさしい甘さとなめらかな口あたりに、ソースはお好きな量をかけて、自分好みの味わいに仕上げてください。

※写真はすべてイメージです。

80年以上の歴史を持つ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」などエンターテイ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。2026年7月には「クロススイツ東京浅草」を新規開業予定で、北は北海道から南は福岡、大分まで計6ブランドにて15の旅館・ホテルを展開してまいります。

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