

2026年5月22日

プレスリリース

心おどる美味に出会う、夏のごちそう旅へ。

夏限定メニューは2026年6月15日(月)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6月15日(月)から8月31日(月)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、夏限定メニューをご提供します。



TERRACE & DINING SORA 燻製スペアリブのグリル

この夏、杉乃井ホテルでは、3つのビュッフェレストランで心おどる美味に出会う夏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、“燻製スペアリブのグリル”が登場。燻製液に一日じっくり漬け込んだスペアリブを、鉄板で香ばしく焼き上げました。燻製の豊かな香りとジューシーな旨みが広がる、柔らかく食べやすい一品です。「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、ライブ感あふれる炉端焼きコーナーにて、“さざえの浜焼き”をご提供。磯の香りと、こりこりとした食感をご堪能いただけます。ワールドダイニング「シーダパレス」では、夏らしさを感じるバーベキューコーナーが登場。3種類の肉料理をご用意し、香ばしいスパイスの香りと、肉の旨みを存分にお楽しみいただけます。

全天候型アミューズメントプール「アクアビート」で楽しんだあとは、大切な人とビュッフェを囲みながら、お腹も心も満たされるひとときをお過ごしください。

※夏限定メニューは2026年8月31日(月)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。



ロティサリー・ガーリックチキン



TERRACE & DINING SORA



《北京烤鴨 (北京ダック)》

2023年に提供していた“北京ダック”が、この夏再び登場。香ばしく焼き上げた鴨の皮のパリッとした食感と、じゅわっと広がる旨みを楽しめる“北京烤鴨 (北京ダック)”。甜麵醬のコクと野菜の爽やかさが絶妙に調和し、本格中華ならではの味わいをご堪能いただけます。料理長おすすめの一品です。



《白身魚と甘夏のカルパッチョ仕立て》

白身魚を薄造りにし、みずみずしい甘夏をあわせた爽やかなカルパッチョ。甘夏のやさしい酸味とほのかな苦みが白身魚の旨みを引き立て、さっぱりとした味わいに仕上げました。酢をベースにしたヴィネグレットソースの軽やかな酸味と香りが全体をまとめる、初夏にぴったりの一皿です。



《井ぶりコーナー》

サーモンとイクラを盛り付けた井ぶりと、香ばしいうなぎ井は日替わりでご提供。食欲をそそるビビンバは毎日お楽しみいただけます。彩り豊かな海の幸とスタミナ感のある味わいがそろい、暑い夏でも箸が進むラインアップです。

■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。



葉焼き（カツオ）



和ダイニング星



《あじ鮓（松岡すし風）》

大分市松岡地区で親しまれている郷土の味。大葉のさわやかな香りと、酢飯のほどよい酸味が、あじ本来のしっかりとした旨みを引き立てる、夏にぴったりの一品です。



《炉端焼き（さざえの浜焼き）》

香ばしく焼き上げるライブ感も魅力の炉端焼きでは、磯の香りとしこりこりとした食感を楽しめる“さざえの浜焼き”をご用意。素材本来のおいしさをお楽しみいただけます。



《魚介の香味オープン焼き》

魚介類にエシャロットや玉ねぎをみじん切りにした香味野菜を合わせ、オープンで香ばしく焼き上げた一品。白だしをベースに仕上げることで魚介の旨みを引き立て、大葉の爽やかな香りがふんわりと広がります。

■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。



ニース風サラダ



シーダパレス



《バーベキューコーナー》

アメリカン BBQ ポーク風 (左上)、挽き肉のケバブ風 (中央)、鶏肉のシュラスコ風 (右下) など、世界各国のバーベキュー料理をイメージしたメニューをご用意しました。スパイスの香りや香ばしく焼き上げた肉の旨みをお楽しみいただけます。お子さまはもちろん、ビールなどのお酒にもあわせてお召し上がりください。



《メカジキと魚介のシチリア風》

ローストしたパン粉の香ばしさと、オリーブオイルやハーブの風味と魚介の旨みを楽しめる地中海を感じる一品。お好みでトマトソースやサルモリッリョソースをかけて、味の変化をお楽しみいただけます。



《シーダパレスのピッツァ》

夏は、バジルソースと卵黄ソースで濃厚に仕上げた“ベーコンとドライトマトのビスマルク風ピッツァ”と、銀鮭とクリームチーズを使用し、フレッシュな野菜で彩り豊かに仕上げた“サラダピッツァ”を日替わりでご提供します。

※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