

2026 年 9 月 7 日
プレスリリース

深まる秋に、ビュッフェで心ほどける美味を。 2026 年 9 月 15 日(火)より秋限定メニュー提供開始

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 9 月 15 日(火)から 11 月 30 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、秋限定メニュー
をご提供します。



TERRACE & DINING SORA 牛すじ煮込みのクリビヤック

この秋、杉乃井ホテルでは、3つのビュッフェレストランで秋限定ディナービュッフェをご提供します。
フラッグシップ棟「宙館」の「TERRACE & DINING SORA」では、「牛すじ煮込みのクリビヤック」が
登場。じっくり煮込んだ牛すじを、ほうれん草とサフランのリゾットとともにパイ生地で包み、焼き上
げました。ナイフを入れると、3層が織りなす美しい彩りが目を引く一品。濃厚な牛すじの旨みを、香
ばしくも、しっとりとしたパイとともにご堪能いただけます。

「星館」最上階の「和ダイニング星」では、豊後マグロ、太刀魚、ふく※の3種を炙り、それぞれの素
材が持つ旨みと風味を引き立てた“炙り寿司”をご提供。表面を炙ることで生まれる香ばしい香りと、ほ
どよく火が入ることで際立つ魚本来の味わいをお楽しみください。

ワールドダイニング「シーダパレス」のおすすめは、合鴨のジューシーな旨みが広がる“合鴨ローストの
丸焼き”。目の前でカットする様子を楽しめるのも、ライブキッチンならではの魅力です。特製ソースと
ともに、ミルクパンに挟んで味わうのもおすすめです。

秋の深まりとともに、温かみのある料理が恋しくなる季節。大切な人とテーブルを囲み、心もお腹も満
たされるひとときをお過ごしください。

※“ふく”とは、山口県や北九州などで使われる“ふぐ”の呼び方。「福を呼ぶ魚」という縁起のよい意味を込めています。

※秋限定メニューは2026年11月30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、ご夕食代に含まれております。

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

■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。



粉蒸肉（フンチョンルウ／豚バラ肉の米粉蒸し）



TERRACE & DINING SORA



《秋の前菜》

“スモークサーモンとさつまいものテリーヌ”、“塩キノコとカシューナッツのキッシュ”、“鴨と柿の燻製”など、秋の味覚を取り入れた前菜。旬の食材を彩り豊かに仕立てた、秋の訪れを感じる味わいをお楽しみいただけます。



《海鮮バター醤油焼き》

香ばしく焼き上げた海老とホタテに、コクのあるバター醤油をかけて仕上げる“海鮮バター醤油焼き”。ぷりっとした海老と、ホタテの濃厚な旨みに、バター醤油の香ばしい風味が重なる、食欲をそそる一品です。



《拔絲林檎（バースアップिंगァ／飴リング）》

昨年提供していた“飴リング”が、再登場。フレッシュなりんごに二重の衣をまとうせ、外はサクサク、中はしっとりとした食感に仕上げました。りんごの爽やかな甘みと、香ばしく軽やかな衣の食感をお楽しみください。

■和ダイニング星（星館内）

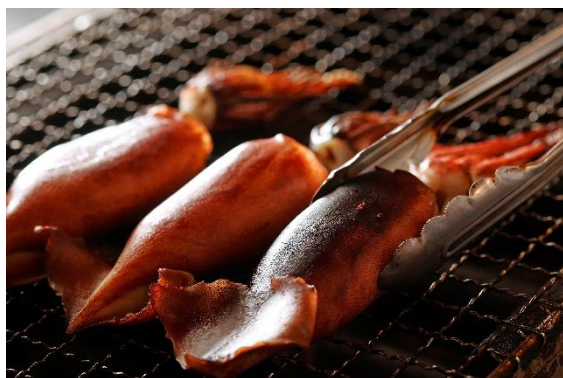
「星館」の最上階に位置し、杉乃井ホテルで一番空に近いビュッフェレストラン。「星館」ご宿泊の方がご利用いただくことができ、和を中心とした料理をご提供します。一部が天窓となっており、開放感溢れる空間で、心ときめく時間をお過ごしください。



豊年蒸し



和ダイニング星



《炉端焼き（スルメイカ）》

炉端焼きコーナーではスルメイカを目の前で焼き上げてご提供。香ばしい醤油の香りとともに、ぷりぷりとした弾力のある食感、やわらかな口当たり、口いっぱいに広がるイカの旨みをお楽しみいただけます。



《豊後マグロのねぎま鍋》

ふっくらとした切り身と、しつとりと口当たりのよいつみれをひとつの鍋で一度に味わえる“ねぎま鍋”。豊後マグロの旨みを存分に楽しめる、これからの季節にぴったりの一品です。



《炙り寿司》

豊後マグロ、太刀魚、ふく※の3種を炙り、それぞれの素材が持つ旨みと風味を引き立てました。表面を炙ることで生まれる香ばしい香りと、ほどよく火が入ることで際立つ魚本来の味わいをお楽しみください。

■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、円柱大型水槽を配置し、別府湾・豊後水道で泳いでいる魚たちがお出迎えます。



イワシのベッカフィーコ



シーダパレス



《シーダパレスのピッツァ》

ふっくらと焼き上げたうなぎとチーズの意外な組み合わせを楽しめる“うなぎのピッツァ”と、ベーコンやきのこを使い、濃厚でクリーミーなカルボナーラ風に仕上げた“カルボナーラ仕立てのピッツァ”を日替わりでご提供します。



《合鴨ローストの丸焼き》

香ばしく焼き上げた合鴨のジューシーな旨みが広がる一品。目の前でカットする様子を楽しめるのも、ライブキッチンならではの魅力です。特製ソースとともに、ミルクパンに挟んで味わうのもおすすめ。



《窯焼きハンバーグ》

ピザ窯を使って焼き上げる“窯焼きハンバーグ”。高温の窯で焼き上げることで、香ばしさとジューシーな肉の旨みを引き出した一品です。3 種類のソースで、好みの味わいをお楽しみいただけます。

※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。コンセプトの異なる「宙館」「星館」「虹館」の3つの客室棟があり、それぞれの魅力をお楽しみいただけます。

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/

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「クロススイーツ東京浅草」を開業し、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/