

別府郷土料理

油屋熊八亭

油屋熊八（1863年～1935年）

明治44年（1911年）亀の井ホテル別府の前身である
亀の井旅館の創業者であり「別府観光の父」と評される
卓越した企画力と実行力で、別府の宣伝・観光開発を
精力的に行い、自身の宿では客人を料理等で手厚く
もてなしたといわれている

その『おもてなしの心』を受け継ぎ名前が付けられた

「油屋熊八亭」

別府ならではの旬の地物や郷土料理
料理と合わせて楽しめる大分こだわりの地酒も
幅広くご用意しております

熊八が愛した大分・別府の味を心ゆくまでお楽しみください





洋食好きであった油屋熊八の嗜好を織り交ぜた
別府ならではの会席料理

【予約制】 予約受付3日前迄

油屋熊八会席

五、〇〇〇円

膳菜 グリーンピースのフラン

御造里 旬の御造里二種盛り

蒸し物 浅利強飯 東寺巻 山菜餡

焼肴 鯛更紗焼き

凌ぎ 別府冷麺

強魚 鱈の蒸焼き 小海老の唐揚げと
アメリカーナ

洋皿 クラシックビーフシチュー

食事 郷土料理 お方ずし

留椀 佐賀関くろめ汁

香の物 地元野菜の浅漬け

甘味 甘いもの好きの熊八おすすめデザート
イチゴのブリュレ
ブラウニーとともに

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。
※仕入れ状況により一部内容が変更となる場合がございます。
予めご了承ください



豊後牛の中でも肉質4等級以上のものから
選ばれたきめ細かな霜降りとするけるような肉質

【予約制】予約受付3日前迄

おおいた和牛

すき焼き会席

八〇〇〇円

先付

春野菜と山菜の昆布メ

琥珀ジュレ掛け

前菜

グリーンピースのフラン

御造里

旬の御造里 三種盛り

蒸し物

筍天城蒸し わかめ鰯

焼物

鱈の蒸焼き 小海老の唐揚げと
アメリカーナ

中皿

プチトマト 小玉葱
穂先筍 わさび菜

強肴

おおいた和牛すきやき

大分県産 豊の米卵で

食事

安心院産白米 ちりめん山椒

留椀

蛤潮汁

香の物

地元野菜の浅漬け

甘味

イチゴのモンブラン

ピスタチオアイスを添えて

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。
※仕入れ状況により一部内容が変更となる場合がございます。
予めご了承ください

亀の井御膳

三、〇〇〇円

菜の花の和え物
真子旨煮
絹貝とわけぎの酢味噌掛け
白身魚のエスカベッシュ
鶏久和焼き
海老艶煮
りゅうきゅう
本日の一品
柚子香焼き

小鉢

蒸し物 茶碗蒸し

台の物 だんご汁

揚げ物 天麩羅盛り合わせ

食事 安心院産白米

甘味 本日のデザート



おすすめ一品料理

りゅうきゅう

一、三〇〇円

地元でとれた新鮮な魚を特製のタレと和えて作る大分県の代表的な郷土料理



九州産

うまかハーフ鶏から揚げ

一、四〇〇円

九州産

うまかハーフ鶏とり天

一、四〇〇円

唐揚げを天ぷら風にアレンジした別府発祥の料理



※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

刺身盛り合わせ

二、五〇〇円



だんご汁

八〇〇円

「粉食文化」が各地に根付く大分の代表格
小麦粉をこねて薄く帯状に引き伸ばした
「だんご」を具材とともに、味噌仕立ての
汁で煮込みました

うどんよりもコシが強く、歯ごたえも拔群
体が温まりお腹も満たされる
大分のソウルフードをぜひご堪能ください

佐伯塩熟トマトかぼす塩

八〇〇円

国東半島たこブツ

八〇〇円

茶碗蒸し

六〇〇円

大分ステーキ椎茸の
バター焼き

九〇〇円



※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。



鶏の久和焼き

1,200円



小柱かき揚げ

800円



黒毛和牛の炙り寿司 (2貫)

1,500円

牛ヒレ肉と
二種葱の陶板焼き

1,800円

地鶏のタタキ

1,300円

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

りゅうきゅう小井

七〇〇円



お子様プレート

一、五〇〇円

唐揚げ・エビフライ・ポテトフライ
出汁巻き卵・スバゲッティ・ハンバーグ
おにぎり・アイス・ジュース



黒毛和牛うどん

一、五〇〇円

バニラアイス

五〇〇円

ご飯セット

(ご飯・味噌汁・香の物)

七〇〇円

抹茶アイス

五〇〇円

本日のおすすめデザート

詳しくスタッフまでお尋ねください

九〇〇円

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。