

2018年8月1日

秋の宮崎・シーガイアはレモン尽くし！

宮崎の食をひきたてる「レモンフェア」9月1日スタート

10月12-13日開催「みやざき酒フェス」に話題の“日南レモン”も登場

フェニックス・シーガイア・リゾート（以下シーガイア／宮崎県宮崎市：代表取締役社長 松永裕文）は、2018年9月1日（土）～11月30日（金）の期間、人気の“レモン”を贅沢に使った20種類以上のフォトジェニックなフード&ドリンクメニューを、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート内の各レストランで提供する「レモンフェア」を開催いたします。

また、10月12日（金）・13日（土）には、宮崎県内の約30の蔵元から約100銘柄が集結する「みやざき酒フェス2018」を開催。焼酎や地ビールと共に宮崎ならではのつまみをお楽しみいただけます。さらに話題の“日南レモン”を使用したスペシャルメニューも登場します。



レモンフェア

巷で話題の“レモン”を贅沢に使用した爽やかな味わいのメニューを、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート内の各レストランにてご提供。シェフが趣向を凝らし「レモンフェア」のためだけに作りあげた期間限定のオリジナルメニューをお楽しみください。

- 期間：2018年9月1日（土）～11月30日（金）
- 店舗：ガーデンビュッフェ「パインテラス」、
Beef Atelier うしのみや、鉄板焼「ふかみ」、
九州の米とあて「米九」、中国料理「藍海」、
Ristorante ARCO、風待ちテラス、KUROBAR、
カクテルラウンジ「パシフィカ」の9店舗

※ご提供メニューは次ページ以降でご紹介しています。

レモンフェア特設ページ：<https://www.seagaia.co.jp/special/lemon/>

みやざき酒フェス2018

宮崎県内の約30の蔵元から約100銘柄が大集結！宮崎のうまいもの大集合！本格焼酎や日本酒、クラフトビールに地ワインをはじめ、お酒にぴったりな美味しい宮崎のおつまみも勢揃い。「オトナの酒フェス」で、こころ酔い”時間をお過ごしください。

- 期間：2018年10月12日（金）・13日（土）
- 時間：17:00～21:00 <入場無料> ※雨天決行
- 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 南側特設会場

<お得な「だれやみチケット」8月1日先行販売開始>

「みやざき酒フェス2018」をお得に楽しめる、好きなお酒3～5杯+おつまみ1品付の綴り券です。

- 販売期間：2018年8月1日（水）～9月30日（日）
- 販売価格：2,000円（当日・前売2,500円）
- 販売場所：ローソン、セブン-イレブン、ファミリーマートの各コンビニ

みやざき酒フェス特設ページ：<https://www.seagaia.co.jp/japanese/guidance/information/20180726/11614/>



話題の「日南レモン」が登場！

シーガイアオリジナルのレモンサワーやレモネード等、日南レモンを使ったドリンクをお楽しみいただけます。

「日南レモン」とは

宮崎県日南市は、日照時間の長さや気候の良さから柑橘の生産に適しているといわれています。青々とした頃から、熟して糖度が増すまでおいしく、ノーワックスだからそのままでも食べられる国産のレモンです。



※本リリースに記載の金額はすべて税込みです。

ガーデンビュッフェ「パインテラス」

ディナービュッフェに、魚介たっぷりのレモンパエリアをはじめ、レモンの風味が爽やかなちらし寿司、レモンカップに入った魚介のマリネ、フランス伝統菓子の甘酸っぱいレモンスイーツなどのレモンメニューが登場。“宮崎テロワール”をテーマとする「パインテラス」自慢の宮崎牛料理や宮崎郷土料理など多彩なビュッフェメニューと共に楽しみください。

- 期間：9月1日（土）～11月30日（金）
- 料金：大人4,500円、4～12歳 2,250円
※ディナービュッフェでご提供



レモン入り魚介のサラダ

レモンと魚介のマリネをレモンの器に盛り付けた、まるで花壇のように華やかなサラダです。



レモンのイエローパエリア

海老やホタテ、ムール貝などの魚介類がたっぷり。ボリューム満点なレモン風味のパエリアです。



レモン風味の散らし寿司

レモンの香り豊かな、さっぱりとした味わいの散らし寿司は見た目も華やか。



レモントルト

フランスの伝統菓子タルト。甘酸っぱいレモンクリームに、甘くとろけるメレンゲがベストマッチ。

Beef Atelier うしのみや



宮崎牛レモンステーキ

鉄板で軽く焼いた宮崎牛を、甘口醤油ベースのレモンソースとスイートチリがアクセントのレモンジャムと共に。

- 10月1日(月)～3月31日(日)
- 究極の牛肉割烹コース (13,000円)の一品としてご提供

鉄板焼「ふかみ」



葱塩レモンだれ

葱塩だれにレモン塩をプラス。宮崎牛との相性抜群です。全てのコースでご提供。

- 9月1日(土)～11月30日(金)

九州の米とあて「米九」



レモンとさつま芋の釜炊きご飯

レモンとさつま芋を2種類の昆布を使った昆布出汁で。レモンとさつま芋の旨みが詰まった釜炊きご飯。

- 10月1日(月)～11月30日(金)
- 1,700円

中国料理「藍海」



レモンのスープそば

鶏がらベースのあっさりとした塩味そばに輪切りのレモンがたっぷり。

<ランチ>

- 11月のランチ営業日
- 単品1,800円

<ディナー>

- 10月1日(月)～11月29日(木)
- ディナー6,600円コースの1品で提供

Ristorante ARCO



レモンのティラミス

落合務シェフ監修。濃厚なマスカルポーネと爽やかなレモンクリームが絶妙。レモンシャーベットと共に。

- 9月1日(土)～11月30日(金)
- ランチコースのデザートで提供



ARCO風 レモンのカッサータ

レモンピールやアーモンドブラリネを混ぜたARCO風レモン風味のヌガー。レモンシャーベットと共に。

- 9月1日(土)～11月30日(金)
- ディナーコースのデザートで提供

風待ちテラス



レモンブラン

ホワイトチョコベースのレモンクリームに紅茶風味のミルクチョコソースを閉じ込め、蜂蜜レモンをたっぷり。

- 9月3日(月)～11月30日(金)
- 450円



レモンケーキ

昔ながらのレモンケーキをレモン風味のホワイトチョコでコーティング。シエラトン風のアレンジしました。

- 9月3日(月)～11月30日(金)
- 350円



レモンカンパーニュ

レモンピールとクリームチーズたっぷり。自家製天然酵母のカンパーニュ。

レモンクリームパン

レモン風味のクリームを包み、クッキー生地をトッピング。爽やかな甘さです。

- 9月3日(月)～11月30日(金)
- 各250円

「レモンフェア」 期間限定ドリンクメニュー

■期間（全店舗共通）：9月3日（月）～11月30日（金）

★カクテルラウンジ「パシフィカ」では、すべてのカクテルをお楽しみいただけます。



カクテルラウンジ 「パシフィカ」

塩レモンサワー

レモンの香りと酸味を活かす宮崎の麦焼酎をベースとした究極の柑橘系サワーカクテル。宮崎の海をイメージした、淡いブルーが特長です。

■1,300円



KUROBAR

レモン ミクソロジ カクテル

米国最大の酒類コンテストでNo.1を獲得した「ソビエスキー・ウオッカ」使用。レモンの風味を生かし甘くさっぱりと。

■1,400円



鉄板焼「ふかみ」

ワインレモネード

日南の焼酎とレモンに、赤ワインがマッチした「ふかみ」ならではの一杯。グラスの縁に黒コショウと塩を付けており、1杯で何種類もの味わいが楽しめます。

■1,300円

中国料理「藍海」

チャイナレモネード

ライチ、ざくろを使用したレモネードは中国国旗をイメージ。八角の甘い香りとレモンがマッチングした至極の1杯です。

■1,300円



九州の米とあて 「米丸」

コメスプリッター

日本酒とカルピスを使用しお米の白色を表現した和風スプリッター。冷凍レモンをアクセントにほのかに甘く、爽やかな風味のカクテルです。

■1,300円



ガーデンビュッフェ 「パインテラス」

大人の ハチミツレモン

サトウキビの一番搾り汁だけを使い、雲の上で熟成されたラム酒「ロンサカバ」と、はちみつ漬レモンのマリージュカクテル。深い色味と芳醇な味わいをご堪能ください。

■1,300円



Ristorante ARCO

イタリアンレモンサワー

トマト、セロリを使ったイタリアンカラーのカクテル。アクセントにパルサミコ酢が甘みとコクを出し、酸味の利いたさっぱりとした味わいに。野菜の香りとともに楽しみください。

■1,300円



すべてのレストラン&バーでご提供

レモネード

レモンをふんだんに使用した、素材を活かしたシンプルなレモネード。マイルドな酸っぱさの中に、すっきりとした甘みが広がります。

■900円

※ノンアルコール

※仕入れ状況により内容を変更させていただく場合がございます。

フェニックス・シーガイア・リゾート

太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジア・スパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。

2017年10月には開業以来最大規模となるリニューアルが完了し、美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと進化しました。

<www.seagaia.co.jp>

