

2019年7月26日

宮崎・シーガイアで1日限定20食の限定発売決定！
日本料理の名店が生み出した唯一無二のかき氷
廚 菓子 くらぎの「黒蜜きなこ」
～日本でいちばん“美味しい”リゾートへ～

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎県宮崎市：代表取締役社長執行役員 松永裕文）のフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、日本料理の名店「くらぎ」のカフェ「廚 菓子 くらぎ」で行列の絶えない人気メニュー「黒蜜きなこ」のかき氷を、夏休み期間限定で提供致します。

梅雨明けが発表され、夏本番を迎えた宮崎・シーガイアのリゾート空間で、日本料理の名店が生み出した、唯一無二のかき氷をお愉しみください。



廚 菓子 くらぎの「黒蜜きなこ」

黒蜜と塩味を効かせた濃厚なクリームソースにきな粉をたっぷりまぶし、氷の中にはじっくりと炊いた餡を入れました。全体に塩味を効かせることで甘さを引き立て、旨味も感じられます。

- 期間限定：2019年7月13日（土）～ 8月31日（土）
- 提供時間：14:00～17:00
- 金 額：1,500円（税込）※1日20食限定
- 提供場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 2階
宿泊者専用ラウンジ「風待ちテラス」

※宿泊者以外のお客様はテイクアウトで購入いただけます。
※写真はイメージです。

黒木 純 氏プロフィール
現代の和食界を牽引する若手料理人「くらぎ」、「廚 菓子 くらぎ」の
オーナーシェフ

