



2020年10月13日

南国宮崎の冬空に舞う“雪花火”

イルミネーションや焚き火と愉しむスイーツなど、
シーガイアだから叶う、心と身体あたたまるリゾート体験。

新型コロナウイルスの影響でなかなか出かけることのできなかつた今年。せめてこの冬だけは、いつもと違う特別な体験を味わいませんか。

「日本でいちばん“美味しい”リゾートへ」をブランドスローガンに掲げているフェニックス・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 社長執行役員 片桐孝一）では、心と身体あたたまる“美味しい”体験をご用意しました。

今年新登場の「雪花火」。ほとんど雪が降らない（※1）宮崎で、まるで雪が降っているような真っ白な打ち上げ花火を計26日間実施します。また、雪花火を真横にご覧いただける宿泊プランもご用意しました。

さらには、幻想的なイルミネーションをはじめ、焚き火を囲みながら味わうアメリカ伝統のキャンプファイヤーで人気のデザート「スモア」やホットカクテルの提供など、屋外でも心と身体あたたまるリゾートステイをご体感いただけます。また、館内のレストランでは、世界三大スープアと称されるトムヤムクンやブイヤベースをはじめ、こだわりのあったかメニューを味わうことができます。



冬のリゾートステイ 特設サイト▶
<https://seagaia.co.jp/special/stay/553>

※1.宮崎県宮崎市の30年間（1981-2010年）の観測値の平均によると雪日数は年平均4.2日。
（出典：気象庁ホームページhttp://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/view/nml_sfc_ym.php?prec_no=87&block_no=47830&year=&month=&day=&view=a4）

シーガイアの雪花火

南国の冬の夜空に舞う、真っ白な雪花火

雪のイメージのない南国宮崎の冬の空に雪が降っているような冬景色を白い花火で表現します。客室から真横にあがる迫力満点の花火を、THE LIVING GARDENからイルミネーションと花火のコラボを、様々なシーンでお楽しみいただけます。

■期間：12月4日（金）～2021年2月27日（土） ※期間中の金・土曜日 及び 1月10日（計26日間）

■時間：20:00～（約3分間）

※12/31、1/1はカウントダウン&ニューイヤー花火となります。

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート【1泊朝食付】 雪花火を目の前で観る特等席プラン

16階以上の高層階、打ち上げ花火を真横にご覧いただけるお部屋を確約する宿泊プラン。あたたかなお部屋で白く美しい花火鑑賞をお楽しみください。

■期間：12月4日（金）～2021年2月27日（土）

※期間中の金・土曜日 及び 1月10日（1/1除く）

■料金：3名1室利用時 / お一人様 13,300円（税込）～

■客室：デラックスツイン/トリプル（50㎡）※16階以上

宿泊のご予約はこちら▶ <https://bit.ly/3lurZWK>



イルミネーション「Starlight Winter ～星と光の特等席～」

星降るガーデン

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートに隣接する宿泊者専用のガーデンエリア「THE LIVING GARDEN」に、約30,000個のLED照明やランタンが灯り、リゾート感あふれる空間に“きらめき”が加わります。大小2つのガーデンプールには、水面から少し高い位置にLED照明が設置され、宮崎の澄んだ夜空から舞い降りた星をイメージした光が水面に映り、浮遊感のある幻想的な景色が広がります。

- 期間：11月1日（日）～2021年2月28日（日）
- 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート「THE LIVING GARDEN」
- 時間 / 日没後～23:00
- 料金 / 無料 ※シェラトン宿泊者専用



願いのランタン

ガーデンエリアへ向かうアプローチの先にはランタンアーチが。願いを込めてランタンに明かりを灯していただく事で、輝く「ランタンアーチ」が完成します。

- 期間：12月1日（火）～12月25日（金）
- 時間：17:00～17:30
- 料金：無料（先着50個限定）
- ※シェラトン宿泊者限定 ※荒天時中止



焚き火を囲みながら、あったかメニューで愉しむリゾートステイ

ゆらめく炎を見つめていると、不思議と心が安らいでゆきます。シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊者専用ガーデンエリア「THE LIVING GARDEN」内にある「焚火のリビング」や「水辺のガゼボ」では、焚き火とともにスイーツやホットカクテルをお楽しみいただけます。幻想的なイルミネーションを眺めながら、期間限定の美味しさをご体感ください。



焚き火のスモア

焚き火で炙ったフワフワのマシュマロを、KUROBARオリジナルナッツや塩チョコレートと一緒にクラッカーに挟んでお召し上がりください。クラッカーとチョコレートは、シェフ・パティシエがマシュマロの甘さとの全体のバランスを考えて仕上げたオリジナル！

- 日時：11月6日（金）～2021年2月28日（日） 19:30～23:00（LO 22:30）※水曜・木曜定休
- 場所：KUROBAR（テイクアウト専用）
- 料金：1,000円（大人のほっとショコラとのセット2,000円） ※シェラトン宿泊者専用。

大人のほっとショコラ

ダークラムをベースに、ミルクとチョコレートを合わせ、クリームをたっぷり乗せた、心も身体もほっと温まるカクテルです。

- 日時：11月6日（金）～2021年2月28日（日） 19:30～23:00（LO 22:30）※水曜・木曜定休
- 場所：KUROBAR（テイクアウト専用）
- 料金：1,300円（スモアとのセット2,000円）※ノンアルコールもございます。 ※シェラトン宿泊者専用。

THE LIVING GARDEN 「水辺のガゼボ」



「THE LIVING GARDEN」のプールサイドに佇む貸切タイプのガゼボ。あたたかくお過ごしいただけるよう、掘りごたつやブランケットをご用意。本を読んだり、ピクニックを愉しんだり、贅沢なプライベート時間を。

■時間：9:00～22:30 (90分制)

■料金：クラブフロア宿泊者無料 / 一般フロア宿泊者1回 2,000円

※シエラトン宿泊者専用 ※事前予約制 ※こたつ仕様は11月1日からとなります

ガーデンビュッフェ「パインテラス」冬のあったか料理

冬のあったかディナービュッフェ

シエラトン・グランデ・オーシャンリゾートのメインダイニングである、ガーデンビュッフェ「パインテラス」では、身体の芯まで温まるスープ料理がおすすめです。世界3大スープとされる、人気のタイ料理「トムヤムクン」、南フランスの代表的な料理「ブイヤベース」、そして、宮崎牛のすき焼き鍋をご用意。いずれも地元食材を中心に、「パインテラス」アレンジで仕上げました。

「トムヤムクン」には、みやざき地頭鶏、綾町産のきのこを使い、絶妙な辛みと酸味をお楽しみいただけます。「ブイヤベース」は、しっかりした魚の味わいが楽しめる宮崎県産の“しまうら真鯛”を使用。魚介と合わさることで、しまうら真鯛の旨味が一層ひきたちます。「宮崎牛すき焼き鍋」では、宮崎が誇る宮崎牛の上質な品質、濃厚な旨味、柔らかさをご堪能いただけます。

また、人気のサラダコーナーを一新。これまで以上に、宮崎の野菜を美味しく、楽しくお召し上がりいただけます。味に定評のある地元野菜をメインに、生野菜、焼き野菜、蒸し野菜、デリメニューと様々な調理法をご用意しました。おすすめはエビそばろやツナなどが充実したトッピングコーナー。野菜パスタに絡めて食べてみたり、山芋のソテーにのせてみたり。野菜を食べることがもっと楽しくなるはずですよ。

デリコーナーにも「ホタテとイカの 에스ニック風サラダ」や「豚肉の和風サラダ」など充実のラインナップをご用意。野菜の美味しさを体感できるこのコーナーにぜひお立ち寄りください。

- 期間：11月6日（金）～2021年1月31日（日）
※12/20～25、12/30～1/2は別メニューの提供
 - 時間：17:30～22:00 (90分制)
 - 料金：大人 4,600円、4～12歳 2,300円
- ※新しいスタイルのビュッフェ形式でご提供いたします。



Ristorante ARCO



しまورا真鯛と魚介のアクアパッツァ カルタファタ包み焼き

宮崎県産のしまورا真鯛や佐土原ナス、海老、蟹、ムール貝など、魚介の旨味が凝縮された一品。

※ディナーコースの1品として提供



宮崎県産釜揚げちりめん・アスパラガス・小海老のデガミニョ

トマトソースの上に具材を敷き詰め、チーズと卵をたっぷり。トリュフオイルの香り豊かな一皿です。

※ディナーコースの1品として提供

米九

ひなた鍋

宮崎の美味しさを集結して仕上げたことから「ひなた鍋」と名づけられた新しい鍋が登場！2種のスープでお楽しみいただけます。ひとつは、甘いトマトと宮崎の伝統野菜『佐土原ナス』をピューレにした魚介出汁のスープ、もうひとつは、みやざき地頭鶏のガラをたっぷり使って、じっくり低温で旨味を引き出したスープ。そのままでももちろん、黒木純シェフ監修の元、料理長が作り上げたニラ醤油タレと、約20種類の薬味でお召し上がりいただく味変もお楽しみのひとつ。最後のシメには、風味豊かなちりめんうどんを。最後まで飽きさせない「ひなた鍋」をぜひご賞味ください。



中国料理「藍海」

ディナーコース「湾仔」

日本最大の若手料理人コンペ「RED U-35」でグランプリを獲得した篠原裕幸シェフのレシピで仕上げた冬のディナーコース。上海蟹の紹興酒漬けや宮崎牛のステーキ 四川香る青椒添えなど、寒さで冷え切った身体を中から温めるメニューが揃います。おすすめは“衣笠茸と白菜の蒸しスープ”。調味料を一切使用せず6時間かけ蒸しあげた黄金色の上品な上湯スープです。これまでの「藍海」とはまた違った味わいを、ぜひこの冬コースでご賞味ください。



※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。※写真はすべてイメージです。

フェニックス・シーガイア・リゾートについて

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「シエラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジアン・スパブランドのバイオニア「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。さらに「日本でいちばん“美味しい”リゾート」を目指し、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新しい食の体験を創出し続けています。

<<https://seagaia.co.jp/>>

