



2019年9月20日

“冬のシーガイアは、あたたかい”

Starlight Winter～星と光の特等席～

幻想的なイルミネーションとあたたかメニューで冬のリゾートを愉しむ

～ 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（以下シーガイア：宮崎県宮崎市：代表取締役 社長執行役員 松永裕文）は、“冬のシーガイアはあたたかい”をテーマに、同リゾートの旗艦シップホテル シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートに隣接するガーデンエリア「THE LIVING GARDEN」の幻想的なイルミネーション『Starlight Winter（スターライト・ウィンター）～星と光の特等席～』をはじめ、各レストランでは冬のあたたかメニューのご提供などを開始致します。宮崎シーガイアで心も身体もあたたまる冬のリゾートステイをお愉しみください。

Starlight Winter～星と光の特等席～

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1,000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。

白い砂が印象的なビーチプールでは、宮崎の澄んだ夜空から水面に星が舞い降りたような、幻想的な景観をお楽しみいただけます。

また、ビーチプールへ向かうアプローチもイルミネーションが施され、そ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、アプローチの奥に設置されたアーチに飾っていただく事で、輝く「ランタンアーチ」が完成します。



【実施概要】

- 期間：2019年11月1日（金）～ 2020年2月29日（土）
- 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
「THE LIVING GARDEN」※宿泊者専用エリアです
- 時間：日没後～23:00（金・土のみ～24:00まで）
- 料金：無料
- お問い合わせ：0985-21-1133

【願いのランタン】

- 期間：2019年11月1日（金）～
2020年1月31日（金）
- 時間：17:00～17:30
- 料金：無料（先着50個限定）

心も身体もぽっかぽか「冬のあったかメニュー」

ガーデンビュッフェ「パインテラス」 冬のあったかディナービュッフェ

温かいスープはもちろん、アヒージョやおでんなどの鍋料理、ビーフシチューやブイヤベースなどの煮込料理、そして、この冬の期間だけの特別メニューとしてチーズフォンデュをご用意。あつあつとろとろのチーズで、好きなお野菜やパケットをお楽しみいただけるチーズ好きにはたまらないメニューです。デザートには、目の前で揚げる、あつあつのチュロスが登場。チョコレートなどのトッピングも豊富にご用意しました。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- ※除外日：12/21（土）～25（水）、12/30（月）～1/2（木）
- 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



九州の米とあて「米九」 観音池ポークとたっぷりきざみ葱の あご出汁しゃぶしゃぶ



宮崎のブランドポーク「観音池ポーク」を、たっぷりの葱とあご出汁でシンプルに楽しむしゃぶしゃぶ。メには、土鍋で炊き上げたご飯に抹茶入り深蒸し茶の出汁をかけたお茶漬けを堪能いただけます。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- ※除外日：12/30（月）～1/2（木）
- 料金：コース 5,500円／単品 3,500円
- ※2名様よりご注文承ります。※ディナー限定。

米九のあさごはん 極



素材や味など全てにおいてこだわり、料理の一品一品に手間暇をかけて作った自慢の朝食を冬の装いでご提供します。記憶に残るほど美味しい、究極の和朝食をご堪能ください。

- 期間：12月2日（月）～15日（日）
1月14日（火）～26日（日）
- 料金：3,500円（1日40食限定）※朝食限定

中国料理「藍海」 麻辣(辛味)×薬膳料理

身体を温める効果がある薬膳スープに、藍海オリジナルの豆板醤や食べるラー油などの辛味をプラスした、熱々の四川風料理を3種をご用意しました。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- ※除外日：12/30（月）～1/2（木）
- 料金：2,000円～ ※ディナー限定



鉄板焼「ふかみ」 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み



牛ホホ肉を一晩赤ワインに漬け込み、フォンドボーとデミグラスソースでほろほろになるまで煮込んだ、シェフの手仕事が光る一品。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- ※除外日：12/30（月）～1/2（木）
- 料金：冬の宮崎牛コース 15,000円
- ※ディナーコースの一品として提供

寿司処「八潮」 白身魚の酒蒸し



天然の白身魚を酒と塩と昆布出汁で蒸し揚げた一品。相性抜群のポン酢でお召し上がりください。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- ※除外日：12/30（月）～1/2（木）
- 料金：1,500円 ※ディナー限定

風待ちテラス



ホットサンド

料理長厳選の2種のチーズとハムを、ホテルメイドの食パンでサンドし焼き上げました。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- 料金：800円



冬のスイーツセット

はちみつマドレーヌと生姜フィナンシェを、サンテリアまたはホットチョコレートと一緒にどうぞ。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- 料金：800円



冬のあったかパン

冬野菜たっぷりのシチューを閉じ込めたカンパーニュ、赤ビーツのボルシチ風パンをご用意しました。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- 料金：250円～

カクテルラウンジ「パシフィカ」 大人のホットラテカクテル



寒い冬にホットラテカクテルはいかが。甘くて飲みやすいカルーア、カルーア抹茶の2種ご用意。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- ※除外日：12/30（月）～1/2（木）
- 料金：各1,200円

KUROBAR ホットワイン



KUROBAR冬の定番メニュー。赤ワインをベースにはちみつとシナモン、オレンジを使用した少し甘口のカクテルです。テイクアウトをして、焚火のリビングで愉しんで。

- 期間：11月2日（土）～1月31日（金）
- 料金：1,000円～
- ※テイクアウト限定

リゾートに散りばめられたクリスマス装飾&イルミネーション

シェラトン・クリスマスツリー

ホテル1階エントランスに、高さ約5mのイルミネーションツリーが登場いたします。シーガイアを囲む松林をイメージした松ぼっくりと、きらびやかなオーナメントがツリーを華やかに彩ります。



- 期間：2019年11月1日（金）～
2019年12月25日（水）※予定
- 場所：シェラトン・グランデ・
オーシャンリゾート 1階

トム・ワトソンゴルフコース イルミネーション 「奏でるあかり、光の森」

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートの客室からしか鑑賞できないトム・ワトソンゴルフコースに広がるイルミネーション。四季に合わせて色彩が奏でる光のショーは、11月1日～12月25日はクリスマスバージョンに。オーロラのように揺らめき、いつまでも眺めていたくなる風景です。

- 期間：毎日



※トム・ワトソンゴルフコースナイター営業終了後よりご覧いただけます。

フローランテ宮崎

「イルミネーション・フラワー・ガーデン ～ひかりのはなぞの～」

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートから徒歩約5分の場所にある「フローランテ宮崎」で行われる「イルミネーション・フラワー・ガーデン」は、園内を約100万球のイルミネーションで彩る、毎年多くの方が訪れてる人気イベントです。お様に大人気のイルミネーショントレインや、楽しいイベントが盛りだくさんの宮崎の冬の風物詩です。

- 会場：フローランテ宮崎
- 日程：2019年12月上旬～2020年1月上旬
※12月31日・1月1日は休園日となります。
- 時間：15:00～21:30（18:00頃点灯）
- 入園料：大人 310円、小人 150円 ※未就学児無料（税込）



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・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>



※本リリースの情報は変更となる場合がありますので予めご了承ください。

※記載されている金額はすべて税込みです。

※写真はイメージです。