

2020年9月14日

宮崎シーガイア「秋の収穫祭」開催 和洋中の3巨匠（落合氏・黒木氏・篠原氏）が監修 宮崎の食を楽しむ秋限定メニュー登場 ～日本でいちばん“美味しい”リゾートへ～

食が進む秋、「美味しいものを食べながら、残暑で疲れた体も癒やしたい！」そんな方に朗報です。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）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、『秋の収穫祭』と題し、「美味しく食べて元気になる」をテーマに宮崎の食材をふんだんに使い、著名シェフが監修した、健康面にこだわりながら食欲の秋を堪能できるメニューを秋期限定でご用意しました。

「Ristorante ARCO」では日本イタリア料理協会名誉会長を務め、ピブグルマン掲載の「LA BETTOLA da Ochiai」を手掛ける落合務シェフ監修のもと、田口信幸料理長によるイタリアンを楽しめます。「米九」では宮崎県出身で東京・大門の「くろぎ」オーナーシェフ黒木純シェフが監修し、溝口謙二料理長が作り上げた宮崎を味わう鍋を。そして「藍海」では日本最大級の若手料理人コンペティション「RED-35 2015」グランプリを受賞した篠原裕幸シェフが監修し、巢山智志料理長が中国料理を振る舞います。

日本の料理会を牽引するシェフ監修のメニューに加え、シーガイアのシェフが腕を振るう料理に舌鼓を打ちながらリゾートの秋の夜長を満喫しませんか。



美味しく食べて元気に。 宮崎の秋を地元の食材で楽しむ「秋の収穫祭」

“食の宝庫”とも言われ、肉・魚・野菜、あらゆる分野において上質な食材が揃う宮崎県。宮崎の恵まれた環境を最大限に生かし、生産者の方々がこだわりを持って育てあげた、地元の秋の食材を使った「食べて元気になる」メニューをご用意しました。特に味わっていただきたいのが地元の“美味しい”を閉じ込めたスープ。お肉、魚介類、きのこや野菜の旨味をご堪能いただけます。

■期間：2020年9月23日（水）～10月31日（土）

WEBページ▶ <https://seagaia.co.jp/article/540>



秋のフルーツを使用した ウエルカムドリンク

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート内レストランで、ディナーをご利用いただいた皆様に「ウエルカムドリンク」をご提供。ノンアルコールのスパークリングワインに巨峰のシロップを垂らし、フレッシュな葡萄を1粒。巨峰の香り豊かな食前の1杯をお楽しみください。

※バインテラス、KUROBAR、パシフィカを除く



Ristorante ARCO (リストランテ・アルコ)



「食べることで元気になる」をコンセプトに、コースのすべての料理に、シェフ厳選のハーブや香辛料、にんにくを使用。中でも特におすすめが、シェフのおすすめランチコースの中の一品「サーモンムニエルのパセリ香り焼き 宮崎県産きのこのクリームポタージュと共に」、シェフのおすすめディナーコースの中のスープ料理「みやざき地頭鶏のボルベッティーニ 綾町産の姫茸のズッパ」。宮崎の秋の美味しさを詰め込んだスープはもちろん、シェフの丁寧な仕事料理のひとつひとつに垣間見える、ARCOのコースをお楽しみください。

米九 (こめきゅう)



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』をピュア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二郎醤油だれをはじめ、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」



あじ豚と宮崎地頭鶏の蒸し澄ましスープ

「藍海」のスープが新しくなります。日本最大級の次世代料理人コンペティション「RED U-35 2015」でグランプリを獲得した篠原裕幸シェフのレシピにより、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を、ディナーコースメニューの一品として提供いたします。このスープには、あじ豚やみやざき地頭鶏を贅沢に使用。澄んだ美しい黄金色でありながら、その香りと旨味に圧倒される新しい藍海のスープにどうぞご期待ください。

ガーデンビュッフェ「パインテラス」

秋の収穫祭ディナービュッフェ

美味しい食材が揃い、秋の味覚を贅沢に楽しめる「パインテラス」のビュッフェ。秋の宮崎の食材をふんだんに使用し、グローバルな調理方法で仕上げた料理が並びます。「食べて元気に」をテーマに仕上げたメニューの数々はどれも食べたい料理ばかり。食後には栗やさつま芋などのスイーツも。シェフが食材からこだわり作り上げた秋の味覚を新しいスタイルのビュッフェでお楽しみください。



「パインテラス」“秋の収穫祭”メニュー一例

- 宮崎牛と綾町産きのこの塩麹鍋
- 桜姫鶏のハーブマリネ 宮崎県産野菜のピクルス添え
- みやざき地頭鶏の肉団子入り生姜風味の具沢山スープ
- 宮崎県産カレーピーマンとオレンジの冷製スープ
- 宮崎県産焼野菜のバーニャカウダなど



スイーツやカクテルで楽しむ「秋の収穫祭」

スイーツ&ライトミール合計約50種類が食べ放題の「Sheraton Sweets Buffet」をはじめ、シェフ・パティシエ監修のマロンパフェや多彩なパン、葡萄のカクテルなど、宮崎の秋の食材を使ったスイーツやカクテルをご用意しました。



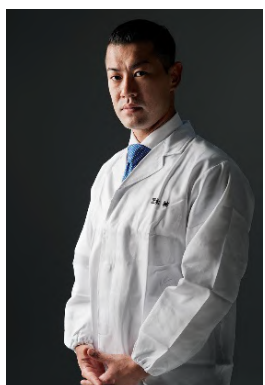
宮崎シーガイアの「秋の収穫祭」を監修した著名シェフをご紹介します



「LA BETTOLA da Ochiai」オーナーシェフ

落合務シェフ

1947年 東京生まれ。
1978年からイタリアで料理修業を積む。帰国後、翌82年に東京・赤坂にオープンしたイタリア料理店「グラナータ」の料理長に就任。
1997年 LA BETTOLAを開店
2005年 5月『イタリア連帯の星』勲章、カヴァリエーレ章受章
2009年 日本イタリア料理協会会長に就任
2013年『現代の名工』を受賞
2020年 日本イタリア料理協会 名誉会長に就任
日本を代表するクルーズ船「飛鳥Ⅱ」のゲストシェフとして乗船経験がある。



「くろぎ」オーナーシェフ

黒木純シェフ

1978年 宮崎生まれ。
2008年 湯島に「121」を開店し、店主になる。
2010年 店名を「くろぎ」に変え、オーナーシェフになる。
2011年 「東京ミシュランガイド」にて星を獲得。
2012年 フジテレビジョン「アイアンシェフ」に和の鉄人として出演。
2014年 5月、和食の食文化拡大の想いを表現する試みとして、東大構内に和菓子店「厨 菓子 くろぎ」オープン。現代の和食界を牽引する若手料理人として国内外から注目を集める。
2017年 湯島より大門へ移転。
2018年 3月、中国「ホテルベラージオ上海」に隈研吾氏設計で「くろぎ上海」をオープン。アリババランキングアプリで開業21日にして第一位になる。
2019年 4月、JR東日本の本格的クルーズトレイン「TRAIN SUITE四季島」で和食の提供開始。
4月、「日本料理アカデミー・中国」が発足。黒木純が理事長に就任。



「ShinoiS (シノワ)」オーナーシェフ

篠原裕幸シェフ

1981年 埼玉県生まれ。
調理師専門学校卒業後、名門【赤坂璃宮 本店】の門をたたき、中国料理の重鎮・譚彦彬氏に師事。「ベニンシュラ東京」【ヘイフンテラス】、広尾【ロウホウトイ】を経て、単身香港へ。帰国後、西麻布【海鮮名菜 香宮】料理長に就任すると、「RED-35 2015」ではグランプリを受賞。
2017年には上海へ渡り【Sober Company】総料理長に。
2019年5月に帰国、同年11月に念願の独立を果たし、【ShinoiS】をオープン。

「秋の収穫祭」詳細ページはこちら ▶ <https://seagaia.co.jp/article/540>

※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、アジアン・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。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/>>



*シーガイアで過ごす“3密回避”のリゾートステイ ▶ <https://seagaia.co.jp/article/694>