

2020年11月2日

# シーガイアオリジナル みやざき地頭鶏の柚子胡椒香るフライドチキン クリスマス限定で新登場

～11月1日よりクリスマスチキン&クリスマスケーキのご予約を開始～

クリスマスのメインディッシュといえばやっぱりチキン。今年はお家で本格的なフライドチキンを味わいませんか。

「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、2020年11月1日よりクリスマスケーキ&フライドチキンの予約を開始いたしました。

今年初登場のシーガイア特製フライドチキンは、宮崎県のブランド鶏「みやざき地頭鶏」を使用し、柚子胡椒風味で仕上げたジューシーで柔らかな味わい。また、「Sheraton Grande Ocean Resort Christmas Cake Collection 2020」と題し、ホワイトクリスマスイメージした大人のクリスマスケーキを全7種、数量限定でご用意しました。シーガイアの特別なフライドチキンとクリスマスケーキで、大切な方と一緒に、笑顔あふれるひとときをお過ごしください。



## 予約概要

### クリスマス限定テイクアウト

- メニュー：みやざき地頭鶏のクリスマスチキン  
クリスマスパーティーセット  
ひよろ〜る【いちご】
- 予約受付開始：11月1日（日）～
- 予約締切日：3日前の13:00まで  
12/24（木）受け取り分→12/21（月）13:00  
12/25（金）受け取り分→12/22（火）13:00  
12/26（土）受け取り分→12/23（水）13:00
- 受取期間：12月24日（木）～12月26日（土）
- 受取時間：11:00～14:00
- 受取場所：シーガイアコンベンションセンター2F
- 予約方法：WEBサイトにて予約  
<https://seagaia.co.jp/article/777>
- お問い合わせ：0985-21-1164

### クリスマスケーキ

- 予約受付開始：11月1日（日）～
- 予約締切日：12月6日（日）
- 受取期間：12月23日（水）～12月25日（金）
- 受取時間：12:00～18:00
- 受取場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート  
地下1F オーシャンリゾートデパートメント
- 予約方法：WEBまたは来店（専用申し込み用紙提出）にて  
<https://seagaia.co.jp/article/774>
- お問い合わせ：総合予約センター  
TEL.0985-21-1113（9:00～18:00）

※デコレーションは変更になる場合がございます。  
※限定数に達し次第申込受付を終了させていただきます。

## クリスマス限定テイクアウト

### シーガイア特製 みやざき地頭鶏のクリスマスチキン ~ゆず胡椒風味~

宮崎県が誇るブランド鶏「みやざき地頭鶏」は柔らかさの中にも適度な歯ごたえがあり、うま味たっぷり！この地頭鶏を甘口の醤油と柚子の果汁で下味をつけ、柚子胡椒風味の衣でサクサクに揚げました。ジューシーで柔らかく、ほんのり柚子香るフライドチキンです。

つけあわせには、ケイジャンスパイスやローズマリーで味付けした、大きめのフライドポテトをご用意しました。料理長のこだわりが詰まったクリスマスチキンセットで素敵なクリスマスをお過ごしください。

- 料金：4,500円（3~4名盛り）
- 内容：みやざき地頭鶏のフライドチキン12ピース  
フライドポテト10本



### シーガイア特製 クリスマスパティーセット



みやざき地頭鶏のクリスマスチキンセットに、オープンサンドやチーズフォンデュ、ガーリックシュリンプがセットになったお得なセット。サンドイッチは風待ちテラスで人気の「ごぼうのリュスティック」に、ローストビーフやトラウトサーモンをサンドした、ボリューム満点の一品。手間をかけずにクリスマスパーティーをお楽しみいただける、ご家族に嬉しいパーティーセットです

- 料金：10,000円（3~4名盛り）
- 内容：みやざき地頭鶏のクリスマスチキン~ゆず胡椒風味~、  
ゴボウパンで作るローストビーフとトラウトサーモンのオープンサンド、  
チーズフォンデュセット、ガーリックシュリンプ

※シャンパンはついておりません。※写真はイメージです。

### ひよしろ~る [いちご]

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート2Fにある「風待ちテラス」で人気の、シェフ・パティシエ日吉の名を冠したロールケーキ。季節毎にフレーバーが変わる「ひよしろ~る」。クリスマスチキンをご購入いただいたお客様限定で、いちごとマスカルポーネクリームをふわふわのスポンジ生地でロールした「ひよしろ~る」を販売いたします。

- 料金：1,200円
- ※クリスマスチキン または クリスマスパティーセット  
購入者限定販売。ひよしろ~るのみの単品販売はして  
おりません。



## 生クリームケーキ<限定450個>

木苺風味のシロップを染み込ませた、しっとり甘いスポンジ生地と苺を、香り高く、口どけの良い生クリームでサンドしました。素材にこだわった生クリームケーキは、風待ちテラス自慢のケーキです。

- サイズ：5号[15cm]
- 料金：3,700円



## チョコレートケーキ <限定200個 >

しっとり焼き上げたチョコレートスポンジを濃厚なチョコクリームでサンド。ほんのりビターな味わいをご堪能いただけます。チョコとバニラのマカロン、フランス「ヴァローナ」の高級チョコを使用した飾りが、大人のホワイトクリスマスを演出します。

- サイズ：5号[15cm]
- 料金：3,900円



## 風待ちエクレール・パマル<限定130個>

風待ちテラスで人気のエクレア4種を、オリジナルデザイン缶に敷き詰めました。

- 料金：2,500円（5個入り）
- キャラメルショコラ/ラズベリー/ブラリネ/バニラ/抹茶カフェ



## ひよしろ〜る クリスマスアソート <限定200個>

シェフ・パティシエ日吉正人の名を冠した、風待ちテラス一番人気スイーツの「ひよしろ〜る」。季節ごとに変わるフレーバーを4種類アソートでご用意しました。

- 料金：2,500円
- いちご/緑茶/栗/みかん



## 白いちごのタルト <限定180個>

ビターチョコとアーモンドの生地に、希少価値の高い白いちごをたっぷり。ほどよい酸味と甘みがバランス良い味わいに仕上げました。天使の羽をイメージしたホワイトチョコが、聖なる夜を華やかに彩ります。

- サイズ：5号[15cm]
- 料金：4,600円



## モンブラン<限定120個>

宮崎県美郷町の和栗の渋皮煮に、栗のペースト、生クリームとカスタードクリームを合わせた、上品で贅沢な味わい。レーズンやくるみ入りバターアーモンド生地とクッキー生地との相性も抜群です。

- サイズ：5号[15cm]
- 料金：3,800円



## バスクチーズケーキ <限定100個>

世界三大ブルーチーズ「スティルトン」がゴロっと入ったバスクチーズケーキ。クリームチーズとブルーチーズの濃厚な旨味が口いっぱいに広がります。ワインとの相性もぴったり。

- サイズ：5号[15cm]
- 料金：3,500円



## ベーカリー&ローストチキン

### パネトーネ (写真左)

ヨーグルト、葡萄、パネトーネの天然酵母を使ったイタリアの伝統菓子パン。アンズやオレンジピール、クランベリーなど、様々なドライフルーツを練り込み、焼き上げました。

- 料金：1,000円 (約9cm角)

### シュトーレン (写真右)

ドイツの伝統菓子パン。日が経つにつれ、洋酒やオレンジピール、リンゴなどのフルーツの香りが馴染み、味わい深くなります。

- 料金：2,300円 (約20cm)



### 中国料理「藍海」クリスマス ローストチキン

中華風のスパイスで味付けした宮崎県産鶏をジューシーに焼き上げたローストチキン。鶏本来の味と「藍海オリジナルのピリ辛調味料」をつけた味の食べ比べもお楽しみください。

- 料金：1羽 4,500円



## 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・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/>>

