

2021年4月21日

# 一度食べたら忘れられない、トロピカルで濃厚な甘み 宮崎シーガイア「マンゴーフエア」開催

～スイーツやカクテルなど、とびきりのマンゴーでハッピーな一日を～

マンゴーの季節到来！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、5月10日より期間限定でマンゴーフエアを開催いたします。

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート内のレストラン&バーで、豊かな香りと濃厚な甘みを満喫できるマンゴーメニューをご用意。宮崎県の温暖な気候と生産者の愛情で大切に育てられた“太陽の恵み”を是非ご堪能ください。



マンゴーフエア特設サイト <https://seagaia.co.jp/article/850>

## 風待ちテラス

### ひよしろ〜る [マンゴー]

シェフ・パティシエ日吉正人の名前を冠したロールケーキが、マンゴーバージョンで期間限定登場。宮崎県産マンゴーの果肉入りマスカルポーネチーズのクリームを、マンゴーパウダーで色鮮やかに仕上げたふんわり生地で包みました。

■期間／7月1日（木）～8月15日（日）

■料金／1,600円

\*テイクアウトも可能です。



### マリトッツォ

話題のスイーツ系パン「マリトッツォ」が新登場。ふわふわのプリオッシュパンに、生クリームとサワークリーム、そして、宮崎県産マンゴーをサンドしました。サワークリームの酸味とマンゴーの濃厚な甘さが絶妙にマッチした自慢の一品です。

■期間／5月10日（月）～7月31日（土）

■料金／500円

\*テイクアウトも可能です。



## マンゴーたっぷり クロワッサンサンド

マンゴー風味のクロワッサンに、バニラ風味のマスカルポーネクリームをサンドしました。クリームの上には宮崎県産マンゴーをトッピング！まるでパフェのようなクロワッサンサンドで、優雅なティータイムを。

■期間／5月10日（月）～7月31日（土）

■料金／800円

\*テイクアウトも可能です。



## Ristorante ARCO

### 宮崎県産マンゴーのパナコッタ

落合務シェフ監修のイタリアンレストラン「Ristorante ARCO」。コース料理のドルチェにふさわしい、見た目も味わいも上品な宮崎県産マンゴースイーツです。

■期間／5月13日（木）～8月30日（月）

※ランチ&ディナーコースのデザートのご提供します。



## 中国料理「藍海」

### 宮崎県産マンゴーソースの杏仁かき氷

「藍海」で絶大な人気を誇る杏仁豆腐。その杏仁豆腐を凍らせて作ったかき氷に、宮崎県産マンゴーの果肉とソースをかけた、風味豊かな一品です。

■期間／5月11日（火）～6月30日（水）

※ディナーコースのデザートとしてご提供します。



## ガーデンビュッフェ「パインテラス」

### ミニマンゴーパフェ

スパイシークリームに、宮崎県産マンゴーのアイスと果肉が乗った、小さくも気品溢れるパフェ。ディナービュッフェのデザートとしてお召し上がりください。

■期間／5月10日（月）～6月30日（水）

※ディナービュッフェにてご提供します。



### 「パインテラス」ディナービュッフェ付き宿泊プラン

パインテラスのディナービュッフェに、生ビールやワインなどのドリンク飲み放題が付いたお得な宿泊プランです。

■期間／2022年3月31日（木）まで

■客室／シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート  
デラックスツイン（50㎡）ほか

■料金／1泊2食付き お一人様16,700円～（税込）

プラン詳細・ご予約▶<https://bit.ly/3duWMLh>





## カクテルラウンジ「パシフィカ」

### マンゴーフローズン

マンゴーリキュールと色鮮やかなグレナデンシロップで仕上げたフローズンカクテル。南国リゾート感あふれる開放的な空間で、トロピカルで濃厚な甘みをご堪能ください。

- 期間／5月10日（月）～8月30日（月）
- 料金／2,000円（ノンアルコール 1,600円）

※宮崎県産マンゴーは使用していません。



## KUROBAR

### 焚き火のスマア マンゴー

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊者専用の「THE LIVING GARDEN」にある「焚き火のリビング」では、焚き火のスマアをお楽しみいただけます。焚き火で炙ったフワフワの焼きマシュマロを、マンゴーチョコレートと一緒にホテルメイドのクラッカーに挟んでお召上がりください。マシュマロの甘さとほんのり塩味の効いたマンゴーチョコとの相性抜群です。

- 期間／5月10日（月）～6月30日（水）
  - 料金／1,000円
  - 時間／19:30～22:30 ※KUROBARテイクアウト専用メニューです
- ※宮崎県産マンゴーは使用していません。



## オーシャンリゾートデパートメント

### 宮崎完熟マンゴー

完熟にこだわり、樹上で熟し自然に落下したものだけをネットでキャッチする「宮崎完熟マンゴー」。シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート地下1Fショップ「オーシャンリゾートデパートメント」では、宮崎完熟マンゴーのご注文を受け付けております。お土産や贈り物にいかがですか。

- 期間／7月上旬まで
- 料金／青果物ですので、価格が変動いたします。



## 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/>>

