

シーガイアの多彩な魅力、美味しい食、おすすめの過ごし方などなど、たくさんの“コト”をお届けします。

Koto-todoke

シーガイアの過ごし方
Phoenix Seagaia Resort Information

vol. 36

2020.Autumn



私が届けたいコト

vol. 36
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
パインテラス調理
高賀 雄大



秋の収穫祭

“食の宝庫”と言われている宮崎県。特に秋はフルーツや野菜、きのこなど、栄養価が高く美味しい食材が豊富にあり、料理人としては最も腕が鳴る季節です。シェラトン内のレストランでは、秋の食材を使ったメニューをお楽しみいただけますが、イチオシは「パインテラス」の「宮崎牛と綾町産キノコの塩麹鍋」。優しい味付けの鍋で宮崎の秋をご堪能ください。



フェニックス・シーガイア・リゾートは
おかげさまで25周年

シーガイア25周年記念 シーガイアの特別が当たる！

#リゾートなひととき
インスタグラムキャンペーン実施中



#リゾートなひととき #シーガイア のハッシュタグをつけて、
あなただけの“リゾートなひととき”を投稿。毎月1組に
シェラトン宿泊券やゴルフプレー等が当たる！
■2020年10月31日(土)まで
※シーガイア公式アカウントをフォローいただくことが条件です。 詳細はこちら！



シーガイアの多彩な魅力、美味しい食、おすすめの過ごし方などなど、たくさんの“コト”をお届けします。

Koto-todoke

vol. 36

2020.Autumn

シーガイアの過ごし方 Phoenix Seagaia Resort Information



美味しく食べて元気に。
宮崎の秋を地元食材で楽しむ
秋の収穫祭
HARVEST AUTUMN

“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」。

シーガイアでは、「食べて元気になる」をテーマに宮崎の恵まれた環境で、
地元の農家さんがこだわりを持って育てあげた、秋の食材を使ったメニューをご提供します。
特に味わっていただきたいのが地元の“美味しい”をぎゅっと閉じ込めたスープ。

宮崎の秋の味覚を存分にご堪能ください。

■期間/9月23日(水)~10月31日(土)

人生に、ごちそうを
The DELICIOUS
RESORT

妖艶なスイーツや悪魔のカクテルを楽しむ
ハロウィン
×
大人のリゾートステイ

Sheraton Sweets Buffet
「Halloween Party」

ハロウィンをテーマに、宮崎県産の栗やカボチャ、さつまいもなど、
秋の味覚を使用したスイーツをはじめ、「ビエール・エルメ・パリ」
のスペシャルプレートをお楽しみいただけます。

詳しくは2ページへ>>



マスカレードナイト シェラトン宿泊者専用

10月の土曜限定で大人のハロウィン企画を実施。
DJ厳選の音楽と、この日限定のハロウィンカクテルを
お楽しみいただけます。KUROBARご利用の方には
仮面舞踏会をイメージした仮面のプレゼントも！

■日程/10月3日、10日、17日、24日、31日
■時間/19:30~23:00(ライブ演奏は20:00~21:00予定)
■場所/THE LIVING GARDEN内「KUROBAR」& 焚火のリビング
※雨天時はライブ演奏中止となる場合がございます。



KUROBAR

大人のハロウィンカクテル

悪魔の意味を持つ、テキーラベースのちよつと
刺激的なカクテル「エル・ディアブロ」。
かぼちゃのリキュールベースのほんのり甘い
カクテル「ハロウィン」の2種類をご用意。マスカ
レードナイト開催日限定のカクテルです。

■料金/1杯 1,400円



オータム・ハロウィンガーデン

シェラトン宿泊者専用

「THE LIVING GARDEN」内にある焚火のリビング
に、ハロウィンと秋をテーマにしたフォトスポットが
登場。旅の記念に1枚いかがですか。

■期間/9月23日(水)~10月31日(土)
■場所/焚火のリビング

大人だけじゃない！お子様も楽しめるハロウィン
松ぼっくりでハロウィンクラフト

人気の「松ぼっくりステーション」に、ハロウィンにちな
んだ装飾グッズが登場！
この時期にしかできない“自分
だけのハロウィン工作”
を楽しんでみませんか。

■期間/9月23日(水)~10月31日(土)
■時間/8:00~19:00(最終受付 18:30)
■場所/2Fアクティビティセンター ■料金/無料



1F ガーデンビュッフェ「パインテラス」

宮崎の美味しさ、
よりどりみどり

秋の味覚を贅沢に楽しむ

秋の収穫祭 デイナービュッフェ

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いもなどのスイーツも。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
ビュッフェ形式でお楽しみください。

Dinner



おすすめメニュー



みやざき地頭鶏の肉団子入り
生姜風味の具沢山スープ



宮崎牛と綾町産キノコの
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

■料金/朝食ビュッフェ..... 大人 2,600円、4~12歳 1,300円
ランチビュッフェ(スイーツビュッフェ)..... 大人 3,500円、4~12歳 1,750円 ※9/23~10/31限定
ディナービュッフェ..... 大人 4,600円、4~12歳 2,300円

■時間/朝食ビュッフェ..... 6:00~10:00(LO)
ランチビュッフェ(スイーツビュッフェ) ①11:30~13:00(LO) ②13:30~15:00(LO) ※9/23~10/31限定
ディナービュッフェ..... 17:30~21:30(LO) ※10/10のみ18:00オープンとなります。

■TEL/0985-21-1374 [内線109]

シーガイア プレミアムメンバーズクラブ
会員様特典
ディナービュッフェ 4,100円
※お子様料金はお問い合わせください。

※9/23~10/31のランチは、提供内容を変更し、スイーツライトミールにて営業します。

※料金はすべてサービス料・税金込みとなります。 ※写真はすべてイメージです。



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

宮崎 シーガイア 検索



公式
WEBサイト



公式
Facebook



公式
Instagram

1F ガーデンビュッフェ「パインテラス」

Sheraton Sweets Buffet

「Halloween Party」

Sweets & Light Meal

宮崎県産の栗・さつま芋・かぼちゃのスイーツ&ライトミール合計約50種類が食べ放題

テーマは“大人のハロウィン”。かぼちゃのマドレーズやカップケーキ、お芋の食べ比べ、栗のパンナコッタなどのスイーツはもちろん、パスタやサンドウィッチなどのライトミールをお好きなだけお召し上がりいただけます。宮崎の食材の美味しさを実感できることはもちろん、華やかな見た目もお楽しみください。



- 期間/9月23日(水)～10月31日(土) ※10/10、29は除外日
- 時間/①11:30～13:15 (13:00 LO) ②13:30～15:15 (15:00 LO) ※2部制
- 場所/ガーデンビュッフェ「パインテラス」
- 料金/スイーツ&ライトミール 合計約50種類のメニュー食べ放題 + ソフトドリンク飲み放題 + 「ピエール・エルメ・パリ」スペシャルプレート (外 来) 大人 3,500円、4～12歳 1,750円 (宿泊者) 大人 2,800円、4～12歳 1,400円
- 予約/TEL.0985-21-1374 (パインテラス) ※事前予約制 ※「ピエール・エルメ・パリ」スペシャルプレートはお一人様一皿となります

シーガイア プレミアム メンバースクラブ
会員様特典
大人 2,800円
4～12歳 1,400円

当日ランチ利用者特別価格
大人 1,500円、4～12歳 750円
スイーツbuffetを楽しめます!
※対象店舗⇒Ristorante ARCO、中国料理「藍海」



「ピエール・エルメ・パリ」のスペシャルプレート「デギュスタシオン」登場

今回、特別企画として「ピエール・エルメ・パリ」のスイーツが登場します。秋の食材を使用したケーキなど、4種のスイーツを特別プレートにてご用意。スイーツのひとつ「マカロン アンフィニマン マロン ミヤザキ」は、クリームに宮崎産の栗を使用した、ここ、シーガイアでしか味わえない特別なマカロンです。宮崎で、この特別なスイーツが堪能できるまたとないこの機会をお見逃しなく。



42F 「Ristorante ARCO」

水平線に浮かぶレストランテ

落合務シェフ監修の「Ristorante ARCO」。「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、料理長厳選のハーブや香辛料、にんにくを使用。宮崎の秋の美味しさを詰め込んだイナオシのスープはもちろん、ひとつひとつ丁寧に仕上げたコースをお楽しみください。

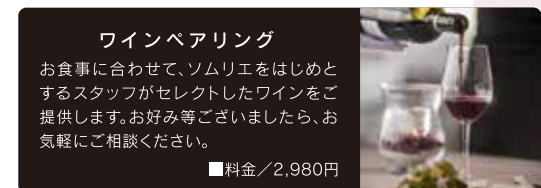


シェフおすすめ
ランチコース 3,900円
(魚料理)
サーモンニエールのパセリ香り焼き
宮崎キノコの
クリームポターージュと共に

- 料金/ランチ 2,500円～、ディナー 7,500円～
- 時間/ランチ ①11:30～ ②13:30～の2部制
ディナー ①18:00～ ②20:30～の2部制
- TEL/0985-21-1148(内線 137)
- 店休日/火曜日・水曜日※但し、11/3(火)のランチは営業



ディナー
シェフのおすすめ
ディナーコース 8,800円
(スープ)
みやざき地頭鶏の
ボルベッティニ
綾姫茸のスツパ



ワインペアリング
お食事に合わせて、ソムリエをはじめとするスタッフがセレクトしたワインをご提供します。お好み等ございましたら、お気軽にご相談ください。

■料金/2,980円

シーガイア プレミアム
メンバースクラブ
会員様特典
ランチ:デザート&コーヒー 無料
ディナー:ドリンク10%割引

1F 鉄板焼「ふかみ」

日本一の宮崎牛を目の前で焼き上げる



宮崎牛すね肉のコンソメスープ

宮崎牛のコース

宮崎牛を秋の食材と共に堪能する鉄板焼き。目の前で焼き上げる宮崎牛とともに楽しめるのは、宮崎牛のすね肉のスープ。8時間という長い時間をかけ、丁寧に抽出していくことで、輝く琥珀色のスープに仕上がります。宮崎牛の旨味が凝縮された、深みのある味わいをぜひご堪能ください。

- 宮崎牛のコース/お一人様 15,000円 (スープはコースの一品としてご提供)
- 時間/17:30～22:00(21:30 LO) ■店休日/日曜日・月曜日 ※但し、11/22(日)は営業
- TEL/0985-21-1314(内線134)

毎月29日は、**ふかみの肉の日!**

コース料理をご注文いただいた方へ、宮崎牛ロースを50g増量、もしくは追加してご提供します。

1F 中国料理「藍海」

地元で愛される中国料理店

あじ豚とみやざき地頭鶏の 蒸し澄ましスープ

日本最大級の次世代料理人コンペティション「RED U-35 2015」でグランプリを受賞した篠原裕幸シェフ監修により、「藍海」のスープが進化。あじ豚やみやざき地頭鶏を贅沢に使用し、調味料を一切使用せず6時間かけ蒸しあげた上品な上湯スープを、コースの一品としてご提供。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スープにご期待ください。

■ディナーコース/お一人様 9,400円



ザ・ランチ

メインから2～3品選べ、スープ、ご飯、デザートまでついたお得なランチセットが、篠原シェフ監修により新しくなりました。おすすめは、篠原シェフのレシピで作られたみやざき地頭鶏や、上品な味に進化した酢豚、辛さに深みが出た麻婆豆腐など。さらに、高いステージへと進化した「ザ・ランチ」を是非ご賞味ください。

■料金/メイン2品 2,200円、メイン3品 2,500円

- 時間/11:30～14:00 (13:30 LO)、18:00～22:00 (21:30 LO)
- 店休日/月曜日・金曜日 ※但し、11/16(月)・20(金)のランチ&ディナー、23(月)のランチは営業
- TEL/0985-21-1518(内線133)



「RED U-35 2015」グランプリ
東京・白金台
「ShinoiS(シノウ)」
料理人 篠原 裕幸シェフ 監修

1F 「米九」

黒木純シェフ監修、宮崎を鍋で味わう和食処



ひなた鍋

2種類のスープで楽しめる米九のひなた鍋。ひとつは、甘いマトと宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」をビュレにした魚介の出汁スープ、もうひとつはみやざき地頭鶏のガラをたっぷり使い、低温で旨味を引き出したスープ。スープの旨味はもちろん、宮崎ブランドポーク「観音池ポーク」やせせりのつくね、宮崎野菜などがさらに美味しさを引き立てます。こだわりの約20種から選べる薬味でお召し上がりいただく味変も楽しみみのひとつ。鍋のメは、風味豊かなちりめんうどんをお楽しみください。



■ひなた鍋セット/お一人様 6,600円
(鍋はセットメニューの一品として提供)

- 時間/18:00～22:00 (21:30 LO)
- 店休日/日曜日・木曜日※但し、11/22(日)は営業
- TEL/0985-21-1341(内線136)



「くろぎ」オーナーシェフ
黒木 純シェフ 監修

1F 寿司処「八潮」

上品で上質な握りたてのお寿司を

寒シジミのお澄まし

ご来店いただいた皆様へお出しする、旨味をたっぷり蓄えた寒シジミのお吸い物。シジミのエキスにより、腸を整えることで、お寿司やお酒が進みます。

- 時間/18:00～22:00(21:30 LO)
- 店休日/日曜日・木曜日 ※但し、11/22(日)は営業
- TEL/0985-21-1341(内線136)



1F 「実家 くらぎ」

黒木純シェフ監修の和食店



- 時間/ランチ 12:00～13:00
※金曜・土曜のみ営業(8/14・15除く)
(くらぎのお茶漬け/1,210円/20食限定/要予約)
ディナー 18:00～22:00(21:30 LO)
- TEL/0985-24-0910
- ※今月の店休日:9月23(水)、27(日)、28(月)
10月4(日)、5(月)、11(日)、18(日)、19(月)、25(日)

季節の懐石コース

宮崎の秋の食材をお客様の目の前で丁寧に手仕事を施し、お出します。

■料金/14,500円～30,000円



Lunch

くらぎのお茶漬け

WELCOME
ウェルカムドリンク
DRINK

シェラトン内レストランでディナーをご利用いただいた皆様は「ウェルカムドリンク」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一粒。巨峰の香り豊かな食前の1杯をお楽しみください。

※パインテラス・KUROBAR・パシフィカは除く

MIYAZAKI MOCKTAIL MENU

話題の「モクテル」をご存知ですか? 「似せた・真似た」という意味の「mock(モック)」と「cocktail(カクテル)」を組み合わせた造語で、ノンアルコールカクテルのことを言います。シェラトンレストランでは、“宮崎”をテーマに、バーテンダー、ソムリエ、サービススタッフの皆で試作を重ね、完成したMIYAZAKI MOCKTAILを多彩にご用意しました。ノンアルコールなので、お子様やお酒の苦手な方にもおすすめです!

■料金/1杯 1,000円
■提供店舗/
Ristorante ARCO
鉄板焼「ふかみ」
「米九」
寿司処「八潮」
中国料理「藍海」

TAKEOUT

宮崎牛と宮崎野菜の館かけチャーハンや、秋の味覚を楽しむ散らし寿司など“宮崎テロワール”をテーマに、各レストランから、和洋中こだわりのテイクアウトメニューを多彩にご用意しました。ビーチやプールサイドでリゾート気分を満喫しながらお召し上がりください。

メニュー等の詳細はこちら▼

LUNCH
■販売期間/9～10月の毎週土日祝日限定
■販売時間/11:00～14:00
■販売場所/シーガイアコンベンションセンター 2F
※ご予約は承っておりません

DINNER
■販売期間/9月1日(火)～10月31日(土) ■受取時間/18:00～18:30
■受取場所/シェラトン2F 風待ちテラス
■予約/ゲストサービスセンター 0985-21-1133 (内線9番)
■販売場所/シーガイアコンベンションセンター 2F
※当日16:00までの事前予約制 ※シェラトン宿泊者限定

SPMC
シーガイア プレミアム メンバースクラブ
対象施設のご利用でポイントが貯まるプログラムです。貯まったポイントはギフト券に交換できるほか、ご購入時に1,000円単位でポイント支払にご利用いただけます。会員様特別料金や特典も。

入会金・年会費 無料
WEB入会が可能になりました!⇒

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※料金はすべてサービス料・税金込みとなります。 ※写真はすべてイメージです。



風待ちテラス
KAZE-MACHI TERRACE

ホテルでの滞在をより豊かに

2F 「風待ちテラス」 シェラトン宿泊者専用

“旅はじめ”と“羽やすめ”のためのテラス

「旅」をテーマにセレクトした多種多様な本を自由にお読みいただける「風待ちテラス」では、淹れたてのコーヒー片手に、ゆったりとしたソファで贅沢な読書の時間をお過ごしいただけます。



パンで楽しむ、秋の収穫祭

宮崎県産のさつま芋や栗などを使い、パン職人の技とアイデアで仕上げた7種類のパンをご用意。それぞれに趣向を凝らした秋の味覚が楽しめるパンをどうぞ。

■期間/9月23日(水)~10月31日(土)
■料金/1個 300円~

ひよしろ~る[栗]

季節ごとにフレーバーが変わる、シェフ・パティシエ日吉の名を冠したロールケーキが、秋は栗バージョンに。宮崎県美郷町の和栗を使ったマスカルポーネクリームと栗の渋皮煮を、ふわふわのコーヒー生地で作りました。

■料金/1本 1,200円

シェフ・パティシエ
日吉 正人



ピエール・エルメ・パリ
MACARONS

ピエール・エルメ・パリのマカロンは、小さいながらも私たちの心を捉えて離さない洗練された珠玉のお菓子。ふっくら盛り上がった優美な姿態、外側のさくさくした歯ざわり、それに甘く優しい中身が見事なハーモニーを奏でて至福のひとときを演出してくれます。

クリームに宮崎産の栗を使用した、ここ、シーガイアでしか味わえない特別なマカロン「マカロン アンフィマン マロン ミヤザキ」期間限定販売!

※マカロンのフレーバーは時期により変わります。

ピエール・エルメ・パリ
PIERRE HERMÉ
PARIS



手軽にガーデンパーティーを楽しめる
風待ちテラスの
「ピクニックバスケット」

サンドイッチやサラダ、ドリンクがセットになったピクニックバスケットを持って出かけませんか?

■料金/2,300円(1名様分)
■受付/10:00~17:00 (LO)
※注文を受けてお渡しするまで約1時間いただきます。



■オープン時間/9:00~23:00(レタールームは18:00まで)
■カフェエリアオーダー時間/
フード 10:00~18:00、ドリンク 9:00~18:00
※18:00~23:00 コーヒー無料サービス有り
■TEL/0985-21-1120

シーガイア プレミアム
メンバーズクラブ
会員様特典
ペーカリー商品 10%割引



旅の思い出を手紙に綴る
レタールーム

シーガイアオリジナルポストカードで、旅の思い出を手紙にしたためていただく「レタールーム」。上質な万年筆や色鉛筆を使って、大切な誰かや未来の自分に宛てて手紙を綴りませんか。

(ハガキ・郵送料無料)



今月の旬なお野菜スープ

かぼちゃのスープ

宮崎県産かぼちゃのスープは、生クリームと玉葱を加えることで、かぼちゃの甘さとコクを引き出した、なめらかで濃厚なスープです。是非風待ちのパンと一緒に召し上がってください。

■料金/500円

季節のパフェシリーズ
風待ちパフェ

Kagomachi Parfait

風待ちテラスでは、宮崎の季節のフルーツ等を使用したパフェをご提供します。見た目も美しいパフェで優雅なティータイムを。

■提供時間/10:00~17:00
※注文を受けてお渡しするまでに多少お時間をいただきます。



風待ちパフェ プレミアム

シェフ・パティシエ 日吉正人監修
宮崎県・美郷町の栗を使った
“マロンパフェ”

良質な栗を栽培するのに適した美郷町の栗を使ったパフェ。トップを飾るモンブランのマロンペーストや、食べ進めると現れる栗の渋皮煮などで、栗本来の自然な甘みと食感を味わうことができます。また、栗と相性の良い木苺のシャーベットやマスカルポーネチーズクリーム、みかんピールとの絶妙な味のコラボレーションも楽しみのひとつです。

■期間/10月31日(土)まで
■料金/2,500円

1日
5食
限定

シーガイア プレミアム メンバーズクラブ
会員様限定 風待ちタイムセール
平日の12:00~13:00に、曜日替わりで
お得なタイムセールを実施!
※祝日を除く ※他の割引との併用はできません

月	火	水	木	金
パン全商品 20%割引	ケーキ全商品 20%割引	ドリンク全商品 20%割引	パン1個+ ドリンク1杯 500円	ケーキ1個+ ドリンク1杯 500円

お酒と愉しむ
リゾートの夜

美しいガーデンを眺めながらお酒を愉しむ

シェラトン宿泊者専用

「THE LIVING GARDEN内」 「KUROBAR」



KUROBAR GIN&TONIC SELECTION

お好みのジンと旬のフルーツをお選びいただく人気のジン・トニック。今月は、変わり種ジン「ヘンドリックス」に葡萄をあわせた、果肉たっぷり、甘く優しい香りのジン・トニックがおおすすめです。

■料金/1杯 1,000円~

葡萄のカイピロスカ

フランス産のぶどう100%のウォッカベースで、葡萄をすりつぶした果肉が入ったカクテルをご用意。しっとりとした雰囲気と共に楽しんでください。

■料金/1杯 1,400円



■時間/19:30~23:00(22:30 LO)
■店休日/水曜日・木曜日
■TEL/0985-21-1133(ホテル代表)
※18歳未満のお客様のご入店はお断りさせていただきます。

リゾート感溢れる寛ぎのバー

1F カクテルラウンジ「パシフィカ」



秋のモヒートセレクション

葡萄や栗のリキュールを使ったフルーティなモヒートをご用意。林檎のノンアルコールモヒートも。

■期間/10月31日(土)まで
■料金/1杯 1,400円~

美味しい
モヒートの作り方
動画公開中



■時間/19:30~23:00(22:30 LO)
■店休日/日曜日~火曜日※但し、11/22(日)は営業 ■TEL/0985-21-1133(ホテル代表)

BF わくわくのお買い物を
オーシャンリゾートデパートメント



日向利久庵の
栗のお菓子

職人が時間をかけて丁寧に一つ一つ作り上げるお菓子、地元の名産である西郷栗を使ったお菓子を取り揃えております。

備蓄deポローニャ
シーガイアオリジナルデザインパッケージで新登場!



長期保存が可能な、軽くふわわりとしたブリオッシュパン。プレーンとメープルの2種類をご用意しました。災害用の備蓄に、大切な方へのギフトに、ぜひいかがですか。

■料金/1缶 864円

オーシャンリゾートデパートメント
坂元 亜貴

■時間/8:00~22:00
■TEL/0985-21-1133
(ホテル代表)

シーガイア プレミアム メンバーズクラブ
会員様特典
お買い物10%割引
(一部商品除く)



THE LIVING GARDEN

大人を愉しむ水辺のリビング

THE LIVING GARDEN シェラトン宿泊者専用

贅沢なプライベート空間 「水辺のガゼボ」

貸切タイプのガゼボでは、大きなベッドやデッキチェアで本を読んだり、カクテルを飲んだり、贅沢なリゾート時間をお過ごしいただけます。

- 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
- 予約/フロント、シェラトンクラブ、アクティビティセンター
- 受付/松泉宮 温泉受付 ※事前予約制



揺らめく炎を囲んで 「焚火のリビング」

朝はフレーバーウォーターで目覚めの1杯を。午後は「なかはら珈琲工場」の豆を使用したコーヒーでゆったり。そしてゆらめく炎で焼くマッシュマロをお楽しみいただけます。松林に囲まれたソファ席で、ゆっくりと流れるリゾート時間をお過ごしください。

焚き火点火時間
9:00~11:00、14:30~17:30、 19:30~KUROBARCクロス時まで (水・木曜のみ 9:00~11:00、14:30~17:30、 18:00~21:00)

今月の無料サービス

9:00~11:00 フレーバーウォーター
コーヒー・マッシュマロ
14:30~17:30 コーヒー・マッシュマロ

きゅうり + 生姜 + ローズマリー

日南レモン + ミント

秋の収穫祭期間(9/23~10/31)は、フレーバーウォーターに野菜のフレーバーウォーターが期間限定登場。きゅうり+生姜+ローズマリーのさっぱりとした味わいをお楽しみください。

雄大な太平洋に 30分間だけ現れる絶景 「月の道」



Ristorante ARCO 42F 月の道カクテル

月の道をイメージしたカクテルは、海の深い青色がとてもロマンチック。柑橘系の風味がお食事にピッタリです。

- 提供期間/10月1日(木)~3日(土) ■料金/1杯 1,400円

36F [クラブフロア限定]

月の道カクテル&アペタイザー

36Fクラブラウンジでは、月をテーマにしたカクテルとアペタイザーをお楽しみいただけます。

- 期間/10月2日(金) 18:00~19:00 (月の出 18:29)

36F [クラブフロア限定]

10月1日(木)は中秋の名月

一年で一番美しい月を観ることのできる十五夜「中秋の名月」。「Sheraton CLUB」では、お月見団子や満月をテーマに作り上げる特別なオードブルなどを堪能いただけます。非日常の空間でのお月見をお楽しみいただけます。

- 日時/10月1日(木) 17:30~18:30 (月の出 18:01)

- 場所/36F クラブフロア専用ラウンジ「Sheraton CLUB」
- 料金/無料 ※クラブフロア宿泊ゲスト限定サービスです

2F

風待ちテラス 月の道スイーツ

風待ちテラスでは、月をテーマにした本や、満月の日を含む前後3日間だけ登場する「月の道スイーツ」がおすすめ。スイーツは、ご宿泊以外のお客さまもテイクアウトでの購入が可能です。

- 期間/10月1日(木)~3日(土)
- 料金/400円~ (月替わり)

月の道をご覧いただける期間

月の出時刻	中秋の名月	満月	1日(木)	2日(金)	3日(土)	4日(日)
10月	18:01	18:29	18:01	18:29	18:57	19:26
11月	17:00	17:28	17:00	17:28		

*月の出から30分~1時間後が見ごろです。

気づかずに帰ったらもったいない!
シーガイアには
楽しいスポットが
いっぱい。



The BEACH BURGER HOUSE

01 サンビーチーツ葉 南ビーチ The BEACH BURGER HOUSE

まるでカリフォルニアビーチ!

東京・原宿の人気バーガーショップ「THE GREAT BURGER」監修による多彩なハンバーガーメニューをはじめ、バンケキやアイスクリームなど、美味しくてフォトジェニックなメニューをお楽しみください。

- 時間/11:00~17:00 (16:00 LO)
- 定休日/毎週水曜日 及び 第2・4水曜日
- TEL/0985-34-9085

シェラトンより車で約10分



02 シーガイアの真っ赤なキッチンカー THE SEAGAIR KITCHEN



人気No.1メニューの「赤道直下のレッドカレー」に加え、2種類のカレーとチキン南蛮ドッグが新登場!

- 出店日時/土日祝日 11:00~14:00
- 出店場所/サンビーチーツ葉 南ビーチ駐車場 ※都合により事前のご案内なくクローズする場合がございます。

リゾートエリア内は無料のシャトルバスで楽々移動! 時刻表はWebでもCheckできます!

大人気! フライング・フラミンゴショー! シェラトンよりシャトルバスで約7分

03 宮崎市フェニクス自然動物園

- 営業時間/9:00~17:00 (最終入場16:30)
- 入園料金/大人840円、中学生420円、小学生310円、未就学児無料
- 休園日/水曜日 (但し、水曜日が祝日、冬休み等の場合は営業)
- お問合せ/TEL.0985-39-1306

04 シーガイア満喫セグウェイツアー

リゾート周辺の自然や日向神話について、インストラクターが語りながらセグウェイで散策。初心者でも安心の講習会付きです。

- 時間/土日祝のみ9:30~②13:00~ (所要時間:約2時間) ※火・水・金 ②のみ実施
- 料金/5,000円
- 対象/16歳以上70歳未満、体重45kg以上118kg未満

シーガイアプレミアムメンバーズクラブ 会員様特典	【特別価格】お一人様	
	9月: 3,500円 (2名以上の場合)	10月: 4,000円



06 カジュアルに楽しむ トム・ワトソンゴルフコース

PGAスター選手トム・ワトソンが設計し、世界で唯一その名を冠した美しく戦略性のあるゴルフコース。ナイターゴルフ「ホシノラ★ゴルフ」も好評営業中。宮崎の星空の下、日中とは異なる幻想的な空間でリゾートゴルフをお楽しみください。

- ホシノラ★ゴルフ料金一例/SPMC会員様 9ホール 4,000円~

レンタルクラブ&シューズ無料!

宿泊者の方は、レンタルクラブ&シューズのレンタルが無料なので、手ぶらでOK!当日のご予約も承りますので、旅の途中でゴルフがしたくったらトム・ワトソンゴルフコースへお越しください。2名プレーの割増なし。ウェアやグッズ販売の充実など、気軽にプレーいただけます。

- TEL/0985-21-1301 (フェニクスカントリークラブ内)

シェラトンより徒歩で約10分

05 1年中緑の芝生に 四季折々の花が咲き誇る フローランテ宮崎

- 営業時間/9:00~17:00
- 入園料金/大人 310円、小中学生 150円、未就学児 無料
- 休園日/火曜日 (祝日の場合は翌日休園)
- お問合せ/TEL.0985-23-1510

column 14

美味しいを支える、想いをつなぐ。

年間を通して温暖な気候に豊富な降水量を誇り、南北に伸びる海岸線を境に雄大な太平洋と緑豊かな九州山地と、恵まれた環境を誇る宮崎県。農業・漁業・畜産とどれもが盛んで、その質の高さから「食材の宝庫」と呼ばれています。

ある肉質は透明感があリクセのない、とても美味しい真鯛なんです。魚は天然ものが良いとされてきましたが、近大マグロに代表されるように養殖の技術向上により高品質なものが安定して入手できる時代になりました。」

生産者とシェフの想いを繋げる「架け橋」となる事が自身の役割であり、そこから生み出される料理の数々がお客様の笑顔につながっていく。

「ここは宮崎の良さを体感いただくための「ショーケース」なんです。リゾートで過ごす「美味しいひととき」を、ひとりでも多くの方々にご提供していきたいと思っています。」

シーガイアの掲げる「日本でいちばん「美味しい」リゾートへ」。このブランドスローガンは、スタッフ一人ひとりの想いがあってこそ実現されるものなのです。

例えば「しまら真鯛」。その名の通り宮崎県北部にある「島浦」という離島で育てられているのですが、姿美しく、弾力



トマトと胡瓜を育てている「園師農園」を訪ねる。深水総料理長



しまら真鯛を生産する3代目後継者の木下拓磨さん



食材部 外山 次郎

秋のおすすめ観光スポット

西都市



「西都原」300万本のコスモス

古墳と九州山地、霧島連山の雄大なパノラマを背景に、秋を彩る一面のコスモスと併にカラフルな絶景写真を撮りましょう。

- 見頃/10月下旬~11月上旬
- 場所/西都市三宅4941-1

シーガイアより車で約40分

「種子田フルーツ」で秋の味覚狩り

収穫前には果汁たっぷりのぶどうや梨を試食することができます。新鮮な秋の味覚狩りを楽しみましょう。

- 収穫時期/ぶどう:10月上旬
- 梨:10月中旬
- 場所/宮崎県小林市北西方146-3

シーガイアより車で約75分



「都農ワイナリー」で都農町の文化を醸す

都農町産ぶどうを100%使用したワインを醸造している都農ワイナリー。海が見える丘の上に立つワイナリーに併設されたカフェでは、美味しい料理とワインをお楽しみいただけます。

- 営業時間/ショップ 9:30~17:30
- カフェ 11:00~16:00
- ※カフェは月曜定休
- 場所/児湯郡都農町大字川北14609-20

シーガイアより車で約60分

その他、秋のおすすめ観光スポットはこちら

