

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. 37

2020. Winter  
11.1-12.27



私が届けたいコト

vol. 37  
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート  
料款部  
光成 円



### ハンドドリップコーヒー

風待ちテラスでご提供しているハンドドリップコーヒーは、シェラトンから車で5分ほどの場所にあるコーヒー豆専門店“なかはら珈琲工場”の豆を使用しています。その場で挽いた豆へお湯が注がれ、モコモコとした泡が現れると、コーヒーの豊かな香りがテラスいっぱい広がります。風待ちテラスをイメージし、春風のようなさわやかな味わいに仕上げられる味わいをお楽しみください。

風待ちテラス マネージャーが伝授  
美味しいドリップコーヒーの淹れ方  
動画公開中



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. 37

2020. Winter  
11.1-12.27

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



## 幻想的な雪花火にイルミネーション ココロとカラダあたたまるメニューと楽しむ 冬のリゾートステイ



### Starlight Winter

～星と光の特等席～

陽が沈むと「THE LIVING GARDEN」に夜空の星が舞い降ります。約30,000個のLED照明やランタンが灯った水辺は、まるで星降るガーデンのよう。シーガイアならではのイルミネーションで、冬のリゾートをお楽しみください。

- 期間/11月1日(日)～2月28日(日)
- 時間/日没後～23:00
- 場所/「THE LIVING GARDEN」
- シェラトン宿泊者専用(入場無料)

### 願いのランタン

ビーチプールへ向かうアプローチ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すと、輝く「ランタンアーチ」が完成します。

- 期間/12月1日(火)～12月25日(金)
- 時間/17:00～17:30
- 料金/シェラトン宿泊者無料 ※雨天時は中止

シェラトン宿泊者専用



先着50個限定



### クリスマスツリー

1Fエントランスに約5mのクリスマスツリーが登場!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。フォトスポットとしてもおすすめです。

- 期間/11月1日(日)～12月25日(金)
- 場所/シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1F



### 南国の冬の夜空に舞う“雪花火”

雪のイメージのない南国宮崎の冬の夜空に、まるで雪が降っているような、真っ白い花火が打ち上がります。客室から真横にある迫力満点の花火を。THE LIVING GARDENからイルミネーションと花火のコラボを。様々なシーンでお楽しみいただけます。



- 期間/12月4日(金)～2月27日(土)の金・土曜日及び1月10日
- 時間/20:00～(約3分間) ※日程や時間は天候や諸事情により、変更となる場合がございます。
- 12/31はカウントダウン花火、1/1はニューイヤー花火となります。

人生に、ごちそうを  
The DELICIOUS RESORT

## 大切な人と心地よく過ごす、リゾート時間

あったかメニュー × お籠りヒュッゲ旅

揺らめく炎を眺めながら、  
**焼き火のスモア** あったかメニューを楽しむ

焼き火で炙ったフワフワのマシュマロを、KUROBAR オリジナルナッツや塩チョコレートと一緒にクラッカーに挟んでお召し上がりください。クラッカーとチョコレートは、シェフ・パティシエがマシュマロの甘さとの全体のバランスを考えて仕上げたオリジナル!

■料金/1,000円(スモア2個分)

**大人のほっとショコラ**

ダークラムをベースに、ミルクとチョコレート合わせ、クリームをたっぷり乗せた身体も温まるホットカクテルです。

■料金/1,300円

■料金/スモア + ほっとショコラのセット 2,000円

HINATA Hygge Style

デンマーク語で“幸福”や“心地良さ”という意味の「ヒュッゲ」は、世界が目にする北欧スタイル。ここ、シーガイアには、心地よく過ごせる空間がたくさんあります。

あったかコタツで  
グランピング気分を味わう

**水辺のガゼボ**

プールサイドに佇む貸切タイプのガゼボ。あたたかくお過ごしいただけるよう、掘りごたつやブランケットをご用意しました。

■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

プールサイドには、週末限定で焼き火エリアも登場。あたたかな炎にあたりながら、非日常体験を。

■期間/11月6日(金)～2月27日(土)の金・土曜日及び1月10日(日)  
■時間/19:30～21:00 ※雨天時は中止

※営業形態が変更または中止となっている場合がございます。最新の情報はシーガイアの公式 WEB サイトにてご確認ください。



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

※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。



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

冬のあったか  
ディナービュッフェ

寒い時期には身体の芯まで温まるスープ料理がおすすめです。  
世界3大スープとされる人気のタイ料理「トムヤムクン」、南フランスの代表的な料理「ブイヤベース」、そして、「宮崎牛のすき焼き鍋」をご用意しました。



トムヤムクン



ブイヤベース



宮崎牛のすき焼き鍋

また、人気のサラダコーナーを一新。味に定評のある地元野菜をメインに、生野菜、焼き野菜、蒸し野菜、デリメニューと様々な調理法でお楽しみいただけます。おすすめはトッピングコーナー。パスタに絡めて食べてみたり、山羊のソーテーにのせてみたり。野菜を食べることがもっと楽しくなるはずです。

42F 「Ristorante ARCO」

大切な人とお食事はぜひ、  
落合務シェフ監修のイタリアンレストラン  
「Ristorante ARCO」へ。  
様々な種類から選べるブリフィクススタイルの  
コースをご堪能いただけます。

水平線に浮かぶ  
リストランテ



Lunch



Dinner



Dinner

あじ豚ラグーとサルシッチャの  
パイ包み焼き

宮崎県産あじ豚の出汁のトマトスープに、  
サルシッチャや鰻飯糰、モッツアレラチーズ  
などの具材がゴロゴロと。  
※ランチコースの一品として提供

しまら真鯛と魚介のアクアパッツァ  
カルタファタ包み焼き

宮崎県産のしまら真鯛や佐土原ナス、海老、  
蟹、ムール貝など、魚介の旨味が  
凝縮された一品。  
※ディナーコースの一品として提供

宮崎県産釜揚げちりめん・  
アスパラガス・小海老のテガミーノ

トマトソースの上に具材を敷き詰め、  
チーズと卵をたっぷりと。  
トリュフオイルの香り豊かな一品。  
※ディナーコースの一品として提供

■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、12/22(火)～23(水)、29(火)～30(水)のランチ&ディナーは営業

シーガイア プレミアム  
メンバーズクラブ 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



クリスマスディナーコース

前菜、パスタ、魚料理、メインの肉料理、デザートにいたるまで、一品一品が美しく、  
食欲をそそる上品な香り、口の中で広がる食材の旨味と、繊細でありながら  
華やかなディナーコースに仕上げました。

■期間/12月19日(土)～25日(金) ■料金/お一人様 12,000円、15,000円、17,000円  
※期間中はクリスマスディナーコースのみの提供となります。

TAKEOUT



LUNCH

■販売期間/11～12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/11月1日(日)～12月29日(火)  
■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)  
※当日16:00までの事前予約制 ※シェラトン宿泊者限定

宮崎牛の館かけ焼きそばや蟹のゼリー寄せ散らし寿司、ひよろ～るなど、「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▼



1F 中国料理「藍海」

地元 に愛される  
中国料理店

篠原シェフ監修  
冬のディナーコース「灣仔」

日本最大の若手料理人コンペ「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で仕上げた冬のディナーコース。上海蟹の紹興酒漬や宮崎牛のステーキ 四川香る青椒添えなど、寒さで冷え切った身体を中から温めるメニューが揃います。おすすめは「衣笠茸と白菜の蒸しスープ」。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です。進化した「藍海」の味わいを、ぜひご賞味ください。

■期間/1月31日(日)まで  
■料金/お一人様 9,400円  
※12/30～1/2は別メニューの提供となります。



Dinner



Lunch

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った揚げたよだれ鶏や、  
上品な味に進化した酢豚、辛さに深みが出た麻婆豆腐  
などをご賞味ください。

■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)

■TEL/0985-21-1518 [内線133]

■店休日/月曜日・金曜日 ※但し、11/16(月)・11/20(金)・12/25(金)のランチ&ディナー、11/23(月)のランチは営業



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

1F 鉄板焼「ふかみ」  
日本の宮崎牛を  
目の前で焼き上げる



Dinner

伊勢海老と宮崎牛のコース

肉厚で食べ応えのある宮崎獲れの伊勢海老と、  
宮崎牛ロースを目の前で焼き上げます。  
シェフとの会話を楽しみながらご堪能ください。

■期間/11月28日(土)まで ■料金/お一人様 19,500円



Dinner

ふかみのスペシャルティ

宮崎牛すね肉の  
コンソメスープ

前日の仕込み、そして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げました。宮  
崎牛の旨味が凝縮された、深みある  
味わいをご堪能ください。

■時間/17:30～22:00(21:30 LO) ■TEL/0985-21-1314(内線134)

■店休日/11月1日(日)、2日(月)、8日(日)、15日(日)、23日(月)、29日(日)  
12月7日(月)、8日(火)、15日(火)、21日(月)

1F 寿司処「八潮」

上品で上質な握りたてのお寿司を

魚介の  
燻製の焼き物

鰯や平目など、厳選された魚介  
類をさくらチップで燻製にし、  
焼きあげた、手間暇かけた逸  
品。豊かな風味をご堪能くだ  
さい。

■時間/17:30～22:00(21:30 LO)

■TEL/0985-21-1341[内線136]

■店休日/木曜日

※但し、12/31(木)は営業



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。  
シェラトン内レストランでは、「宮崎」をテーマに、パテングター、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」

1F 「米九」

黒木純シェフ監修、  
宮崎を鍋で味わう和食処



Dinner



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、甘いトマトと宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」をピュー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のひとつ。鍋のメは、風味豊かなりめうどんをお楽しみください。



「くろぎ」  
黒木 純シェフ 監修

■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/17:30～22:00(21:30 LO)

■TEL/0985-21-1341 [内線136]

■店休日/木曜日 ※但し、12/31(木)は営業

1F 「実家 くろぎ」

黒木純シェフ監修  
の和食店



Dinner

季節の懐石コース

宮崎の冬の食材をお客様の  
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

くろぎの  
お茶漬け



■時間/ランチ 12:00～13:00 ※金曜・土曜のみ営業(年末年始除く)

(くろぎのお茶漬け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:11月1日(日)、9日(月)、10日(火)、18日(水)、24日(火)、29日(日)、30日(月)

12月6日(日)、7日(月)、13日(日)、14日(月)、20日(日)、27日(日)



シーガイア プレミアム  
メンバーズクラブ

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、ご精算時に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!⇒





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。



ホットサンド

チェダーチーズやモッツァレラチーズ、バルメザンチーズを、半熟卵やロースハムと一緒にサンドし、焼き上げました。とろ〜りとろけるチーズをお楽しみください。

■料金/800円

今月の旬なお野菜スープ

きのこのポタージュ

エリンギやしめじなど、たっぷりの宮崎県産きのこを使ったポタージュスープです。きのこの奥深い味わいをご堪能ください。

■料金/500円



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)  
※注文を受けてお渡りするまで約1時間いただきます。



美しいガーデンを眺めながらお酒を楽しむ

(THE LIVING GARDEN内) 「KUROBAR」

シェラトン宿泊者専用

レオナルド KUROBAR Style

旬の莓とイタリア産スパークリングワインの最高峰、フェッラーリ・ベルレ・ミレジムを使用した贅沢なフルーツカクテルです。ライトアップされたガーデンエリアを眺めながら素敵な時間をお過ごしください。

■料金/1杯 2,000円 ■期間/12月1日(火)~  
■時間/19:30~23:00(22:30 LO) ■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。



お酒と愉しむ夜のリゾートの

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)



風待ちテラスのクリスマス

クリスマスケーキ

ホワイトクリスマスを表現した大人のクリスマスケーキをご用意しました。  
■期間/12月22日(火)~25日(金)

生クリームケーキ:  
3,700円  
(5号/直径15cm)



チョコレートケーキ:  
3,900円  
(5号/直径15cm)



ひよろ〜る [クリスマス]

イチゴやみかん、キウイなど、5種類のフルーツをたっぷりロールしました。  
■期間/12月22日(火)~25日(金)  
■料金/1本 1,800円

シュトーレン

ドイツの伝統菓子パン「シュトーレン」。日が経つにつれ、洋酒やフルーツの香りが馴染み、味わい深くなります。

■期間/12月1日(火)~25日(金)  
■料金/2,300円(約20cm)



大切な日のお祝いに風待ちテラスのケーキはいかがですか。  
■料金/4号12cm 2,400円~

似顔絵プレートも承っております！  
(1プレート500円/1週間前までの予約制)

■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



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」

テイクアウトメニューのみのご提供となります。

■時間/17:00~19:00  
■TEL/0985-21-1133(ホテル代表)

美味しいモヒートの作り方を動画公開中



※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。



雄大な太平洋に30分間だけ現れる絶景「月の道」

42F Ristorante ARCO 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モロマンチック。柑橘系の風味がお食事にピッタリです。  
■提供期間/11月29日(日)~11月30日(月)  
■料金/1杯 1,400円

36F 月の道カクテル&アパタイザー

36Fクラブラウンジでは、月の道をイメージしたカクテルとアパタイザーをお楽しみいただけます。

■日時/11月30日(月) 17:00~18:00(月の出 17:09)  
■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、ご宿泊以外のお客様もテイクアウトでの購入が可能です。

■期間/11月29日(日)~12月1日(火) ■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	満月	満月	満月
11月▶12月	29日(日) 16:33	30日(月) 17:09	1日(火) 17:50
12月▶1月	29日(火) 16:32	30日(水) 17:23	31日(木) 18:20
			1日(金) 19:21

※月の出から30分~1時間後が見ごろです。

39F バンヤンツリー・スパ

SPMC会員様限定企画

バンヤンツリー・スパ × 風待ちテラス コラボ企画 第一弾



「バンヤンツリー・スパ」のトリートメントと「ピエール・エルメ・パリ」のマカロン&紅茶のセットをご用意しました。世界一の癒しと優雅なティータイムをご堪能ください。

■期間/11月30日(月)まで ※11/21~22除く  
■時間/トリートメント時間 ①11:00~②11:30~③12:00~  
■料金/「バンヤンツリー・スパ」ボディ・マッサージ60分 + 風待ちテラス「ピエール・エルメ・パリ」マカロン&紅茶セット お一人様 15,600円

ご宿泊のSPMC会員様限定 平日のご利用20%OFF

■期間/11月30日(月)までの平日限定  
■定休日/水曜日  
■料金/ボディ・マッサージ 60分 通常24,000円 ⇒ 19,200円 90分 通常31,000円 ⇒ 24,800円 ※他の割引との併用はできません。

※現在リラクゼーションラウンジはご利用を中止しております。  
■ご予約・お問い合わせ/バンヤンツリー・スパ TEL.0985-21-1351 [内線45919] (水曜定休)

※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。



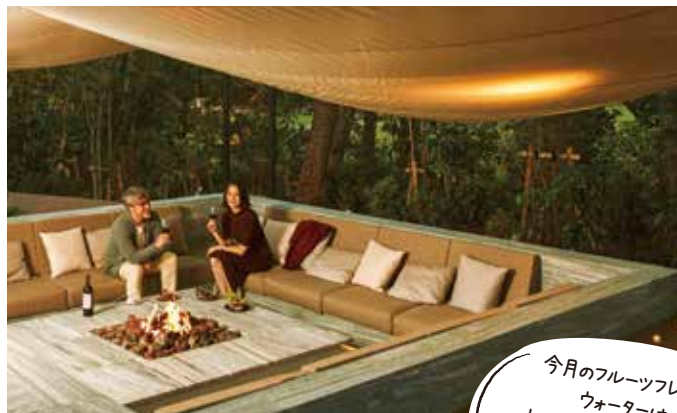


屋外 THE LIVING GARDEN

シェラトン宿泊者専用

KUROBARは“星と光の特等席”

ガラス張りのKUROBARからは、LED照明やランタンが灯った星降るガーデンを一望できます。



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過ごしてください。



今月のフルーツフレーバーウォーターは、レモンとパイナップルもしくはグレープフルーツの種類をご用意。

焚き火点火時間	9:00~11:00、14:30~17:30、19:30~KUROBARクローズ時まで
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

BF わくわくのお買い物 オシャンリゾートデパートメント

11月26日は「いい風呂の日」



今月のおすすめ

温泉セット

シェラトンオリジナルのバスタオルやアメニティ、温泉施設「松泉宮」オリジナル入浴剤などを詰め合わせました。温泉のおともにもぜひ。

■料金/1セット 3,500円

キャンベル・アーリー 100%ジュース

世界のワイン百選にも選ばれた宮崎県都農町の都農ワインでも使用されている「キャンベル・アーリー」を使用し、皮ごと絞った、濃厚プレミアムジュースです。



■料金/1,944円

■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 お買い物10%割引 会員様特典 (一部商品除く)

2F アクティビティーセンター

夢茶房のお茶体験 【お茶の焙煎に挑戦しよう】

宮崎県新富町にある日本茶専門店「夢茶房」にて、お茶の焙煎や抹茶の石臼挽きを体験。自分で焙煎した茶葉はお土産としてお持ち帰りいただけます。

- 時間/①10:30~12:00 ②13:30~15:00
- 料金/お一人様 3,000円
- 対象/小学生以上(12歳未満は保護者同伴)
- 定休日/木曜日、年末年始
- 予約/アクティビティーセンター 0985-21-1324 [内線100]
- ※2日前17:00までの事前予約制。 ※最少催行人数2名
- ※現地集合・現地解散となります。



雨の日の過ごし方



せっかくの旅行がまさかの雨...でも、がっかりすることはありません! 雨の日でも楽しく過ごしていただけるスポットをご紹介します。



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・畜産といずれもが盛んで、その質の高さから「食材の宝庫」と呼ばれています。

のある肉質は透明感がありクセのない、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さま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るからこそ実現されるものなのです。

「宮

崎の食材が高く評価されているのは、情熱をもって育てている生産者の皆さんがいてこそ。」と熱く語るのは、リゾート内で使用されるすべての食材調達を担う資材部の外山次郎さん。まずは宮崎県産、次に隣県、九州とできるだけ地場の物を中心にそろえるように心がけていますが、重要なのは安定して数量が揃う事。毎日多くのお客さまが利用される大型リゾートであるがゆえの苦労だそうです。

「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、姿も美しく、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



資材部 外山 次郎

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。



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!



シェラトンよりシャトルバスで約7分

03 宮崎市フェニックス自然動物園

- 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 日/水曜日、12/31 (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



05 シーガイア乗馬クラブUMAIRU

緑豊かな黒松林に囲まれたUMAIRUで、乗馬体験はいかがですか。潮風が心地よい海岸線を歩くシービューコースも。

- 時間/土日祝日のみ10:00~17:00 ※シービューコースは月・水・金曜も実施
- 料金/引き馬コース(約5分): 1,200円、3歳以下 1,000円、乗馬ミニコース(約15分): 3,000円、3歳以下 2,500円、シービューコース(約60分): 13,000円(1組2名以上) ※1名でのご利用は、15,000円



11/1(日)~12/25(金) シービューコース利用者に【廣よけ・幸運を呼ぶ・交通安全お守り】と言われる蹄鉄プレゼント!



06 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社について、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/土日祝日のみ①9:30~②13:00~ (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

前日17:00までの予約制

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

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、パンケーキやアイスクリームなど、美味しく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/毎週火曜日、及び 第2・第4水曜日
- TEL/0985-34-9085

シェラトンより車で約10分

1/1(元日)は6:00オープン!

初日の出を見ながらハンバーガーはいかが?



02 ラグゼーツ葉は絶好の花火観賞スポット! みやざきシーサイド芸術花火2020



日本最高峰の花火師が集結! 1万3千発の音楽花火が宮崎の夜空を彩ります。

- 日時/11月28日(土) 15:00~OPEN 18:00~19:00打ち上げ(予定)
- 場所/みやざき臨海公園 多目的広場
- お問合せ/TEL.0985-61-0098

チケット一般発売 11/4(水) 10:00~ 売切次第終了



04 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 日/火曜日(祝日の場合は翌日休園) 12/31・1/1
- お問合せ/TEL.0985-23-1510

シェラトンより徒歩で約10分

07 カジュアルに愉しむ 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です。

レンタルクラブ&シューズ無料! (リゾート内ホテル宿泊者限定)

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、旅の途中でゴルフしたくなったらトム・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 (フェニックスカントリークラブ内)

フェニックスカントリークラブ 50th Anniversary

2021年3月24日で開催50周年を迎えるフェニックスカントリークラブ。クラブハウス2Fレストランでは、50周年を記念した特別メニューをご用意しました。

鶏の味噌風味焼き 開場当初に人気のあったメニューを、当時のレシピをもとに再現! 生姜とんにくの効いた赤味噌ダレを鶏もも肉に絡め、照り焼き風に仕上げました。 ■料金/1,800円

50周年抹茶パフェ 宮崎県産抹茶をたっぷり使用し、抹茶の風味を口いっぱいに味わえます。 ■料金/900円 (ドリンク付きは1,200円) ■時間/15:00~17:30

第47回 ダンロップフェニックストーナメント

11月19日(木)~22日(日)開催 ※今大会は無観客での開催となります。