

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.38

2020. Winter
1.8-2.28



私が届けたいコト

vol.38
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
料飲部
山城 美羽



PHOENIX
SEAGAIA
RESORT



ひなた鍋

鍋の具材はもちろん、2種類のスープのもととなる具材や調味料など、宮崎の食材がふんだんに使われています。イチオシの具材は、ジューシーなせりのつくね! 軟骨の食感と大葉の風味も楽しめる逸品です。基本のニラ醤油タレに宮崎県の特産「へべす」の果汁と甘酒を少し入れたタレでいただくと、とてもサッパリとした味わいに。特に女性のお客様におすすめです。ぜひご賞味ください。

人生に、ごちそうを
The DELICIOUS
RESORT

「愛の日」に贈る、 特別で甘いバレンタインギフト

風待ちスイーツ × St. Valentine's Day

世界各地でカップルの愛の誓いの日とされるバレンタインデー。大切な人へのギフトはもちろん、お配りチョコや自分買いチョコなど、お好みのアイテムを風待ちテラスで見つけてみませんか。



ひよしる〜る【バレンタイン】

チョコチップ入りのマスカルポーネクリームと生チョコをブラックカカオ風味のふわふわ生地でロールしました。大人のためのチョコレートケーキを、ぜひ本命チョコに♡

■期間/2月11日(木・祝)～2月14日(日)
■料金/1本 2,000円

シェフ・パティシエ
日吉 正人

ピエール・エルメ・パリ
PIERRE HERMÉ
PARIS



“パティスリー界のピカソ”と称されるピエール・エルメの、ジュエリーのように輝きを放つショコラと洗練された珠玉のマカロンを風待ちテラスで販売いたします。

■期間/2月1日(月)～
■料金/マカロン 3個詰合わせ:1,620円
キャレショコラ オレエルメ:2,484円
ショコラ アイコニック:1,512円
※数に限りがありますので、無くなり次第終了となります。



風待ちエクレール バレンタインスペシャル

人気のエクレアが期間限定でパステルカラーの特別バージョンに。ドキドキする気持ちを表現した見た目はとってもキュート♡5本セットは風待ちテラス限定で詰めてお渡します。

■期間/2月1日(月)～2月28日(日)
■料金/1個 350円
風待ち限定缶セット 2,100円(5個入り)

生チョコレート

口どけの良い手作り生チョコ。口の中に広がるカカオの香りをお楽しみください。

■期間/2月1日(月)～2月14日(日)
■料金/1,200円



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.38

2020. Winter
1.8-2.28

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～

シェラトン宿泊者専用

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/2月28日(日)まで
■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)



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、真っ白な花火が打ち上げられます。客室から真横にあが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/2月27日(土)までの金・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。

スモアの作り方動画公開中

揺らめく炎を眺めながら、
あったかメニューを楽しむ



焚き火のスモア

焚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を合わせ、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

■期間/2月28日(日)まで ■時間/19:30～22:30
■場所/KUROBAR(テイクアウト専用) ※シェラトン宿泊者専用
※商品がなくなり次第販売終了



焚き火時間

プールサイドでは、金曜・土曜限定で焚き火時間をお楽しみいただけます。ゆらめく炎、バチバチと木のはぜる音が心地よい癒しの時間を堪能ください。

■期間/2月27日(土)までの金・土曜日及び1月10日(日)
■時間/19:30～21:00 ※雨天・強風時は中止

※THE LIVING GARDEN にお越しの際は、事前の防寒対策をおすすめしております。

※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」



テーマは「宮崎テロワール」
宮崎の美味しさ、よりどりみどり

ランチメニューを一新

ランチビュッフェ

これまでよりも充実したスイーツコーナーは、月毎にテーマを変え、お一人様一皿限定のパティシエ特製プレートをはじめとする約10種類の多彩なスイーツがずらり並びます。また、ローストビーフや選べるパスタソース、手作りピッツァなどもおすすめです。



石窯で焼く出来たてピッツァは生地から作る本格派



10種類以上のサラダやオードブル、生野菜などが並ぶサラダバー



しっとり柔らかなローストビーフが毎日登場

Lunch



1月

スイーツのテーマはイタリア
ティラミスやビスコッティなどイタリアの伝統菓子をご用意。おすすめ料理は、ニョッコ・フリットやピッツァなどのイタリア定番料理に加え、へべすの漬け苺などの和食も充実。

Lunch



2月

スイーツのテーマはドイツ
モンキーゼーヘンなど、お菓子のふるさと「ドイツ」の伝統菓子をご用意。料理では、牛肉のビール煮込みや鶏肉のシュニッツェル風、きんかん散らし寿司などがおすすめです。

冬のあったかディナービュッフェ

寒い時期には身体を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。

■期間/2月28日(日)まで



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。

Lunch Dinner
お料理と一緒にスパークリングワインはいかが?
ディスティレリア ボッテガ ゴールド
フルーティーで、まろやかな酸味と豊かなミネラル感の調和のとれた味わい。記念日などにぴったりな、飲みきりサイズのスパークリングです。
■料金/1本 2,000円(200ml) ■期間/1月31日(日)まで

Lunch Dinner
■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 大人 2,300円、4~12歳 1,150円
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(L0)
ランチビュッフェ 平日 11:30~13:30(L0)
土日祝 ①11:30~②13:30~の2部制
ディナービュッフェ 17:30~21:30(L0)
■TEL/0985-21-1374 [内線109]
※新しいスタイルでのビュッフェ形式となります。

42F 「Ristorante ARCO」

水平線に浮かぶレストラン

大切な人との食事はぜひ、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。

冬のおすすめメニュー



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、サルシッチャや酸っぱい、モツアレラチーネなどの具材がコロコロ。
※ランチコースの一品として提供



しまうら真鯛と魚介のアクバツァ
カルタファタ包み焼き

宮崎県産のしまう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

Ristorante ARCOは、おかげさまで4周年
4周年記念
スペシャルディナー
日時/2月19日(金) 受付 18:30~ 開宴 19:00~
2021年2月1日にオープン4周年を迎えるRistorante ARCOでは、日頃のご愛顧に感謝を込めて、オープン4周年を記念したこの日限りの特別なディナーコースをご用意しました。
■料金/お一人様 20,000円
※事前予約制。
※料理提供は19:00~一斉スタートとなります。詳しくは▼
■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、2/23は営業



1F 鉄板焼「ふかみ」

日本一の宮崎牛を
目の前で焼き上げる

鮎と宮崎牛のコース

活きの良い鮎と宮崎牛を、目の前で焼き上げていきます。噛むごとに旨味が増す鮎。口の中で広がる磯の香りをお楽しみください。

■期間/2月28日(日)まで
■料金/お一人様 19,500円

■時間/17:30~22:00(21:30 L0) ■TEL/0985-21-1314[内線134] ■店休日/1月12日(火)、20日(水)、26日(火) 2月2日(火)、9日(火)、16日(火)



ふかみのスペシャリティ

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、深い味わいをご堪能ください。

Dinner

1F 中国料理「藍海」

地元で愛される
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。上海蟹の紹興酒漬けや宮崎牛のステーキ 四川香の青椒添えなど、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/2月28日(日)まで ■料金/お一人様 9,400円



Dinner

ザ・ランチ

Lunch



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よだれ鶏や、上品な味に進化した豚豚、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 L0)、18:00~22:00(21:30 L0)
■TEL/0985-21-1518 [内線133]
■店休日/月曜日・金曜日 ※但し、1/11(月)のランチ、2/12(金)・22(月)のディナーは営業

[RED U-35 2015]
グランプリ
東京・白金台
[ShinoiS(シノフ)]
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、甘いトマトと宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」をビューレにした魚介の出汁スープ、もうひとつはみやぎ地鶏頭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」やせせりにつくね、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も楽しみのひとつ。鍋のめは、風味豊かな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
(前菜・お通り・ひなた鍋・甘味)
■時間/17:30~22:00(21:30 L0)
■TEL/0985-21-1341 [内線136]
■店休日/木曜日 ※2/11(水)は営業

「くろぎ」
黒木 純シェフ 監修

1F 「実家 くろぎ」

黒木純シェフ監修
の和食店



季節の懐石コース

くろぎが提案する食事スタイル「カウンター割烹」。宮崎の旬の食材をお客様の目の前で丁寧に手仕事を施し、お出しする、心に沁み渡る逸品です。
■料金/14,500円~30,000円

■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 L0)
■TEL/0985-24-0910
■店休日/1月 11日(月)、17日(日)、18日(月)、24日(日)、31日(日)
2月 1日(月)、7日(日)、14日(日)、15日(月)、21日(日)、28日(日)

Lunch
くろぎのお茶漬け

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

鱈や平目など、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。

■期間/1月31日(日)まで
■お届け時間/18:00~21:30
■料金/1,200円~
■時間/17:30~22:00(21:30 L0)
■TEL/0985-21-1341 [内線136]
■店休日/木曜日 ※2/11(水)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、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
dinner

宮崎牛の黒カレー、しまうら真鯛と上海蟹みそ、のりかけ炒飯など、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。



■期間/2月28日(日)まで ■受取時間/18:00~18:30
■受取場所/シェラトン2F 風待ちテラス メニュー等
■予約/ゲストサービスセンター 詳細はこちら▼
0985-21-1133(内線9番)
※当日16:00までの事前予約制
※定休日がございます。
詳しくはWEBページでご確認ください。
※シェラトン宿泊者限定

Room service
八潮のルームサービス

大トロやウニなどの
握り寿司8貫、お味
噌汁をお部屋へお
届けいたします。
■料金/8,000円

■期間/2月28日(日)まで ※木曜定休
■お届け時間/18:00~21:30
■予約/ゲストサービスセンター 0985-21-1133(内線9番)
※当日18:00までの事前予約制

SPMC
seagata premium
members club

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!→

※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。

※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。

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。



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)

未来へ、大切な人へ、あてのない手紙・・・3つの投函口があるポストへ。あてのない手紙はレタールーム内に掲示されることも。



ホットサンド

チェダーチーズやモッツアレラチーズ、パルメザンチーズを、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



キューブ型のデニッシュパンの中には練乳クリームがたっぷり!

冬の新作パン

大人可愛いいちごデニッシュやモチモチ食感のミルクデニッシュ、ポロネーゼたっぷりのピザパンなどが新登場。

■料金/1個 250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。

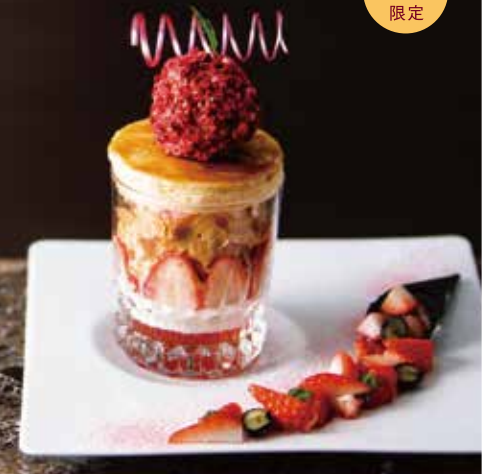
風待ちパフェプレミアム

Ristorante ARCO 料理長 田口信幸監修

焼きブリュレのいちごパフェ

色鮮やかな宮崎県産のいちごを使用したパフェ。トップには、いちごのフリーズドライに包まれたいちごピスタチオのムース。焼きブリュレとスポンジ生地の下には、いちごの果肉入りのジェラートとフレッシュいちご。バナナコッタやいちごの果汁で作ったジュレなど、いちご本来の甘みとの絶妙な味のコラボレーションをお楽しみいただけます。このパフェだけで、いろいろなスイーツのエッセンスを楽しめる逸品です。この時期ならではの、贅沢ないちごパフェぜひ堪能ください。

■期間/1月12日(火)~2月28日(日) ■料金/2,500円



1日5食限定

風待ちテラスのイチオシメニュー

ひよしろ〜る [いちご]

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。今月は人気のいちごロール! マスカルポーネクリームといちごをふわふわの生地でロールしました。

■料金/1本 1,200円 ■期間/3月31日(水)まで

ハンドドリップ コーヒー

宮崎市にある珈琲豆専門店「なかはら珈琲工場」のベテランマスターが、風待ちテラスのために厳選した新鮮な豆。その場で豆を挽き、お湯の温度、量、注ぐ時間、すべてを丁寧に、心を込めてお淹れします。

■料金/500円

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



今月の旬なお野菜スープ

さつまいものポタージュ

宮崎県産さつまいもを、パイオンや玉ねぎ、牛乳、生クリームでじっくり煮込んだ、さつまいも本来の甘味を味わえる、ホッとあたたまるスープです。

■期間/1月15日(金)~2月28日(日) ■料金/500円



■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 ベーカリー商品 10%割引



お酒と愉しむ夜のリゾート

美しいガーデンを眺めながらお酒を愉しむ

〈THE LIVING GARDEN内〉「KUROBAR」



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/1月31日(日)まで



BARマネージャーによる美味しいモヒートの作り方動画公開中



KUROBARへは、屋外を通りますので暖かい服装でお越しください。



きんかんカクテル

きんかんを丸ごとすりつぶし、柑橘系のリキュールをベースに仕上げました。きんかんの風味が口いっぱいに広がる、甘くさっぱりとしたカクテルをお楽しみください。

■期間/2月28日(日)まで ■料金/1杯 1,400円

■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。



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/1月28日(木)~30日(土) 2月26日(金)~28日(日)
■料金/1杯 1,400円

36F

【クラブフロア限定】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/1月29日(金) 18:45~19:45(月の出18:12) 2月27日(土) 18:45~19:45(月の出18:06)
■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

「月の道」 30分間だけ現れる絶景 雄大な太平洋に

月の道をご覧いただける期間

月の出時刻	1月	2月	3月
28日(木)	17:08	26日(金)	16:59
29日(金)	18:12	27日(土)	18:06
30日(土)	19:17	28日(日)	19:13
31日(日)	20:23	1日(月)	20:21

※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2弾



PIERRE HERMÉ PARIS

「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。世界一流の癒しと優雅なティータイムをご堪能ください。

今月のキャンペーン センス・ア・モーメント

頭からつま先まで全身の疲れた筋肉をほぐし、身体を軽くしていきます。お好みのボディ・マッサージで深いリラクゼーションと活力の回復を実感してください。

■期間/3月31日(水)まで ※30・21は除外
■料金/通常 33,000円 ⇒ キャンペーン価格 26,400円
■内容/お好みのボディ・マッサージ60分+オリエンタル・ヘッド・マッサージ30分 ※その他割引との併用はできません。 ※カプセルルームのご利用は出来ません。 ※リフレッシュメントサービス(スパラウンジ利用)は現在中止しております。

■時間/10:00~19:00
■定休日/水曜日 ※前月25日までにご予約の場合は営業
■TEL/0985-21-1351(内線45919)

屋外 THE LIVING GARDEN



シェラトン宿泊者専用



THE LIVING GARDEN



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

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と。そしてゆらめく炎で焼くマ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、スイートスプリングとパイナップルもしくはグレープフルーツの2種類をご用意。

焚き火点火時間	9:30~11:00, 14:30~17:30, 19:30~KUROBARクロス時まで
今月の無料サービス	9:30~11:00 フレーバーウォーター、コーヒー、マシュマロ 14:30~17:30 コーヒー、マシュマロ

予告 FLOWER LIVING

～春のガーデンパーティー～

THE LIVING GARDENが、花いっぱいのフォトジェニックな空間に生まれ変わります。



わくわくのお買い物を オシャンリゾートデパートメント



今月のおすすめ

ディップ天国・宮崎! ご当地ディップ特集

某人気TV番組にて宮崎県がディップ天国と紹介されたのはご存じでしょうか? 一番人気のちりめんアヒージョをはじめ、しいたけパテやへびすずみ味噌など、様々なディップソースを取り揃えております。ご自宅用にお土産に、おひとついかがですか?

2月22日はにゃんにゃんにゃん猫の日



猫好きの皆さん必見! キャンドルや手ぬぐいなど、かわいらしい猫グッズをご用意しました。猫用のレトルトチキンも!

■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 メンバースクラブ 会員様特典
お買い物10%割引(一部商品除く)

1F 温泉施設「松泉宮」



寒い季節におすすめ 前の湯「新月」
昔ながらの湯治場をイメージした「新月」。内風呂の天井には宮崎の伝統技術「大島塗り」。見上げる方向によって色が異なり、日本の四季を表現しています。
■時間 / 6:00~10:00 (最終入場 9:30まで) 16:00~23:00 (最終入場 22:30まで)
■料金 / シェラトン宿泊者無料

※メンテナンスのため、お休みする場合がございます。予めご了承ください。

寒いこの季節、温泉までの「ゆかたウォーク」の天井にはヒーターが設置されており、暖かい服装でのご利用をおすすめいたします。また、数量限定ではん貸し出しもご用意。

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!



約100種もの動物たちや、わくわく遊園地!

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



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

02 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です。



リゾート内ホテル宿泊者限定

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、旅の途中でゴルフしたくなったトム・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)

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



シェラトンより徒歩で約10分

冬のおすすめアクティビティ

04 アクティビティセンター

陶芸体験

手ひねりや電動ろくろでオリジナルのお皿やマグカップを作りませんか。

- 時間 / 10:00~18:00 (最終受付17:00) ※水曜定休
- 料金 / 手ひねり 2,500円、電動ろくろ 3,500円 絵付け 1,500円
- 場所 / アクティビティセンター ※前日17:00までの事前予約制。 ※焼き上がりは、約2ヶ月~3ヶ月となります。(送料・梱包料別)



雨の日の過ごし方 せつかつ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。

「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、姿美しく、弾力のある肉質は透

明感がありクセのない、とても美味しい真鯛なんです。魚は天然の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。



日南レモンやみかんを生産している「緑の里ようぐん」の田中さんと深水総料理長



資材部 外山 次郎

フェニックスカントリークラブ 50th Anniversary

2021年3月24日で開場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! 生姜とにんにくの効いた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

フェニックスメソッド ~迷えるゴルファーへ~ 「自己流ゴルフでなかなか上達しない...」など、迷えるゴルファーの皆さんへ、上達のための情報を、フェニックスゴルフアカデミー井野ティーチングプロが丁寧に基本からお届けします。

宮崎のプロ、シーガイアのスタッフがおすすめする「鶏の炭火焼き」の美味しい店11選

寒さも増して焼酎のお湯割りが美味しい季節となりました。焼酎との相性抜群な「宮崎の食」といえる鶏の炭火焼き! 鶏もも肉を豪快な炎の中で一気に焼き上げた黒い見目。味付けは塩とコショウのみとシンプルなのに、程よい弾力の鶏肉からあふれ出す肉汁と炭火焼きのスモーキーさが相まって、とてつもない旨味が口の中に広がります!

今回は、宮崎県内に数えきれないほどある「鶏の炭火焼き」のお店の中から、スタッフがおすすめする11店舗をご紹介します。詳しくはWEB▶