

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. 39

2021. Spring
3.1~4.28



PHOENIX
SEAGAIA
RESORT

あなたの「美味しい体験」を投稿して、シェラトン宿泊券を当てよう！

◎「人生のごちそう」 インスタキャンペーン第二弾

旅先での食事や記念日ディナーなど、あなたの「美味しい体験」を、ハッシュタグ「#ごちそうシーガイア」をつけてインスタに投稿した方の中から抽選で1名様にシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊券をプレゼント。

■期間/2021年3月31日(水)まで

詳細はこちら▶



私が
届けたい
コト

vol.
39

シェラトン・グランデ・
オーシャンリゾート
バンヤンツリー・スパ
畠中 千聖

バンヤンツリーの香り

バンヤンツリー・ギャラリーでは、タイから輸入したお香やオイルなど、バンヤンツリーオリジナル商品を販売しております。ご宿泊のお客様はもちろん、外來のお客様でも気軽ににお越しいただけます。39階に降り立った瞬間に感じるお香やオイルの香り、大きな窓の外に広がる絶景。日本ではここでしか体験できない別世界の癒しをぜひご体感ください。

人生に、ごちそうを
The DELICIOUS
RESORT

お気に入りのスポットで、 ゆったり過ごすリゾート時間

チェアリング × テイクアウトメニュー

チェアリング

アウトドア用折りたたみイスを貸し出します。

- 料金/無料(シェラトン宿泊者限定)
- 時間/8:00~17:00
- 受付/2Fアクティビティセンター ※数に限りがございます。

春のほかほか陽気に包まれながら“チェアリング”を楽しみませんか。
“チェアリング”とは「好きな場所にイスを置いてリラックスする」過ごし方のこと。
シェラトンでは、チェアリング用の折りたたみイス貸し出しを始めました。
ぜひお気に入りの場所を見つけて楽しんで！

チェアリングにぴったり！ ベークルサンド

風待ちテラスのサンドイッチに新メニューが仲間入り。スモークサーモンのプレーンベークル、ブルーベリーのベークルの2種類をご用意しました。コーヒーと一緒にテイクアウトしませんか？

■ベークルサンド/1個 450円〜 ■セット/サラダ、フルーツ、コーヒー 各200円で追加できます

ピクニックバスケット

好みの具材を選んで作るちぎりパンサンドやサラダ、フルーツ、コーヒーがセットになったバスケットです。プールサイドや芝生広場でのピクニックのお供にぜひ。

- 料金/お一人様2,300円
- 受付/風待ちテラス10:00~17:00 (LO)
- ※オーダーを受けて提供までに約1時間頂戴します。
- ※シェラトン宿泊者限定。

宮崎のプロ、シーガイアスタッフがおすすめする チェアリングスポット



波の音を聞きながら、
ビーチでのんびり
サンビーチ ーツ葉



美しい花々が咲き誇る
フローランテ宮崎

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. 39

2021. Spring
3.1~4.28

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

ようこそ、春のシーガイアへ。 花とスイーツを楽しむ、リゾートステイ



Sheraton Sweets Buffet 「Very Very Berry」

ベリー系スイーツとライトミール
合計約50種類が食べ放題

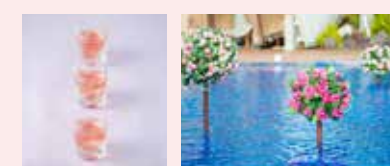
いちごを使ったウェルカムドリンクをはじめ、いちご、ラズベリー、ブルーベリーなど、ベリー系の彩り鮮やかなスイーツやパン、春の食材を使った春らしい料理が並び、お好きなだけお召し上がりいただけます。ソフトドリンクも飲み放題！



Check!

ウェルカムドリンク&ガーデン散策

いちごを使ったウェルカムドリンクを受け取ったら花いっぱいガーデン散策へ。
外來のお客様は特別に宿泊者専用ガーデンエリア「THE LIVING GARDEN」への入場が可能です。



■期間/3月14日(日) ~ 4月23日(金)	■場所/ガーデンビュッフェ「バインテラス」	■時間/第1部: 受付 11:00 ~ ビュッフェ 11:30~13:00 (LO) 第2部: 受付 13:00 ~ ビュッフェ 13:30~15:00 (LO)	■料金/スイーツ&ライトミール 合計約50種食べ放題 + ソフトドリンク 飲み放題 + 8シェラトン スペシャルプレート
外 来: 大人 3,700円、4~12歳 1,850円 宿泊者: 大人 3,000円、4~12歳 1,500円	外 来: 大人 3,700円、4~12歳 1,850円 宿泊者: 大人 3,000円、4~12歳 1,500円	外 来: 大人 3,700円、4~12歳 1,850円 宿泊者: 大人 3,000円、4~12歳 1,500円	外 来: 大人 3,700円、4~12歳 1,850円 宿泊者: 大人 3,000円、4~12歳 1,500円

■予約/バインテラス TEL.0985-21-1374 ※事前予約制。
※この期間の「バインテラス」ランチタイムは、提供内容を変更し、「スイーツビュッフェ + ライトミール」にて営業いたします。

シーガイア プレミアム メンバークラブ
会員様特典

当日
ランチ利用者
特別価格

Ristorante ARCO. 中国料理「藍海」
ランチご利用の方は、
大人 1,600円、4~12歳 800円に！
※ランチ利用当日に限りです。

※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

春のディナービュッフェ

Dinner

宮崎牛のローストビーフをはじめ、「宮崎テロワール（宮崎の土地が育んだ地元食材の美味しさ）」をテーマにした、春らしいメニューが華やかに並びます。

■期間／4月28日（水）まで



宮崎牛のローストビーフをシェフが目の前でカット。



4月からフルーツコーナーが、さらに充実！色とりどりのフルーツがずらり。



石窯で焼く出来立てピッツァは生地から作る本格派。



【3月のおすすめ】

金柑ソースをかけていただく豚肉と金柑のプレゼや、へべすぶりのあんかけなど、春の訪れを感じるメニューをご用意。

【4月のおすすめ】

しまうら真鯛を様々な調理法で食べていただいたり、カラフルで美味しいヒオウギ貝のかぶら蒸しなどをお楽しみください。



3周年感謝ランチビュッフェ

Lunch



おかげさまで2021年2月にリニューアルオープン3周年を迎えました。日頃のご愛顧に感謝を込めて特別価格にてランチビュッフェをお楽しみいただけます。パティエ特製スイーツプレートをはじめ、しっとり柔らかな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新しくなったメニューをご用意してお待ちしております。

■期間／3月1日（月）～3月12日（金）
■時間／平日 11:30～13:30（LO）
土 日 ①11:30～ ②13:30～
■特別料金／大人 2,300円 → 1,800円
4～12歳 1,150円 → 900円

シーガイア プレミアムメンバーズクラブ 会員様特典
大人 1,300円
4～12歳 650円
期間中のランチご利用でバリューポイントが2倍に！

■料金／朝食 ビュッフェ ランチ ビュッフェ
大人 2,600円、4～12歳 1,300円
大人 1,800円、4～12歳 900円（3/1～3/12）※3周年感謝ランチビュッフェ
大人 3,700円、4～12歳 1,850円（3/14～4/23）※スイーツビュッフェ + ライトミール
大人 2,300円、4～12歳 1,150円（4/24～）
ディナービュッフェ 大人 4,600円、4～12歳 2,300円（～3/31）
大人 5,500円、4～12歳 2,750円（4/1～）
6:00～10:00（LO）
■時間／朝食 ビュッフェ ランチ ビュッフェ
平日 11:30～13:30（LO）
土日祝および3/14～4/23 ①11:30～ ②13:30～の2部制
17:30～21:30（LO）
ディナービュッフェ
■TEL／0985-21-1374 [内線109]
※4/1より、ディナービュッフェの価格が変更となります。
※3/14～4/23のランチタイムは、提供内容を変更し、
[スイーツビュッフェ + ライトミール] にて営業します。
※3/13、4/24のランチは貸切のためクローズ。
ディナーは18:00オープンとなります。
※新しいスタイルでのビュッフェ形式となります。

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 4,100円（3月まで）
4,800円（4月以降）
※お子様料金はお問い合わせください。

＼お料理と一緒にワインはいかが？／



Dinner

ワインフリーフロー
フランス産の赤・白・スパークリングの各種ワインを、90分間で自由にお飲みいただけます。

■料金／2,000円

都農ワインや五ヶ瀬ワインなど、宮崎の地ワインもぜひ。



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）

42F 「Ristorante ARCO」

水平線に浮かぶレストラン

大切な人とのお食事はぜひ、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プリフィックススタイルのコースをご堪能いただけます。



Lunch

【春のおすすめメニュー】

女性スタッフが考案した、上品で涼しげな一品。海老・イカ・タコのマリネをのせた、アボカドのパンナコッタとコンソメジュレのカクテル風オードブルです。

※ランチコースのプリフィックスメニューの一品として提供。

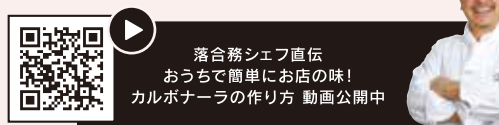


Lunch Dinner

3グラスワインセット

ソムリエおすすめのワインを、お料理とともに楽しみください。

■料金／3,500円



落合シェフ直伝
おうちで簡単にお店の味！
カルボナーラの作り方 動画公開中

※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。

1F 中国料理「藍海」

地元 に愛される中国料理店

渾身の中国料理コース

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によるコース料理。おすすめはハマグリの上湯蒸しスープ。牡丹海老の紹興酒漬けや春野菜を使ったXO醬炒めなど、春をイメージした美味しい料理をご堪能ください。

■期間／3月2日（火）～4月30（金）
■料金／お一人様 6,600円、9,400円



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。メインメニュー4品が先月より新しくなりました！篠原シェフ監修のしまうら真鯛の蒸し物かんきつ風味や、ロブスターと帆立の煎り焼き餃子などをご堪能いただけます。

■料金／メイン2品 2,200円～ メイン3品 2,500円～



[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

シーガイア プレミアムメンバーズクラブ 会員様特典
3月の土日祝/4月以降毎日
ザ・ランチ 2品 2,000円
3品 2,300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 ※4/30は営業

1F 寿司処「八潮」

上品で上質な握りたてのお寿司を

【3月のおすすめ】アオリイカ

イカの中でも最高級と言われるアオリイカ。透明感のある身は弾力があり、2～3日熟成させることで、さらに甘く濃厚な味わいに。お造りや炙り寿司など、お好みの食べ方でどうぞ。

■料金／800円～



Dinner



Dinner

【4月のおすすめ】かつお

鮮やかな赤身と爽やかな美味しさが自慢の初かつお。大葉や生姜などを挟み、レモン醤油をかけていただく薬味博多造りがおすすです。

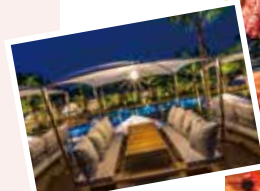
■料金／600円～

■時間／17:30～22:00（21:30 LO）
■TEL／0985-21-1341 [内線136] ■店休日／木曜日 ※4/29は営業

シェラトン宿泊者限定

ガーデンを眺めながら宮崎を味わい尽くす、リゾーテ感あふれるグランピング体験

Dinner



パインテラス
テラスバーベキュー

宮崎牛や海の幸、宮崎の伝統野菜など、「THE LIVING GARDEN」を眺めるオープンエアの空間で、コース仕立てのバーベキューをお楽しみください。

■時間／17:30～21:30（LO）※最終スタート時間 19:30
■料金／お一人様 7,000円
■場所／パインテラス 屋外テラスデッキ
■予約／TEL.0985-21-1135 [内線46017]
※当日 15:00までの予約制 ※雨天時は営業いたしません。
※シェラトン宿泊者限定。

TAKE OUT

Lunch

キッチンカーで人気の「赤道直下のレッドカーリー」をはじめ、多様なメニューをご用意しました。

■期間／3月の土日祝日限定
■時間／11:00～14:00
■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。 ※ドライブスルー形式ではありません。

Dinner

宮崎牛とみやぎ地頭鶏のすき焼き弁当や宮崎県産鰻のひつまぶしなど、「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／3月31日（水）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]
■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
※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／3月31日（水）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

1F 100% 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、宮崎牛や宮崎ブランドボーク「観音池ボーク」、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（前菜・お造り・ひなた鍋・甘味）

■時間／17:30～22:00（21:30 LO） ■TEL／0985-21-1341 [内線136] ■店休日／木曜日 ※4/29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
（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
■店休日／3月 1日（月）、7日（日）、14日（日）、15日（月）、21日（日）、28日（日）、29日（月）
4月 4日（日）、11日（日）、12日（月）、18日（日）～22日（木）、25日（日）、26日（月）



Dinner

Lunch

くろぎの
お茶漬け

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、サービススタッフの皆で試作を重ね、完成した MIYAZAKI MOCKTAIL を季節ごとにメニューを変えてご提供します。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」

SPMC

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

詳しくはコチラ⇒



※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。

より豊かに
滞在を
ホテルで



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

今月の旬なお野菜スープ

人参のポタージュ

人参や玉ねぎの旨味が凝縮されたポタージュです。ぜひパンと一緒にどうぞ。

■期間/4月30日(金)まで
■料金/500円



春の新作パン

リングで作った花のモチーフが乗ったデニッシュパンや春の野菜を使ったパンなど、春らしいパンが新登場。お出かけのお供にぜひ♪

■料金/250円~



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」。こだわりの上質な文具を使って、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。

季節のパフェシリーズ 風待ちパフェ

Kazemachi 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
※注文を受けてお渡りするまでに多少お時間をいただきます。

1日
5食
限定

風待ちパフェ プレミアム

シーガイアコンベンションセンター
和食料理長 高妻可充監督

春のさくらパフェ

シリーズ唯一の和風パフェが登場! 桃の節句をイメージした、和食ならではの繊細な美しさが凝縮されたパフェ。桜の枝を表現したチョコレート、いちごやさつま芋などの梅酒ゼリー寄せ、桜風味のクリーム、抹茶大福、白玉団子&粒餡と、まさに和スイーツのオールスターで構成されたトッピング。皮の部分を甘く煮立てて、本物そっくりに見せた日向夏は、料理長の丁寧な手触を感じる一品です。また、食べ進めると現れるのが、ひな祭りをイメージした三色ムース。グリーンは抹茶、白は甘酒、ピンクはいちごという淡い色合いは、まるでひし餅のよう。付け合せに、さくらアイス、ソラマメとジュンサイの冷製スープ、梅昆布茶をご用意。会席料理を楽しんでいるような和パフェで、シーガイアの春を堪能しませんか。

■期間/3月1日(月)~4月25日(日) ■料金/2,000円

風待ちテラスのイチオシメニュー

ひよろ〜る [緑茶]



季節毎にフレーバーが変わる、シェフ・パティシエ日吉正人の名を冠した「ひよろ〜る」。4~5月は緑茶をご用意。きなこ・マスカルポーネ・和三盆を使った上品なクリームと、てぼう豆、とら豆を、宮崎の日本茶専門店「新緑園」の緑茶を使用した生地でロールしました。

■期間/4月1日(木)~5月31日(月)
■料金/1本 1,400円

3月は
マスカルポーネと
いちごのロールです



シェフ・パティシエ 日吉 正人

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



■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 メンバークラブ
会員様特典

ベーカリー商品 10%割引



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、6つのボタニカルを使用した、本格的なジャパニーズジン「六・ROKU」に、ジュシーで甘い柑橘「不知火」を合わせたジン・トニックがおすすめです。

■期間/4月28日(水)まで
■料金/1杯 1,200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。

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」



ノンアルコールカクテルセレクション

“宮崎テロワール”をテーマに、パシフィカのスタッフが考案したオリジナルノンアルコールカクテルを多彩にご用意しました。お気に入りのカクテルで宮崎を感じてみませんか。

■期間/4月1日(木)~
■料金/1,400円

■時間/19:00~23:00(22:30 LO)
■店休日/火・水・木曜日
■TEL/0985-21-1133 (ホテル代表)

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



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もロマンチック。柑橘系の風味が食事にとピッタリです。

■提供期間/3月28日(日)~29日(月)
4月26日(月)
■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、月の道をイメージしたカクテルとアペタイザーをお楽しみいただけます。

■日時/3月29日(月) 19:00~20:00 (月の出19:08)
4月27日(火) 19:00~20:00 (月の出19:05)
■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

月の道をご覧いただける期間

月の出時刻	27日(土)	28日(日)	満月/29日(月)	30日(火)	31日(水)
3月	16:51	17:59	19:08	20:18	21:30
4月	16:44	17:53	満月/27日(日)	19:05	20:19 21:32

※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・スバ

SPMC会員様限定企画

バンヤンツリー・スバ × 風待ちテラス コラボ企画 第3弾



「バンヤンツリー・スバ」のトリートメントと「ビエール・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/4月25日(日)まで
■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・スバ」ボディ・マッサージ60分 +
風待ちテラス「ビエール・エルメ・パリ」マカロン&紅茶セット お一人様 15,600円

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 ※3/20・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。 ※カッパ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]

※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。

大人を愉しむ水辺のリビング

屋外 THE LIVING GARDEN

シェラトン宿泊者専用

FLOWER LIVING
～春のガーデンパーティー～

THE LIVING GARDENが“春のガーデンパーティー”をデザインテーマに、華やかでフォトジェニックな空間に生まれ変わります。花いっぱいのお庭でパーティーを楽しんでいるようなガーデン装飾や水上花壇など、シーガイアならではの彩り豊かな演出をお楽しみください。

■期間／3月1日(月)～5月9日(日) ※シェラトン宿泊者専用(入場無料)



水辺のガゼボ

プールサイドのガゼボでは、ガーデンを眺めながらピクニックやグランピング気分を味わえます。

■時間／9:00～22:30(90分制/最終受付21:00)
■料金/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

揺めく炎を囲んで「焚火のリビング」



焚き火点火時間

9:00～11:00、14:30～17:30、
19:30～KUROBARクロス時間まで

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・マシマロ
14:30～17:30 コーヒー・マシマロ

今月のフルーツフレーバーウォーターは、日向夏とパイナップルのもしくはグレープフルーツの2種類をご用意。

3/20(土・祝)、27(土) 焚火のリビングにて「珈琲焙煎体験」を開催! 詳しくは▶

焚き火のスモア



焚き火で炙ったフワフワのマシマロを、KUROBARオリジナルナッツや春限定で登場する桜色の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いただけます。

■料金/1,000円
■販売場所/KUROBAR(テイクアウト専用)
■販売時間/19:30～22:30
※シェラトン宿泊者専用
※商品がなくなり次第販売終了
※桜チョコは4月限定、3月は通常のチョコとなります。

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

今月のおすすめ

宮崎在住の作家さんが作っている、美しいハーバリウムや香り豊かなアロマキャンドルなど、「FLOWER LIVING」開催にちなみ、ショップ内も華やかなグッズを集めました。

美味しく食べてキレイに
宮崎「Milk Lab.」
フローズン優乳甘酒

牛乳と米糴でできた新感覚の甘酒です。溶かして飲んだり、半解凍にしてフローズドリンクにしたり、いつでも手軽にお召し上がりいただけます。

■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)

シーガイアの
マイクロツーリズム

宮崎にはまだまだ知らない様々な魅力がいっぱい。アクティビティセンターでは、宮崎でのご旅行をより楽しく過ごしていただくために、観光スポットや各種体験、特産品など、宮崎の魅力をお伝え、ご提案しています。宮崎在住のお客様にも宮崎の魅力を再発見いただけます。おでかけにぴったりのこの季節、桜の名所やスピリチュアルスポット、可愛い春駒(仔馬)に出会う旅、お茶の焙煎体験などをご紹介いたしますので、お気軽にアクティビティセンターへお越しください。

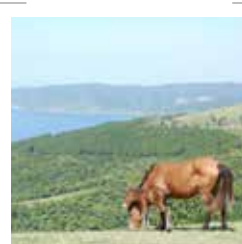
詳しくはWEB▶



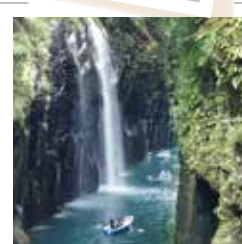
新富町にある日本茶専門店「夢茶房」でお茶の焙煎体験。



1,300本のソメイヨシノに5万本のツツジが咲き誇る天ヶ城公園。



国の天然記念物「御崎馬」が放牧されている都井岬。春には春駒(仔馬)に出会えることも。



神話伝承の地、高千穂町。高千穂神社や高千穂狭など人気のパワースポット巡り。

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!

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



GWの打ち上げ花火

■期間/4月29日(木・祝)～5月4日(火・祝)
■時間/20:00～(約3分間)
※荒天時中止

3/20～5/30
「春のフローラル祭」
開催



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

ホシゾラ★ゴルフ
3/2(火)よりスタート!

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。ナイターゴルフ「ホシゾラ★ゴルフ」が、いよいよ3月2日(火)より営業再開。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。

■ホシゾラ★ゴルフ料金一例/SPMC会員様 9ホール 4,000円～



■TEL/0985-21-1301(フェニックスカントリークラブ内)

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、旅の途中でゴルフが楽しくなったらトム・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。

トム・ワトソンゴルフコース 正会員募集中
【お問合せ】TEL.0985-21-1515(9:00～17:00)

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いただけるスポットをご紹介します。



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。

3月は
キャンペーン
実施!
■期間/3月1日(月)～3月31日(水)※月・木曜日は定休
■時間/①9:30～10:30 ②11:00～12:00 ③13:30～14:30
■料金/通常 5,000円 → 4,000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 特別価格 3,000円
会員様特典 (前日17:00までの予約制)



春探しクラフト手作りキット販売

春模様のビー玉万華鏡を作ったり、シーガイア周辺の“春”を小瓶に詰めたり、押し花ハガキを作ったり春のクラフトをお楽しみください。

■期間/5月9日(日)まで ■時間/8:00～19:00
■料金/ビー玉万華鏡 1,200円、小瓶 500円、押し花ハガキ 1,300円

■アクティビティプログラムのご予約・お問合せ/
アクティビティセンター TEL.0985-21-1324[内線100]



フェニックス
カントリークラブ

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では、50周年を記念した特別メニューや商品等をご用意しました。

ビエール・エルメ・バリ × フェニックスカントリークラブ ペーアッシュ ゴルフ



■期間/3月24日(水)～(予定) ■料金/3,240円(1箱12個入り)
■販売場所/フェニックスカントリークラブ、シェラトン2F「風待ちテラス」

クラブハウス2F レストラン
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



フェニックスゴルフアカデミー公式
YouTubeチャンネル

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。

