

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. 40

2021.5.6-7.21



私が届けたいコト

vol. 40

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート  
鉄板焼「ふかみ」サービス  
横山 春菜



### うしのみや ワインペアリング

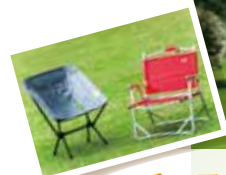
宮崎牛を多彩なスタイルでご提供する牛肉割烹「Beef Atelier うしのみや」では、「ワインペアリング」がおすすめです。シャンパンから始まり、銘柄も国も違う赤ワインを4杯、それぞれのお料理の味わいに合わせてソムリエがセレクトしていますので、料理もワインもより美味しく感じいただけます。自分で選ぶ手間も省けて、様々な銘柄も楽しめいただけます。

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

お出かけが楽しいこの季節、「好きな場所にイスを置いてリラックスする」“チェアリング”を楽しみませんか。  
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

アウトドア用折りたたみイスを貸し出しました。

- 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。

### チェアリングにぴったり! ベーグルサンド

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グル、ブルーベリーのベーグルの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?

- セット/サラダ、フルーツ、コーヒー 各200円で追加できます ※なくなり次第販売終了。
- ベーグルサンド/1個 450円~

### ピクニックバスケット

サンドイッチやローストビーフ、サラダ、スープ、フルーツ、コーヒーなどをセットに。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。



### 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した。

- 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。

### チェアリングにぴったり! ベーグルサンド

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グル、ブルーベリーのベーグルの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?

- セット/サラダ、フルーツ、コーヒー 各200円で追加できます ※なくなり次第販売終了。
- ベーグルサンド/1個 450円~

### ピクニックバスケット

サンドイッチやローストビーフ、サラダ、スープ、フルーツ、コーヒーなどをセットに。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  
フロラランテ宮崎



チェアリングにおすすめ!  
近隣おすすめ情報マップ  
アクティビティセンターにて配布中♪



アクティビティセンターでは、自転車のレンタルが可能です。  
■時間/1時間 500円~

※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

シーガイア 検索



公式 WEBサイト



公式 Facebook



公式 Instagram

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. 40

2021.5.6-7.21



### ガーデンビュッフェ「パインテラス」

#### マンゴースイーツプレート

ランチビュッフェでご提供するスイーツプレート。シャーベット、モンブラン、フィナンシエに、宮崎県産マンゴート、マンゴージュースの贅沢プレートをご堪能ください。

- 期間/5月10日(月)~6月30日(水)
- ※ランチビュッフェにてご提供 (1人1皿)

#### ミニマンゴーパフェ

スパイシークリームに、宮崎県産マンゴート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



LUNCH  
DINNER

### Ristorante ARCO

#### 宮崎県産マンゴートのパナコッタ

コース料理のデザートにふさわしい、見た目も味わいも上品なマンゴースイーツ。宮崎県産マンゴートで作ったパナコッタは ARCO オリジナル。

- 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1品としてご提供。

### 米九

#### 宮崎県産マンゴープリン

宮崎県産マンゴープリンにアイスを乗せた、濃厚でクリーミーな味わいを堪能ください。

- 期間/5月10日(月)~6月30日(水)
- ※ひなた鍋セットのデザートとしてご提供。



DINNER



### マンゴフェア

# Mango fair

一度食べたら忘れられない  
トロピカルで濃厚な甘み

マンゴの季節到来!  
豊かな香りと濃厚な甘みを満喫できるマンゴメニューをたくさん取り揃えました。

今年もとびきりのマンゴでハッピーに!

※一部宮崎県産マンゴを使用しないメニューもございます。



DINNER

### 藍海

#### 宮崎県産マンゴースソースの杏仁かき氷

藍海で人気の杏仁豆腐を凍らせて作ったかき氷に、宮崎県産マンゴ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。



### カクテルラウンジ「パシフィカ」

#### マンゴーフローズン

マンゴーク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。濃厚な甘みをご堪能ください。

- 期間/5月6日(木)~8月30日(月)
- 料金/2,000円 (ノンアルコール 1,600円)

### KUROBAR

#### 焚き火のスマア マンゴ

焚き火で炙ったフワフワの焼きマシュマロを、マンゴチョコレトと一緒にお召し上がりのクラッカーに挟んでお召し上がりください。

- 期間/5月1日(土)~6月30日(水)
- 料金/1,000円 ■時間/19:30~22:30
- ※シェラトン宿泊者専用 ※テイクアウト専用メニュー



### 風待ちテラス

#### マンゴータっぷりクロワッサンサンド

マンゴ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 OK



### 風待ちテラス

#### マリトツォ

話題のスイーツ系パン「マリトツォ」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、宮崎県産マンゴをサンドしました。サワークリームの酸味とマンゴの濃厚な甘みが絶妙にマッチした、シェフ・パティシエ自慢の一品です。

- 期間/5月10日(月)~7月31日(土)
- 料金/500円
- テイクアウト OK



#### ひよしろ〜 [マンゴ]

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、マンゴバージョンが登場。宮崎県産マンゴの果肉とマスカルポーネチーズのクリームを、マンゴ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
- テイクアウトのみ



### シェラトン地下1F ショップ オーシャンリゾートデパートメント

#### ●宮崎完熟マンゴ「太陽のタマゴ」 ●宮崎完熟マンゴ

宮崎完熟マンゴをぜひお土産に。一度食べたら忘れられない、トロピカルで濃厚な甘みをご堪能ください。※ご注文商品となります。

- 料金/青果物ですので、価格が変動いたします。詳しくはお問合せください。
- 販売期間/7月上旬まで



※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」

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

ディナービュッフェ **DINNER**

「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、郷土料理はもちろん、野菜やフルーツ、宮崎牛を筆頭に質の高さを誇るお肉、黒潮に育まれた豊かな海の幸など「食の宝庫 宮崎」をグローバルな料理や調理方法で味わい・感じていただけます。



ランチビュッフェ **LUNCH**



5~6月のランチビュッフェでは、宮崎牛入りお好み焼きやローストポーク、選べるパスタソース、蜂蜜と生姜のピッツァなどをご用意。また、お一人様一皿限定のパティシエ特製スイーツプレートをはじめとする約10種類のスイーツがずらり並びます。

パインテラスデッキで栽培中



朝どれハーブ **BREAKFAST**

毎朝5時にパインテラスのスタッフが収穫するハーブを朝食ビュッフェで提供。ハーブティやフレーバーウォーターなど、様々なアレンジでお楽しみください。

- 料金/朝食ビュッフェ 大人 2,600円、4~12歳 1,300円
- 料金/ランチビュッフェ 大人 2,300円、4~12歳 1,150円
- 料金/ディナービュッフェ 大人 5,500円、4~12歳 2,750円
- 時間/朝食ビュッフェ 6:00~10:30(10:00 LO)
- 時間/ランチビュッフェ 平日 11:30~14:00(13:30 LO)
- 時間/ランチビュッフェ 土日祝 11:30~15:00(14:40 LO)
- 時間/ディナービュッフェ 17:30~22:00(21:30 LO)
- 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。

シグアイ プレミアムメンバーズクラブ 会員様特典

ディナー 4,800円 ※お子様料金はお問い合わせください。

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、リゾート感あふれるグランピング体験



パインテラス テラスバーベキュー **DINNER**

宮崎牛や海の幸、宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」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。

42F 「Ristorante ARCO」

水平線に浮かぶリストラランテ

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ックススタイルのコースをご堪能いただけます。



スペシャルティ

ウニのクリームソーススパゲッティ **LUNCH DINNER**

落合務シェフの代表作「ウニのクリームソーススパゲッティ」。ウニをたっぷりを使用した芳醇な香りとコクのクリームソース。さらに、隠し味のトマトソースのほどよい酸味が、ウニのクリーミーさをより引き立て、贅沢な逸品です。

シェフの気まぐれサービス

ランチ13:30~の部、ディナー20:30~の部をご利用のお客様に、シェフの気まぐれの一品をご提供いたします!

■期間/5月10日(月)~7月31日(土)



3グラスワインセット

ソムリエおすすめのワインを、お料理とともにお楽しみください。 ■料金/3,500円



落合務シェフ直伝 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

シグアイ 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

- 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
- 時間/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

1F 鉄板焼「ふかみ」

日本一の宮崎牛を目の前で焼き上げる



鮑と宮崎牛のコース **DINNER**

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

■期間/6月29日(火)まで ■料金/お一人様 20,000円



スペシャルティ

宮崎牛フィレ肉ステーキ

繊細な肉の甘みと旨味に定評がある宮崎牛。シェフが目前で丁寧に焼き上げる贅沢をご堪能ください。



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。

- 時間/17:30~22:00(21:30 LO)
- TEL/0985-21-1314 [内線134]
- 店休日/水曜日 ※5/5は営業

1F 中国料理「藍海」

地元で愛される中国料理店



[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

初夏のディナーコース **DINNER**

白身魚のXO醤蒸しや豚バラの重慶風甘酢炒めなど、初夏の食材を使用した、篠原裕幸シェフ監修のディナーコースをお楽しみください。デザートには宮崎県産マンゴーを使用した杏仁かき米も。

■料金/お一人様 7,500円、11,500円

スペシャルティ

金の上湯スープ **DINNER**

篠原裕幸シェフ監修のスープ。調味料を使用せず、金華ハム、豚肉、鶏肉を使用し、6時間かけ蒸しあげました。澄んだ黄金色でありながら、その香りと旨味に圧倒される逸品です。



- 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 ※5/7は営業

1F 寿司処「八潮」 **DINNER**

上品で上質な握りたてのお寿司を

厳選された上質な魚介類を、職人技が光る握りたての寿司で味わう贅沢。



[5月のおすすめ] 鮭

タンパク質由来の濃厚な旨みがある鮭。生姜やねぎ、大葉などの香りを添え、脂の旨みを引き立たせた握りやたたきで、お召し上がりください。 ■料金/600円~



[6月のおすすめ] 鰻

夏に向けて脂がのり、旬を迎える鰻。タレ焼きにした鰻の棒寿司や、さっと湯通しした鰻の握りなどを堪能いただけます。 ■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 ※5/6は営業

1F 黒木純シェフ監修、宮崎を鍋で味わう和食処 **「米九」**

黒木純シェフ監修、宮崎を鍋で味わう和食処



「くるぎ」 黒木 純シェフ 監修



スペシャルティ

ひなた鍋 **DINNER**



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、もうひとつはみやぎき地頭鍋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ポーク「観音池ポーク」、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。そろそろ暑くなるこの時期だからこそ汗をかきながら鍋を楽しんでいただくための辛味噌もご用意しました。また、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。鍋のめはちりめんうどんを、宮崎郷土料理「冷や汁」につけてお楽しみください。

- 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 LO) ■TEL/0985-21-1341 [内線136] ■店休日/木曜日 ※5/6は営業

1F 「実家 くるぎ」 **DINNER**

黒木純シェフ監修の和食店

季節の懐石コース

くる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



スペシャルティ

くるぎのお茶漬け **LUNCH**



風味豊かな胡麻だれがたっぷり絡んだふりふりの鯛。煎りたての胡麻の風味と鯛の旨みをご堪能ください。お米「雪室米」といっしょにお召し上がりください。

- 時間/ランチ 12:00~13:00 ※金曜・土曜のみ営業 (くるぎのお茶漬け/1,210円/20食限定/要予約)
- 時間/ディナー 18:00~22:00(21:30 LO)
- TEL/0985-24-0910
- 店休日/5月 5日(水)、9日(日)、10日(月)、16日(日)、23日(日)、24日(月)、30日(日)
- 店休日/6月 6日(日)、13日(日)、14日(月)、20日(日)、27日(日)、28日(月)

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」



宮崎応援! シーガイア宿泊クーポンをお持ちのお客様へ

クーポン専用メニューや、おすすめ料理&アクティビティはこちらからご覧ください。



シーガイアコンベンションセンター 3F

料亭「四季乃」 お座敷 天婦羅ランチ

季節の魚介やお野菜をお客様の目の前で天婦羅にしてご提供いたします。味はもちろん、目でもお料理をお楽しみいただけます。

- 期間/7月22日(木・祝)まで
- 時間/11:00~14:00(13:00 LO)
- 料金/お一人様 5,000円(室料 無料)
- ※3日前までの完全予約制。
- TEL/0985-21-1062 (団体予約課)

シグアイ プレミアムメンバーズクラブ 会員様特典 お一人様 4,500円

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

ホテル滞在時の人との接触を最小限に。 シーガイア公式アプリ誕生

スマートチェックイン・チェックアウト、SPMC新規入会、SPMCデジタル会員証、混雑状況確認、レストラン予約などの機能が備わった、スマホアプリが誕生しました。(アプリ利用にはSPMCへのご入会が必要です。)

Google Play からダウンロード

App Store からダウンロード

※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。



より豊かに  
滞在を  
ホテルでの



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。



風待ちテラス  
KAZE-MACHI TERRACE

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。



カラダに優しい、風待ちおかゆ

野菜を使った、身体に優しいおかゆが新登場。5月はほうれん草のおかゆ、6月は青菜と鶏肉のおかゆなど、月替わりでご提供します。

■料金/600円

ほうれん草のポタージュ

ほうれん草や玉ねぎの甘みや旨味が詰まった、彩り鮮やかなスープです。ぜひパンと一緒にどうぞ。

■期間/6月30日(水)まで  
■料金/500円



ホットサンド

チェダーチーズやモッツァレラチーズ、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



今月の新作パン

オレンジピール入りパン・オ・ショコラ、オレンジシロップをプリオッシュに染み込ませたポストック、可愛いフルーツデニッシュなど、大人女子が喜ぶパンが勢ぞろい。また、人気の食パンが、見た目にも可愛くリニューアルしました!

■期間/5月10日(月)~ ■料金/300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

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」。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/5月31日(月)まで ■料金/1本 1,400円



ひよろ〜る [ 紅茶&桃 ]

6月は紅茶&桃!白桃とクリームを宮崎県美郷町の紅茶を使用した生地でロールしました。

■期間/6月1日(火)~6月30日(水)  
■料金/1本 1,400円



7月は  
マンゴー!



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



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

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

THE LIVING GARDEN内  
「KUROBAR」

シェラトン宿泊者専用

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。夏は、新鮮な柑橘感と上品で滑らかな味わいのクラブトニック「スター・オブ・ボンベイ」に、甘くて濃厚なマンゴーを合わせたジン・トニックがおすすめです。

■期間/8月31日(火)まで  
■料金/1杯 1,200円~  
(マンゴー ジン・トニックは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。



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。

■料金/1,400円

マンゴーモヒート

マンゴーリキュールと自社農園で採れたミントを使用したトロピカルなモヒート。お子様も楽しめるノンアルコールモヒートもご用意しております。

■期間/8月30日(月)まで ■料金/1杯 1,400円~

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



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



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。柑橘系の風味がお食事にはピッタリです。

■提供期間/5月27日(木)  
6月24日(木)~26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/5月26日(水) 19:00~20:00 (月の出 19:05)  
6月25日(金) 19:00~20:00 (月の出 20:11)  
■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

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

雄大な太平洋に  
30分間だけ現れる絶景  
「月の道」

月の道をご覧いただける期間

月の出時刻	満月	満月	満月	満月
5月	25日(火) 17:51	26日(水) 19:05	27日(木) 20:19	28日(金) 21:28
6月	24日(木) 19:05	25日(金) 20:11	26日(土) 21:09	27日(日) 21:58

※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 SPMO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3弾



PIERRE HERMÉ  
PARIS

■期間/6月29日(火)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

今月のキャンペーン

オリエンタル・エッセンス

1200年以上も前から日本の伝統的なスクンケアとして愛されてきた小豆に、ハチミツ・オレンジ・砂糖をブレンドしてお肌をクレンジングし、柔らかく保ちます。お好みのボディ・マッサージで血行を促進しコリを和らげ、深いリラクゼーションへと導きます。

■期間/6月29日(火)まで ■料金/通常33,000円 ⇒ キャンペーン価格 28,050円  
■内容/お好みのボディ・マッサージ60分+小豆スクラブ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できません。  
※リフレッシュメントサービス(ラウンジ利用)はハーブティーのみのご提供となります。

■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]



# 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

気持ちいい風がそよぐ水辺。時を忘れて眺めてしまう炎のゆらめき。こころ落ち着かせる木々の香り。そんな自然のエレメントに囲まれて、一日中くつろげる屋外空間「THE LIVING GARDEN」。



THE LIVING GARDEN



### 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



月替わりのフレーバーウォーター1種と、グレープフルーツもしくはパイナップルのフレーバーウォーター1種をご用意。

### 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~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・マシュマロ 14:30~17:30 コーヒー・マシュマロ

### ガゼボでのんびりセット

昼と夜、それぞれの時間をのんびり過ごすガゼボ+食のセットをご用意。お昼は、イタリア名物の薄揚げパン「ニョッコ・フリット」を5種類のソースにつけてお召し上がりいただけます。夜は、アルコールストープを使って自分で焼く「焚き火のスマア」をお楽しみいただけます。



夜のセット (19:30~22:00)	お昼のセット (11:00~17:00)
■料金/お一人様 2,000円	■料金/お一人様 1,500円
■内容/ガゼボ90分 + スマア + コーヒー	■内容/ガゼボ90分 + ニョッコ・フリット + ソフトドリンク

梅雨の時期も新しいシーガイアなら大丈夫。

# Enjoy Rain

~シーガイアで雨の日も楽しく過ごす~

ゆったりとしたリゾート空間と、  
“雨の日企画”で  
#おこもり旅 を楽しもう。



### 陶芸体験

電動ろくろ、手びねりなど、オリジナルのお茶碗などを作れます。ご旅行の記念にいかがでしょうか？

- 時間/10:00~18:00(最終受付17:00)
- 料金/手びねり 2,500円、電動ろくろ 3,500円、絵付け 1,500円
- 定休日/水曜日
- ※焼き上がりは、約2ヶ月~3ヶ月後となります。※上記料金に送料・梱包料は含まれません。※前日17:00までの事前予約制です。

### 湯上りの心身をほぐしてくれる「松泉宮」ティーテラス

シェラトン宿泊者専用



ミネラル豊富な美人の湯



温泉にゆっくり浸かった後は、ティーテラスでちょっと休憩。ガラス越しに雨の中の紫陽花を眺めて、ほっと一息つきましょ。

### 雨の日の過ごし方

せつ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! 雨の日でも楽しくお過ごしいただけるスポットをご紹介します。



### 色浴衣&和傘レンタル

2F浴衣コーナーにて色浴衣をレンタルいただいた方へ、和傘を無料でレンタルいたします。いろいろなフォトスポットでSNS映えの1枚を撮影しませんか。



おすすめフォトスポットはインスタをチェック #浴衣シーガイア

- 〈浴衣レンタル〉
  - 時間/8:00~22:00
  - 料金/1滞お一人様 1,000円(下駄付き)
- 〈和傘レンタル〉
  - 時間/10:00~18:00のうち1時間
  - ※雨天時用の傘ではありません。
  - ※数に限りがございます。



シェラトン宿泊者専用

### 1weekピアノレッスン



最上階スイート「クラブスイート・ロイヤル」で、経験豊かな講師が楽しく丁寧にピアノレッスンいたします。絶景を望みながら、憧れのピアノにチャレンジしてみませんか？

- 期間/7日間のうちレッスン6日間 (1日1時間)
- 時間/①11:00~ ②13:00~ ③14:30~
- 料金/お一人様 35,000円
- 予約/アクティビティセンター
- ※事前予約制

# 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！



### 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

### 夏休みの打ち上げ花火

■期間/7月22日(木・祝)~8月29日(日)  
■時間/20:00~(約3分間)  
※荒天中止



### わくわくのお買い物 オーシャンリゾートデパートメント

今月のおすすめ

#### ポップアップストア OPEN

人気のゴルフアパレルブランド「ジャックバニー」と「ニューバランスゴルフ」のポップアップストアを期間限定でOPEN。華やかな色合いのアパレル商品や小物類をご用意しております。

■期間/6月30日(水)まで



### 美味しく食べてキレイになろう

甘酒や青汁、野菜スープなど、健康的な食品を多数取り揃えております。美味しく食べて、キレイになりませんか？

- 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クラブ 会員様特典 お買い物10%割引 (一部商品除く)

### 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「ホシゾラ★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。

■ホシゾラ★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!

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。

■TEL/0985-21-1301 (フェニックスカントリークラブ内)

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)

### フェニックスカントリークラブ 50th Anniversary

### フェニックスカントリークラブ ベアアッシュ ゴルフ

2021年3月24日で開場50周年を迎えた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。

ショッピングサイトでも販売中!

### ビエール・エルメ・パリ x フェニックスカントリークラブ

“パティスリー界のピカソ”と称されるビエール・エルメのチョコレート。フェニックスカントリークラブ50周年記念オリジナルパッケージで限定販売! ゴルフボールの形をしたチョコレートは3つの味をお楽しみいただけます。

- 料金/3,240円(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」

### フェニックスカントリークラブ「50周年記念誌」

記念誌のために撮り下ろした美しい写真の数々に、クラブの歴史やトーナメントの記録など、50年の歴史と伝統を感じていただける特別な一冊です。

- 料金/1冊 16,500円
- 販売場所/フェニックスカントリークラブ クラブハウス1Fショップ
- 限定数/500冊 (無くなり次第販売終了)

### 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。

