

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.50

2023. 1 - 2



私が届けたいコト

vol. 50 シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 宿泊部

グルウ・シュコバ・アンナ
Hlushkova Anna

ルジク・ヴェロニカ
Ryzhuk Veronika



温泉施設「松泉宮」

湯屋まで続く「ゆかたウォーク」や、露天風呂から眺める松林など、「松泉宮」には美しい景色が溢れています。お湯に浸かっていると心も体もリラックスし、元気をチャージできます。今宵はぜひ「松泉宮」で旅の疲れを癒しませんか？

人生に、ごちそうを
The DELICIOUS RESORT

「愛の日」に贈る 風待ちバレンタイン

風待ちテラス
ひよろ〜る【生チョコ】

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作りました。大人のためのチョコロールケーキを、ぜひ本命チョコに♡

■期間/2月1日(水)～2月28日(火)
■料金/1本 2,000円

風待ちテラス
シェラトン・ショコラアソート

3種のキュートなボンボン・ショコラと、口どけの良い手作り生チョコを詰め合わせました。

■期間/2月1日(水)～2月28日(火)
■料金/2,000円

風待ちテラス
クロワッサン・シュブリーム

サクサクのクロワッサンの中にクリームがたっぷり詰まった、NYで話題のシュブリーム、バニラ、ストロベリー、ピスタチオの3種類をご用意しました。

■期間/2月1日(水)～2月28日(火) ■料金/1個 500円

ビエール・エルメ・パリ
PIERRE HERMÉ PARIS

「パティスリー界のピカソ」と称されるビエール・エルメ氏、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限定販売いたします。

■期間/2月1日(水)～
■料金/マカロン3個詰合わせ 1,782円
アソリュティマンド キャレ ショコラ 2,592円
■場所/風待ちテラス
※数に限りがありますので、なくなり次第販売終了となります。

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

シーガイアでしか手に入らない、フェニックスカントリークラブオリジナルパッケージ。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)
■場所/風待ちテラス

オンラインショップでも販売中

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

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

vol.50

2023. 1 - 2



Starlight Winter

～ 星と光の特等席～

#シーガイア #リゾートひととき

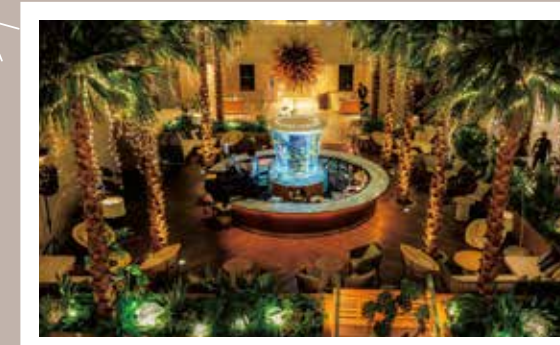


Starlight Winter

～ 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個のあたたかな光が灯った水辺は、まるで星降るガーデンのよう。「焚火のリビング」横のフォトスポットに加え、プールサイドには三日月型のオブジェが登場！新たなフォトスポットが誕生しました。

■期間/2月28日(火)まで ■場所/THE LIVING GARDEN
■点灯時間/17:00～23:00 ※シェラトン宿泊者専用(入場無料)



カクテルラウンジ「バシフィカ」も星と光の特等席に。あたたかな光の装飾につつまれた空間へと変わります。



KUROBARは“星と光の特等席”

ガラス張りのKUROBARからは、ライトアップされた美しいガーデンを一望できます。



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

シーガイア 検索



※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。

※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”宮崎の彩り、宮崎の味わい。



Brunch

お泊りの翌日は、ゆったりランチタイム

ランチとは、朝食と昼食を兼ね備えた食事のこと。時間帯で少しずつ変わるメニューも楽しみのひとつ。シーガイアでのご滞在の思い出を語り合いながら、ゆっくりとランチタイムをお過ごしください。

スタッフおすすめ

宮崎をおにぎりで味わう

宮崎牛の時雨煮、奥日向サーモンの西京焼きの具材で握った2種類のにおにぎりをご用意しました。



Dinner

ディナービュッフェ

宮崎牛のローストビーフをはじめ、目の前で揚げるチキン南蛮や冷や汁などの宮崎郷土料理など、多彩なビュッフェ料理を心ゆくまでお楽しみいただけます。



ディナービュッフェのおすすめ



しっとり柔らかな宮崎牛のローストビーフをシェフが目の前でカット。宮崎郷土料理「冷や汁」は、宮崎県産しまら真鯛と一緒に食べるパインテラスオリジナル！多彩なサラダやオードブル、生野菜などが並ぶサラダバー。揚げたての桜餅鶏を秘伝の甘酢タレに漬けてご提供するチキン南蛮。モモとムネの食べ比べもお楽しみください。

■料金/ランチ	大人 3,000円、4~12歳 1,500円	ディナービュッフェ	5,300円
ディナービュッフェ	大人 6,000円、4~12歳 3,000円	会員同伴小人	4~12歳 2,650円 13~18歳 5,300円
■時間/ランチ	6:00~13:30 (13:00 LO)		
ディナービュッフェ	17:00~22:00 (21:30 LO)		
■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 5,300円
会員同伴小人 4~12歳 2,650円
13~18歳 5,300円

※2023年1月7日よりディナービュッフェの料金・時間が変更となりました。

Take Out

パインテラスのお料理を、客室や水辺のカフェ(有料/要予約)などでお楽しみください。

選べるディナーBOX

ご予約不要 店頭受取

対象メニューからお好きなものを5種類チョイス!どれにしようか悩むのも楽しい時間です。ディナーBOX追加の場合は、1つ800円にて購入可能です。
■料金/4,000円 ■受付時間/17:00~19:00 ■受取場所/パインテラス
※メニュー内容は季節により異なります。



Dinner

12月1日でオープン6周年! 42F 「Ristorante ARCO」

水平線に浮かぶリストラランテ



Lunch Dinner

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。

スペシャルティ

ウニのクリームソースパゲッティ

落合務シェフの代表作「ウニのクリームソースパゲッティ」。ウニをたっぷりを使用した芳醇な香りとココのクリームソース。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る、贅沢な逸品です。

シェフおすすめフルコース

魚料理と肉料理がついた特別なフルコース。奥日向サーモンやしまら真鯛など、宮崎の食材をふんだんに使用したコースで、贅沢なひとときをお過ごしください。

■期間/2月27日(月)まで
■料金/ランチ 4,500円
ディナー 10,000円
※写真はランチイメージです

これ一緒にいかがですか?!



プレミアムイタリアンビール「ペロニ」

絶妙にバランスのとれた苦味と柑橘類のスパシーな香り、さっぱりとした爽やかな飲み心地は、イタリア料理にぴったり!

■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



Lunch Dinner

2/9(木)10(金) 落合務シェフ来店! 6周年記念コースをご用意

落合務シェフ直伝 おうちで簡単にできる! カルボナーラの作り方 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

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 中国料理「藍海」

地元で愛される中国料理店



Dinner

ワヌスディナーコース「灣仔」

旬の素材をふんだんに使用し、一品一品丁寧に美しく仕上げました。
■料金/11,500円

ザ・ランチ

佐土原ナスの香味揚げや牛肉の黒胡椒炒めなどのメイン料理から2~3品選べ、さらに、スープ、ご飯、デザートまでついたお得なランチセットです。

■料金/メイン 2品 2,500円〜
メイン 3品 2,800円〜



Lunch

■時間/ランチ 11:30~14:00 (13:30 LO)
ディナー 18:00~22:00 (21:30 LO)
■TEL/0985-21-1518 [内線133]
■店休日/月曜日・金曜日

シーガイアプレミアムメンバーズクラブ 会員様特典 ザ・ランチ 200円割引

1F 「米九」

黒木純シェフ監修、湯気の向こうに幸せが見える「ひなた鍋」



「くろぎ」黒木純シェフ 監修



■料金/9,800円(前菜・しゃぶ鍋・ちりめんうどん・甘味)

ひなたしゃぶ鍋

宮崎牛サーロインや観音池ポークなど、宮崎の美味しいお肉をメインとした、素材そのものの味を堪能するしゃぶしゃぶ。美しく盛られた「肉タワー」の見た目もお楽しみください。

大塚園の冷たい白折茶 ~最後の一滴まで~

宮崎県川南町にある日本茶専門店「大塚園」の深蒸し茶を丁寧に淹れてお出します。あたたかいお鍋に良く合います。

■料金/800円(1急須)



■時間/17:30~22:00 (21:30 LO) ■TEL/0985-21-1341 [内線136]
■店休日/水曜日、木曜日

1F 鉄板焼「ふかみ」

目の前で幸せが焼き上がる



Dinner

伊勢海老と宮崎牛のコース

肉厚で食べ応えのある伊勢海老と宮崎牛ロースの鉄板焼きは絶品!シェフが丁寧に目の前で焼き上げます。

■料金/お一人様 22,000円

■時間/17:30~22:00 (21:30 LO)
■TEL/0985-21-1314 [内線134]
■店休日/月曜日

1F 寿司処「八潮」

彩りを目で、鮮を舌で。

Dinner

2月のおすすめ 桜鯛

産卵前の真鯛を「桜鯛」と言い、産卵期に備えて栄養を蓄えた今の時期が、一番脂がのり、最高に美味しくいただけます。握り、酒むし、煮付けなどでどうぞ。

■料金/800円〜

■時間/17:30~22:00 (21:30 LO) ■TEL/0985-21-1341 [内線136]
■店休日/水曜日、木曜日



シーガイアオンラインショップ

ホテルの味をご家庭で シーガイア渾身の冷凍ギフトシリーズ

シーガイアオンラインショップでは、シェラトン各レストランの料理をセットにした「渾身の6品ギフト」などの冷凍ギフトを販売中。大切な方への贈り物としてもおすすめです!



中国料理「藍海」特製 海老焼売

ジューシーな宮崎県産豚肉と、ふりっぶりの海老を使った深い味わいをお楽しみください。

ご飯のお供としても晩酌の一品としても重宝する一品です。

■料金/1,220円(30g×10個)



NEW 宮崎キャビアと宮崎一森のチョウザメスモークのセット

「宮崎キャビア1983」と「宮崎一森のチョウザメスモーク」がセットになってオンラインショップに新登場。ワインや日本酒など、お酒のおつまみにぴったりです!

■内容/宮崎キャビア1983(20g)
宮崎一森のチョウザメスモーク(60g)
■料金/1セット 15,000円



SPMC seagaia premium members club

入会金年会費 無料

シーガイアのご利用でポイントがたまる、使える。会員だけの優待料金や各種特典も。

オーシャンリゾート departメントでのお買い物がお得!10%OFFなど、特典いっぱい! ※一部対象外の商品がございます

アプリで簡単入会!すぐに使える!

バリューポイント2倍! お年玉キャンペーン

対象店舗利用で、獲得バリューポイントが2倍に!
■期間/1月10日(火)~1月31日(火)
※実家くろぎ、婚礼を除く

お友達紹介キャンペーン 500ポイント進呈

新規入会のお友達紹介で、紹介者およびお友達に、それぞれ500ポイント進呈!
■期間/2月1日(水)~2月28日(火)
※バリューポイントはお友達が入会した翌日に付与されます
※予告なく終了する場合がございます

アプリダウンロードはこちら

より豊かに
ホテルでの滞在を



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。



1月のおすすめパン

きんかんとチョコのスクエアブレッドや、紅茶林檎パン、トリュフ塩パンなど、思わずほっこりするようなパンです。

■期間/1月31日(火)まで ■料金/250円～

ピクニックバスケット

エグゼクティブシェフ・パティシエ日吉監修のピクニックバスケット。プリオッシュのサンドイッチは、宮崎牛のコロッケ、ハム&トマト、杏子ジャム&鶏レバー、目玉焼きの4段重ね! 別々に食べてもよし、重ねて食べても良しの、楽しいサンドイッチです。

■料金/3,000円(1名様分) ■受付時間/10:00~17:00 (LO)
■受付場所/風待ちテラス ※ご注文を受けてお渡しするまで約1時間いただきます



ひよしろ〜

[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。

■期間/1月31日(火)まで
■料金/1本 2,000円

エグゼクティブ
シェフ・パティシエ
日吉 正人



2月は
生チョコロール
※詳しくは
表面をご覧ください。



今月の旬なお野菜スープ

アサリとじゃがいもの
クラムチャウダー

クラブラウンジで好評いただいているクラムチャウダーを風待ちテラス風にアレンジ。アサリの濃厚な旨味が溶け込んだ本格クラムチャウダーです。揚げじゃがいものトッピングがアクセントに♪

■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)
■カフェリアオーダー時間/
フード 10:00~18:00、ドリンク 9:00~18:00
■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(パン)商品
10%割引

旅の思い出を手紙に綴りませんか
レタールーム

OPEN 9:00~18:00



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。

お酒と愉しむ
リゾートの夜

「THE LIVING GARDEN内」 「KUROBAR」 シェラトン宿泊者専用

レオナルド KUROBAR Style

旬のイチゴとまろやかな味わいでシルキーな舌触りのシャンパーニュ、ヴーヴ・クリコイエローラベル プリュエット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。

■期間/1月31日(火)まで
■料金/1杯 2,500円



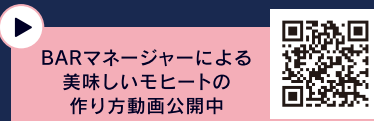
■時間/19:30~23:00(22:30LO)
■TEL/0985-21-1133(ホテル代表)
※18歳未満のお客様のご入店はお断りさせていただきます。

1F カクテルラウンジ 「パシフィカ」

ウィンターモヒート

苺や柚子のリキュールを使ったモヒートや、洋梨のノンアルコールモヒートもご用意。

■料金/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



エスプレッソ・チョコティーニ

ダークチョコリキュールとエスプレッソコーヒーで作る、バレンタインカクテル。エスプレッソの苦味と贅沢な香りをお楽しみください。

■期間/2月1日(水)~2月28日(火)
■料金/2,000円

■時間/19:00~23:00(22:30LO) ■TEL/0985-21-1133(ホテル代表)

「月の道」
30分間だけ現れる絶景



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ピッタリです。

■提供日/1月7日(土)・8日(日)、2月5日(日)・6日(月)
■料金/1杯 1,400円



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」がおすすめです。

■期間/1月7日(土)・8日(日)
2月5日(日)~7日(火)
■料金/600円~(月替わり)

36F 【クラブフロア宿泊者限定】
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/1月7日(土) 17:00~20:00 (月の出17:31)
2月6日(月) 17:00~20:00 (月の出18:16)
■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



月の道を ご覧いただける 期間	月の出 時刻	満月 / 7日(土) 17:31	8日(日) 18:28	9日(月) 19:25
1月				
2月		5日(日) 17:19	6日(月) 18:16	7日(火) 19:13

※月の出から30分~1時間後が見ごろです。

※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。

