



2023年9月14日

Toshi Yoroizuka監修ミニパフェ&パン 期間限定登場！ 栗・かぼちゃ・サツマイモなど、秋の味覚で楽しむリゾートステイ 宮崎シーガイア「秋の収穫祭フェア」

～ハロウィンをテーマにしたフォトスポットや、スタッフによる仮装&お菓子のプレゼントも～

フェニックス・シーガイア・リゾート（以下：シーガイア/宮崎県宮崎市：代表取締役 社長執行役員 片桐孝一）の旗艦シップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、実りの秋到来に合わせて、宮崎県美郷町産の和栗をはじめ、サツマイモやかぼちゃなど、秋の味覚を使ったメニューをご提供します。

また、宿泊者専用ガーデンエリア「THE LIVING GARDEN」では、「焚火のリビング」が秋の収穫祭とハロウィンをイメージした空間へ変わり、フォトスポットも登場します。

ホテル館内ではハロウィンの仮装をしたスタッフがおもてなし。仮装したスタッフに「トリック・オア・トリート」と声をかけていただいたお客様にお菓子をプレゼントいたします。



▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/event-activity/event/season/540>

Toshi Yoroizuka 監修メニュー

■風待ちテラス

Toshi Yoroizuka監修 ミニパフェ

宮崎県産の和栗や熟成やきいもを使用した3種類のミニパフェをご用意しました。

■期間 / 2023年9月27日（水）～ 11月30日（木）

■場所 / 風待ちテラス

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/144>



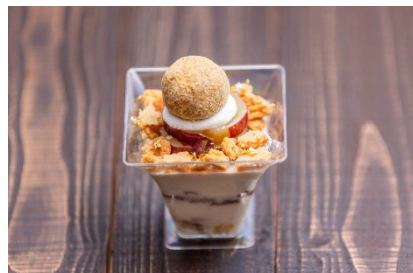
宮崎県美郷町産和栗の モンブランミニパフェ

マロンクリームの中には、求肥に包まれたコーヒー風味の生チョコが隠れています。（1,100円）



宮崎県美郷町産和栗のミニパフェ

マロンムース、フランボワーズコンフィチュール、ミルクチョコムースの層の上に和栗の渋皮煮を乗せました。（1,100円）



宮崎県産SAZANKA熟成やきいもの ミニパフェ

熟成やきいものムース、餡子、チョコスポンジが織りなすハーモニーをお楽しみください。（950円）

■風待ちテラス

Toshi Yoroizuka監修パン「オムレットマロン」

宮崎県美郷町産和栗の渋皮煮とマロンクリームを、クロワッサン生地で包み焼き上げました。生地に混ぜたコーヒークランブルのザクザク食感がアクセントに♪

- 期間 / 2023年9月27日（水）～11月30日（木）
- 場所 / 風待ちテラス
- 料金 / 600円

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sqor/144>

■鎧塚シェフ 風待ちテラス来店！

鎧塚俊彦シェフが「風待ちテラス」に来店！

- 日程 / 2023年9月27日（水）
- 時間 / 14:00～15:00（予定）
- 場所 / 風待ちテラス



■秋の味覚で楽しむレストランメニュー

■ガーデンビュッフェ「パインテラス」

秋の収穫祭ディナービュッフェ

オードブルや石窯で焼き上げるピッツァ、デザートまで、かぼちゃや茄子、秋刀魚などの秋の味覚をふんだんに使用したメニューをご用意しました。シェフが食材からこだわり作り上げた料理をお楽しみください。

- 期間 / 2023年9月23日（土・祝）～10月31日（火）
- 時間 / 17:00～22:00（21:30 LO）
- 料金 / 大人 6,000円、4歳～12歳 3,000円

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sqor/131>



■風待ちテラス

ひよしろ～る [栗]

エグゼクティブシェフ・パティシエ日吉の名を冠した、風待ちテラス人気のロールケーキ。

宮崎県美郷町産の和栗を使ったマスカルポーネクリームと栗の渋皮煮を、ふわふわのコーヒース生地でロールしました。

- 期間 / 2023年9月23日（土・祝）～11月30日（木）
- 料金 / 2,500円

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sqor/144>



■風待ちテラス

秋の新作パン

サツマイモやかぼちゃ、宮崎県美郷町産の和栗など、秋の味覚を思い、味はもちろん見た目や食感も楽しめるパンに仕上げました。

- 期間 / 2023年9月23日（土・祝）～10月31日（火）
- 料金 / 300円～

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sqor/144>



リゾートでハロウィンを楽しむ

■ THE LIVING GARDEN

オートム・ハロウィンガーデン

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊者専用エリア「THE LIVING GARDEN」内「焚火のリビング」が、秋の収穫祭とハロウィンをイメージした空間へ変わります。

エントランスから「焚火のリビング」へ向かうスロープでは、怪しく微笑むジャック・オー・ランタンのオブジェや魔女のほうきがお出迎え。さらに、夜には怪しく輝くランタンでライトアップがされ、ハロウィンナイトを演出します。

“KUROBAR”の前にはフォトスポットも。昼も夜も楽しめ、思わず写真が撮りたくなるような、シェラトンの「オートム・ハロウィンガーデン」での散策をお楽しみください。

■期間 / 2023年9月23日（土・祝）～10月31日（火）

■場所 / THE LIVING GARDEN内「焚火のリビング」周辺

※シェラトン宿泊者専用エリアです

<https://seagaia.co.jp/event-activity/event/season/540>



■ 風待ちテラス

ハロウィンパン

おばけやジャック・オー・ランタンなどをモチーフにした、可愛いパンが大集合！

■期間 / 2023年10月1日（日）～10月31日（火）

■料金 / 300円～

[https://seagaia.co.jp/event-](https://seagaia.co.jp/event-activity/event/season/540#paragraph_3092)

[activity/event/season/540#paragraph_3092](https://seagaia.co.jp/event-activity/event/season/540#paragraph_3092)



■ ご宿泊者限定

「トリック・オア・トリート！」お菓子のプレゼント

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート館内ではスタッフが帽子やカチューシャなどをつけ、ハロウィンを盛り上げます。なかには仮装したレアスタッフも!? 見つけたら「トリック・オア・トリート」と声をかけよう！ハロウィンのお菓子をプレゼントいたします。

■期間 / 2023年10月24日（火）～10月31日（火）



フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジアン・スパブランドのバイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。2017年10月には開業以来最大規模となるリニューアルが完了し、美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと進化。さらに「日本でいちばん“美味しい”リゾート」を目指し、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新しい食の体験を創出し続けています。

[<https://seagaia.co.jp/>](https://seagaia.co.jp/)



※写真はすべてイメージです。※内容は変更となる場合がございます。