



2024年2月16日

Toshi Yoroizuka × HINATAICHIGO 特別ないちごスイーツ新登場 【宮崎シーガイア】いちごフェア第2弾

～春の花で彩られたフォトジェニックな空間「FLOWER LIVING」期間限定登場～

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）のフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、2024年3月1日（金）～4月30日（火）の期間限定で「いちごフェア」第2弾を開催します。「Toshi Yoroizuka」のオーナーシェフ・鎧塚俊彦氏が、宮崎市にある『ひなたいちご園』のいちごを使用した特別なスイーツを考案。さらに、いちごの爽やかなカクテルやイタリアンのオードブルなど、見た目にも可愛いいちごメニューをホテル内各店舗にて提供いたします。



▶いちごフェア特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/1169>

また、宿泊者専用ガーデンエリア「THE LIVING GARDEN」では、華やかでフォトジェニックな空間が広がる『FLOWER LIVING』を実施。春の花と緑に囲まれた宮崎シーガイアで、自然とグルメを堪能する春旅はいかがですか。

Toshi Yoroizuka × HINATAICHIGO

Toshi Yoroizuka監修 ひなたいちごミニパフェ

平均糖度15度以上を誇る、宮崎市にある『ひなたいちご園』のいちごで仕上げた可愛いミニパフェ。宮崎県産サフランを使用した滑らか食感のパバロアとみかんジャム、いちごのハーモニーをお楽しみください。

- 期間／2024年3月1日（金）～4月30日（火）
- 料金／950円
- 場所／風待ちテラス



Toshi Yoroizuka監修
ひなたいちごエクレー

平均糖度15度以上を誇る、宮崎市にある『ひなたいちご園』のいちごで仕上げたエクレー。キルシュ香るピスタチオのカスタードクリームといちごをたっぷり詰めました。

- 期間／2024年3月1日（金）～4月30日（火）
- 料金／700円
- 場所／風待ちテラス



幸せ感じる、多彩ないちごメニュー

風待ちテラス

ひよしろ〜る【いちご×ピスタチオ】

エグゼクティブ シェフ・パティシエ日吉の名を冠した人気スイーツ。口当たりの良いピスタチオクリームといちごを、ピスタチオ風味の生地でロールしました。

- 期間／2024年3月1日（金）～4月30日（火）
- 料金／2,500円
- 場所／風待ちテラス



Ristorante ARCO

生ハム・苺とブラータチーズのカプレーゼ
苺ドレッシングとバルサミコ

苺の爽やかな甘酸っぱさに、ブラータチーズのコク深さが楽しめるカプレーゼ。バルサミコの酸味や生ハムの塩味が程よいアクセントを加えた一品です。

- 期間／2024年3月1日（金）～5月31日（金）
- 場所／Ristorante ARCO
- ※ディナーのプリフィックスメニュー（平日限定）の1品として提供



Ristorante ARCO

いちごを使用したコースデザート

ピスタチオとマスカルポーネチーズのコク深さにブルーベリーとラズベリーのソースで酸味をプラスした鏝塚俊彦シェフ監修のムースをはじめ、苺とカフェオレを使ったオペラや、桜風味で春らしい味わいが広がる苺のムース、苺の甘酸っぱさがほどよいティラミス等の4種類のデザートをご用意しました。

- 期間／2024年3月2日（土）～5月31日（金）
- 場所／Ristorante ARCO
- ※ランチ、ディナーのプリフィックスメニュー（平日限定）の1品として提供
- ※鏝塚シェフ監修スイーツはディナー限定



中国料理「藍海」

いちご生月餅

中国料理「藍海」のディナーコースのデザート。いちごの風味が白あんや生クリームと結びついた口溶けのよいクリームを、いちご風味のふわもち生地で包み込みました。

- 期間／2024年3月1日（金）～6月30日（日）
- 場所／中国料理「藍海」
- ※ディナーコースのデザートとして提供



カクテルラウンジ「パシフィカ」 Fresh Strawberry Mojito

宮崎県産の新鮮な苺をふんだんに使い「パシフィカ」のイチオシカクテル“モヒート”にアレンジしました。春いっぱい風味をお楽しみください。

- 期間/2024年3月1日(金)～4月30日(火)
- 料金/1,800円
- 場所/カクテルラウンジ「パシフィカ」



▶いちごフェア特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/1169>

リゾートステイを彩る春のイベント

シャンパンベリーナイト ～夜のいちご狩り×シャンパン飲み放題～

あたたかな光にライトアップされたハウスを貸し切り、いちごの甘い香りに包まれながら、シャンパン片手にいちご狩りをお楽しみいただけます。海の近くでみずみずしく育った4種のいちごとペアリングするのはシャンパンの王道「モエ・エ・シャンドン」。ロマンチックな空間のなかで昼間とは一味違ういちご狩りとシャンパンを心ゆくまで堪能ください。シャンパンベリーナイト体験付きのお得な宿泊プランもご用意しました。



- 日程/2024年3月13日(水)・14日(木)・20日(水)・21日(木)・27日(水)・28日(木)
2024年4月3日(水)・4日(木)・10日(水)・11日(木)・17日(水)・18日(木)【計12日間】
- 時間/18:30～20:00(アクティビティーセンター受付)
- 定員/各日24名(最少催行人数2名)
- 内容/いちご狩り+いちご食べ放題+いちごミニパフェ作り+ドリンク飲み放題(45分間)
「ゆいまーるファーム」いちごギフトプレゼント
- 参加方法/料金
・宿泊オプションまたは外来(SPMC会員限定)で申込:大人8,000円、2歳～小学生5,000円
・シャンパンベリーナイト宿泊プランで申込:1泊朝食付き お一人様18,300円～(1室4名利用時)

<https://seagaia.co.jp/article/1070>

THE LIVING GARDEN FLOWER LIVING ～春のガーデンパーティー～

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊者専用ガーデン「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フォトスポットなどが登場します。

- 期間/2024年3月1日(金)～5月19日(日)

<https://seagaia.co.jp/article/814>



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・スパブランドのパイオニア「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/>>

