



2024年5月14日

Toshi Yoroizuka監修マンゴーミニパフェ登場 「マンゴーフェア」6-7月開催 マンゴーを使用したトロピカルなメニューが勢ぞろい！ ～6月8日・9日は「パインテラス」に鎧塚俊彦シェフ来店～

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6月1日から期間限定で「マンゴーフェア」を開催します。「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフの鎧塚俊彦氏監修によるマンゴーミニパフェとマンゴーパンをはじめ、ホテル内各店舗にて様々なマンゴーメニューをご用意。マンゴーの香りと味わいに満ちた魅惑的な体験を提供します。また、6月8日（土）・9日（日）の2日間限定で、鎧塚俊彦シェフがガーデンビュッフェ「パインテラス」に来店。お客様の目の前で特別なスイーツプレート仕上げます。シーガイアの「マンゴーフェア」で、宮崎県の温暖な気候と生産者の愛情で大切に育てられた“太陽の恵み”を是非ご堪能ください。

▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/850>



Toshi Yoroizuka 監修メニュー

宮崎県産マンゴーミニパフェ

鎧塚俊彦シェフと、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートのエグゼクティブシェフ・パティシエ日吉、製菓・製パン料理長 藤田が試作を重ね、完成した宮崎県産マンゴーのミニパフェ3種。イートインはもちろん、テイクアウトも可能です。

- 期間／2024年6月1日（土）～7月31日（水）
- 場所／風待ちテラス ※イートインは宿泊者限定



マンゴーショートケーキパフェ

マンゴーのコンフィチュール、マンゴー風味のマスカルドーネクリーム、スポンジの層の上に、マンゴーを贅沢にトッピング。

■料金／1,500円





マンゴーチョコパフェ

2種類のチョコムース、マンゴーとパッションフルーツのコンフィチュールの層が織りなす、マンゴー×ショコラの濃厚な味わいをお楽しみください。

■料金/1,400円



マンゴーココナッツの和パフェ

ココナッツムースとマンゴーコンフィチュールの絶妙なバランスに、チョコスポンジとあんこが深みを加えます。トッピングのマンゴーと最中がアクセントの、和洋折衷パフェをご堪能ください。

■料金/1,100円

宮崎県産マンゴーデニッシュ

ヨーグルトクリームを包み込んだデニッシュ生地に、宮崎県産マンゴーの果肉がゴロっと乗ったフルーティーなパン。

■期間/2024年6月1日(土)～7月31日(水)

■場所/風待ちテラス

■料金/600円



ガーデンビュッフェ「パインテラス」に鎧塚俊彦シェフ来店！

ガーデンビュッフェ「パインテラス」のランチに、6月8日(土)・9日(日)の2日間限定で、鎧塚俊彦シェフが来店！この日だけの特別なスイーツプレートを目の前で仕上げてください。

■日程/2024年6月8日(土)・9日(日)

■時間/11:30～13:30 (13:00 LO)

■料金/ランチビュッフェ+スイーツプレート
大人5,000円、4～12歳2,500円

■場所/ガーデンビュッフェ「パインテラス」

※朝食券をご利用のお客様は、1,200円の追加でスイーツプレートをお楽しみいただけます



ランチタイムにマンゴーメニュー登場

「パインテラス」ランチのスイーツコーナーに、マンゴーミニロール、杏仁マンゴー、マンゴーショコラパウンドケーキが登場！さらに、マンゴーシェフズカレーやマンゴーミックスジュースもご用意しました♪

■期間/2024年6月1日(土)～7月31日(水)

■提供時間/11:30～13:00

■料金/大人 3,800円、4～12歳 1,900円

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



一度食べたら忘れられない、マンゴーのトロピカルで濃厚な甘み

風待ちテラス

ひよしろ〜る [マンゴー]

エグゼクティブ シェフ・パティシエ日吉の名を冠したロールケーキ。宮崎県産マンゴーの果肉とマスカルポーネチーズのクリームを、マンゴーパウダーで色鮮やかに仕上げたふんわり生地でロールしました。

- 期間/2024年6月1日(土)～7月31日(水)
- 料金/3,500円
- 場所/風待ちテラス



風待ちテラス

マンゴーヨーグルトフラッパ

見た目も可愛いフラッパは、マンゴーをミルクレープに味わっていただけます。

- 期間/2024年5月1日(水)～8月31日(土)
- 料金/950円
- 場所/風待ちテラス



中国料理「藍海」

海老のマンゴーマヨネーズソース

人気の海老マヨが期間限定でマンゴー風味に。海老のプリプリとした食感、マヨネーズのまろやかな味わいにマンゴーのトロピカルさが絶妙にマッチ!

- 期間/2024年5月7日(火)～9月29日(日)
- ※5/7～9/29はザ・ランチの1品、ディナーのアラカルトメニューとして。
- 7/1～9/29はディナーコース「銅羅湾」の1品として提供。



その他のマンゴーメニューなど、マンゴーフェア詳細はこちら

<https://seagaia.co.jp/article/850>

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」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。2024年10月にグランドオープンから30周年を迎えるフェニックス・シーガイア・リゾートは、これまでリニューアルを重ね、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、そしておもてなしを高めてまいりました。「日本でいちばん“美味しい”リゾートへ」をブランドスローガンに掲げ、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新たな食の体験を提供し続けています。

<<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。