

2024年9月13日

秋の味覚を使用した Toshi Yoroizuka監修スイーツ登場

宮崎シーガイア「秋の収穫祭フェア」

～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～

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）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」2階「風待ちテラス」では、2024年9月27日（金）～10月31日（木）の期間限定でToshi Yoroizuka監修のスイーツ2種を販売いたします。

また、2024年9月27日（金）には、1階ガーデンビュッフェ「パインテラス」ランチタイムに鎧塚俊彦シェフが来店。1日限りの特別なスイーツプレートをお客様の目の前で仕上げてください。

9月28日（土）からは「秋の収穫祭」がスタート。ホテル内レストランにて栗やサツマイモ、かぼちゃなど、秋の味覚を使った様々なメニューをご提供します。

▶特設サイトはこちら https://seagaia.co.jp/event-activity/event/season/540#paragraph_3092



Toshi Yoroizuka 監修メニュー

美郷栗のモンブラン

宮崎県美郷町の栗を使用したモンブラン。カスタード生クリームと、甘さ控えめの栗の渋皮煮の上に、なめらかで繊細な美郷栗のペーストをふんわり絞りました。土台のメレンゲと風味豊かな抹茶スポンジが重なり合い、口の中で広がる豊かな味わいが楽しめます。

- 期間／2024年9月27日（金）～10月31日（木）
- 料金／950円
- 場所／シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
2F 風待ちテラス



宮崎県産SAZANKA熟成やきいものミニパフェ

蜜が溢れ出る甘さとなめらかな食感を追求した「SAZANKA熟成やきいも」を使用。熟成やきいものムース、餡子、チョコスポンジが織りなす和と洋のハーモニーをお楽しみください。

- 期間/2024年9月27日(金)～10月31日(木)
- 料金/950円
- 場所/シエラトン・グランデ・オーシャンリゾート
2F 風待ちテラス

▶風待ちテラス詳細はこちら

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



パインテラスに鎧塚俊彦シェフ来店

9月27日(金) 限定で「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフの鎧塚俊彦シェフが、ガーデンビュッフェ「パインテラス」に来店!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9月27日(金)
 - 時間/①11:30～13:00 ②12:00～13:30
 - 料金/ランチビュッフェ+スイーツプレート
大人 5,000円、小人(4～12歳) 3,100円
 - 場所/シエラトン・グランデ・オーシャンリゾート
1F ガーデンビュッフェ「パインテラス」
- ※宿泊者で朝食券をご利用の方は、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。

▶パインテラス詳細はこちら

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



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

かぼちゃやきのこなど、秋の味覚を使用したパスタやブイヤベース、ピッツアなど様々なメニューをご用意しました。また、ハロウィンをテーマに、月夜をイメージしたスイーツが12種類並ぶ「Black & Berry Halloween Collection」も同時開催。もちろん、料理の一部にも、パスタやピッツアなど、ゴシックな雰囲気と秋の味覚を使用したメニューをご用意しております。ご宿泊でないお客さまもご利用可能です。

- 期間/2024年9月28日(土)～10月31日(木)
- 時間/17:00～22:00 (21:30 LO)
- 料金/大人 6,500円、4～12歳 3,250円
- 場所/シエラトン・グランデ・オーシャンリゾート
1F ガーデンビュッフェ「パインテラス」

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



風待ちテラス ひよしろ〜る [栗]

季節ごとにフレーバーが変わる、エグゼクティブ シェフ・パティシエ日吉正人の名を冠した、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作りました。

- 期間/2024年8月1日(木)～10月31日(木)
- 料金/3,500円

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



風待ちテラス 秋の新作パン

ブリオッシュスイートポテトや、チャイティーラテ風味のクロワッサンなど、秋を感じるパンをご用意しました。

- 期間／2024年9月28日（土）～10月31日（木）
- 料金／300円～

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



秋のリゾートを楽しむ

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。

怪しく微笑むジャック・オー・ランタンのオブジェや揺らめくゴーストがお出迎えし、夜になると怪しく輝くランタンでライトアップされ、ハロウィンナイトを演出します。

- 期間／2024年9月28日（土）～10月31日（木）
 - 場所／THE LIVING GARDEN内「焚火のリビング」周辺
- ※シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊者限定
- <https://seagaia.co.jp/event-activity/event/season/540>



シーガイア 秋の満天花火

今年は秋も打ち上げ花火を実施！近くで楽しみたい方は客室から。リゾートを満喫しながら楽しみたい方はガーデンエリアから。また、BARでカクテルを飲みながらの花火観賞もおすすめです。

- 日程／10月5日（土）、12日（土）、13日（日）、19日（土）、26日（土）
- 時間／20:00（約3分間）

※日程や時間は、天候や気象状況（雷・雨・強風などの警報または注意報、地震）などの諸事情により、中止・変更となる場合がございます。

https://seagaia.co.jp/event-activity/event/season/540#paragraph_4780



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、アジアン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。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。 ※料金はすべて税込みとなります。