

2024年10月25日

【シーガイア30周年記念】
シェラトンペア宿泊券や宮崎牛などを当てよう！
シーガイア11人の料理長対抗
「パインテラス推しメニュー総選挙」

～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（以下：シーガイア/宮崎県宮崎市）は、1994年10月31日のグランドオープンから今年で30周年を迎えます。

シーガイア30周年を記念して「パインテラス推しメニュー総選挙」を開催いたします。シーガイアの11名の料理長が腕を振るい、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1階ガーデンビュッフェ「パインテラス」でお客様に味わっていただきたいメニューを考案。本日10月25日（金）より投票受付を開始いたしました。

「シーガイア公式アプリ」にて、是非食べてみたい！と思うメニューを3つ選んで投票いただくと、抽選で合計6組様にシェラトン・グランデ・オーシャンリゾートペア宿泊券やレストラン券、宮崎牛ステーキなどの豪華賞品が当たります。さらに、Wチャンスとして抽選で20名様にSPMCバリューポイント3,000ptをプレゼントいたします。

なお、投票数の多い上位3品につきましては、2025年3月～4月の期間限定で「パインテラス」ディナービュッフェにて提供予定です。食の楽しさと共に、心に残るひとときをお楽しみください。



▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/1299>

シーガイア11人の料理長対抗「パインテラス推しメニュー総選挙」
企画概要

- 応募期間/2024年10月25日（金）～12月2日（月）
- 応募方法/アプリの通知画面またはトップ画面から「パインテラス推しメニュー総選挙」に移動し11のメニューの中から「食べてみたい」と思うものを3つ選択し送信
※おひとり様1回ご応募いただけます。
※シーガイア公式アプリの利用にはSPMCへの会員登録（入会金・年会費無料）が必要となります。
▶SPMC入会案内はこちらhttps://seagaia.co.jp/members/983#paragraph_3409





シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート コーナースイート1泊（1室2名）1組



シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート ガーデンビュッフェ「パインテラス」ペアディナー券1組



シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 中国料理「藍 宮崎牛サーロインステーキ（200g×2枚）2名海」ペアランチ券2組



Wチャンス さらに抽選で20名様にSPMCバリューポイント3,000ptをプレゼントいたします！

※日本国内にお住まいで、賞品のお届け先が日本国内の会員様に限ります。

※当選者の発表は、2月上旬の賞品発送またはポイント付与をもって代えさせていただきます。

エントリーメニュー

①豚肉のから揚げ油淋鶏ソース

白間 和夫

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 鉄板焼「ふかみ」料理長

私の好物である油淋鶏を、お客様に美味しく味わっていただきたく、宮崎ブランド豚を使って仕上げました。さっぱり召し上がっていただくために油淋鶏ソースは酸味を少し強くしてバランスをとっています。ご飯のおかずとして最高ですし、ビールにもよく合います。

白間 和夫
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 鉄板焼「ふかみ」料理長

- 生まれ年 1965年/うお座
- 血液型 A型
- 出身地 宮崎県延岡市
- 座右の銘 当たり前のことを当たり前にやる
- マイブーム 音楽鑑賞(K-POP)



②佐土原ナスとしまうら真鯛のグリルガーリックトマトソース

緒方 徹法

The BEACH BURGER HOUSE 料理長

素材の良さを活かすため、佐土原ナスは素揚げして塩を軽く振り、しまうら真鯛はカリッとオリーブオイルでグリルしました。にんにくとベーコンのトマトソースは、じっくり時間をかけて煮込み、風味豊かな味わいに。トマトと相性が良いパルミジャーノチーズをかけて、よりリッチに仕上げました。

緒方 徹法
The BEACH BURGER HOUSE 料理長

- 生まれ年 1969年/いて座
- 血液型 O型
- 出身地 宮崎県日南市
- 座右の銘 一生懸命
- マイブーム ウイスキーに合うおつまみ作り



③しまうら真鯛のアンチョビ入り冷製パスタ

甲斐 広志

シーガイアコンベンションセンター 洋食料理長

新鮮なしまうら真鯛を食べやすい大きさにカットして、冷製パスタと合わせた、さっぱりと食べられる前菜です。お造りも美味しいですが、今回は白ワインにも合うように、アンチョビやんにくを使ってインパクトある味付けしているので、是非お酒と一緒に召上がりいただきたいです。



④しまうら真鯛のドライトマトとナッツのハニー焼き キャロットピューレ

河野 勝

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート Ristorante ARCO副料理長

宮崎県産しまうら真鯛のふわふわ食感に、歯ごたえがある、ほんのり香ばしい食感のナッツとハチミツを乗せました。コリアンダーの香りとにんじんの甘味を感じる人参ピューレといただく、見た目も鮮やかな一品です。



⑤宮崎森林鶏の鶏ハム キャビアドオーベルジーヌ

久米 正博

フェニックスカントリークラブ 料理長

宮崎県産森林鶏のむね肉を使用し、あっさりとした鶏ハムに宮崎の伝統野菜である佐土原ナスをペースト状にしたものにローズマリー、アンチョビ、ケッパーで味付けしたソースをかけております。あっさりとした鶏肉と、しっかりと味付けした、キャビアドオーベルジーヌとのマリアージュをご賞味ください。



⑥芝麻開口笑 (ゴマ風味の揚げドーナツ)

巢山 智志

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 中国料理「藍海」料理長

ゴマの香ばしい香りと揚げたての温かいデザートを召し上がっていただきたく、芝麻開口笑を作りました。芝麻開口笑とは、その見た目が「口を開いて笑っているように見える」ことから、中国では縁起のよいお菓子とされています。



⑦桜姫鶏の甘辛煮 (治部煮)

津隈 門修

シーガイアコンベンションセンター 和食料理長

宮崎と言えば鶏の炭火焼きですが、他の宮崎県産鶏も紹介したいということで「桜姫鶏」を使用しました。和食の基本料理「治部煮」を宮崎で好まれるような、甘い宮崎醤油を使って濃厚な味わいに仕上げました。柔らかく、お子様からご年配の方までおすすめしたい和食料理です。



⑧佐土原茄子のモンブラン仕立て

藤田 克典

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート製菓・製パン料理長

パティシエによる、パティシエ技法で、宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」と昆布だし、牛乳、小麦粉、卵を合わせペースト状にしたものをモンブランのようにデコレーションし、イタリアの漁師町チエターラで生産される伝統的な魚醬「コラトウーラ」をアクセントに仕上げました。ナスは定番の焼きナスや煮びたしなど和食に使用される事も多いですが、ケーキのような「前菜料理」を是非ご賞味ください。



藤田 克典

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
製菓・製パン料理長

生まれ年 1977年/かに座
血液型 A型
出身地 宮崎県新宮町
座右の銘 打てば響く
マイブーム 食べ歩き



⑨桜姫鶏モモ肉のバスケース風

細山田 安恭

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート インルームダイニング料理長

フランス バスク地方の料理を宮崎県産の桜姫鶏を使用し、パインテラスに合う調理方法でアレンジしました。お肉と野菜をバランスよく召し上がりた方におすすめてです。



細山田 安恭

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
インルームダイニング料理長

生まれ年 1977年/おとめ座
血液型 A型
出身地 宮崎県宮崎市
座右の銘 一期一会
マイブーム オンラインゲーム/スノボ



⑩桜姫鶏の葱胡麻だれ焼き

溝口 謙二

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート米九料理長

ジューシーで柔らかく旨味がある宮崎産桜姫鶏のもも肉を、白葱と胡麻がたっぷり入った出汁に漬け込み香ばしく焼き上げました。お子様から高齢の方まで皆さんに喜んでいただけたと思います。



溝口 謙二

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
米九料理長

生まれ年 1968年/おひつじ座
血液型 B型
出身地 宮崎県西部市
座右の銘 七転八起
マイブーム 焼酎コレクション



⑪桜姫鶏タンドリー風 西京焼き

山之内 兼一

ラグゼーツ葉/コテージ・ヒムカ料理長

カレー粉を使用せず、西京味噌とヨーグルトでチキンをマリネして焼きあげました。ソースはサワークリームを生クリームでのばし、山葵(わさび)を加えて仕上げています。



山之内 兼一

ラグゼーツ葉/コテージ・ヒムカ
料理長

生まれ年 1965年/みずがめ座
血液型 A型
出身地 宮崎県都城市
座右の銘 一生懸命
マイブーム ガーデニング



▶シーガイア30周年特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/1191>

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・スバ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/>>

