

2024年11月1日

シーガイア30周年記念のドンペリムースケーキや、  
トシ・ヨロイツカのレシピで作られたスペシャルケーキが登場  
**シェラトン・クリスマスケーキコレクション 2024**  
**本日より予約受付開始**  
～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）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11月1日（金）より「シェラトン・クリスマスケーキコレクション2024」の予約受付を開始いたします。

今年は、シーガイアグランドオープン30周年を記念して作られたドンペリニヨンのムースケーキをはじめ、トシ・ヨロイツカのレシピで作られた特別なショコラケーキ、定番の生クリームケーキ、いちごタルトなどをご用意しております。シーガイアのメンバーシップ「SPMC（シーガイアプレミアムメンバーズクラブ）」会員様は10%割引となる特典付き。今年はシェラトンのクリスマスケーキでスペシャルなクリスマスをお過ごしください。



▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/1301>

## 概要

### シェラトン・クリスマスケーキコレクション2024

- 予約受付期間 / 2024年11月1日（金）～12月8日（日）
- お渡し期間 / 2024年12月23日（月）～25日（水） 12:00～18:00
- お渡し場所 / シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート  
地下1F 特設会場

※限定数に達し次第、申込受付を終了させていただきます

※デコレーションは変更になる場合がございます

<SPMC会員様特典> 10%OFFにて購入いただけます

- ・お受け取り時に会員証をご提示ください。
- ・ご利用金額に応じてポイントをお付けします。

詳細・ご予約はこちら ▶ <https://seagaia.co.jp/article/1301>



## 【シーガイア30周年スペシャル】 ドン ペリニヨンのシャンパンベリームース

シーガイア30周年を記念して、エグゼクティブ シェフ・パティシエ 日吉正人が作り上げた特別なケーキをお届けします。至高のシャンパーニュ「ドン ペリニヨン」を使用したムースと、宮崎県産いちごムースの絶妙なハーモニー。さらに、ピスタチオの風味豊かなブリュレがリッチな深みを加えます。クリスマスにふさわしい贅沢で洗練された味わいをお楽しみください。

- 料金 / 12,000円
- サイズ / 6号 [18cm]
- 限定数 / 30個



## Toshi Yoroizuka オレンジ・ショコラ

トシ・ヨロイツカのレシピで作られた特別なクリスマスケーキ。濃厚なキャラメルガナッシュとココア生地が織りなす贅沢な味わいのケーキ。爽やかなオレンジジャムがアクセントを添え、トップにはショコラクリーム、香ばしいヘーゼルナッツ、そして華やかなドライオレンジをトッピングしました。一口ごとに広がる至福をご堪能ください。

- 料金 / 5,500円
- サイズ / 15.5cm×15.5cm
- 限定数 / 300個



## 生クリームケーキ

バニラ風味のシロップを染み込ませた、しっとりスポンジ生地といちごを、口どけのよい生クリームでサンドしました。

- 料金 / 5,000円
- サイズ / 5号 [15cm]
- 限定数 / 450個



## いちごタルト

クリスマスリースをモチーフにした華やかないちごタルト。カスタードクリームにラズベリージャムを合わせて甘酸っぱく仕上げました。

- 料金 / 5,800円
- サイズ / 5号 [15cm]
- 限定数 / 320個



## プラリネショコラマロン

プラリネキャラメルショコラのムースの中に栗のブリュレを閉じ込めた、濃厚な味わいの後に心地よい苦みが残るムースケーキ。カシスのグラサージュが全体のバランスを引き締め、最後に贅沢に巻きチョコを飾り、食感に楽しさをプラス。濃厚さと繊細さが織りなす極上の一品です。

- 料金 / 4,500円
- サイズ / 5号 [15cm]
- 限定数 / 100個



## ケーキと一緒に

### 和シュトーレン

宮崎の日本茶専門店「新緑園」のほうじ茶と串間市の十穀米甘酒「甘々咲咲」を生地に練り込み、本格芋焼酎「霧島」で漬け込んだSAZANKA生ほしいも、2種類の豆、ピーカンナッツを加えました。全体を和三盆ときな粉で包み込んだ、和の美味しさが詰まった特別なシュトーレンです。

- 料金 / 4,000円
- 限定数 / 100個



### 中国料理「藍海」 クリスマス ローストチキン

中華風のスパイスで味付けした宮崎県産鶏をジューシーに焼き上げたローストチキンをご自宅でいかがですか？鶏本来の味と「藍海オリジナルのピリ辛調味料」をつけた味の食べ比べもお楽しみください。

- 料金 / 5,500円
- 限定数 / 70羽



## 【冬のおすすめ】ガーデンを彩る幻想的なイルミネーション

### Starlight Winter ～星と光の特等席～

シエラトン・グランデ・オーシャンリゾートに隣接する宿泊者専用のガーデンエリア「THE LIVING GARDEN」に夜空の星が舞い降ります。たくさんのおかりが灯った水辺は、まるで星降るガーデンのよう。焚火のリビングには、あたたかな光に包まれた幻想的なフォトスポットが、プールサイドには三日月型のオブジェが今年も登場します。

- 期間 / 2024年11月1日（金）～2025年2月28日（金）
- 場所 / THE LIVING GARDEN
- 時間 / 日没後～24:00
- 料金 / 入場無料

※シエラトン宿泊者専用

[https://seagaia.co.jp/article/553#paragraph\\_3061](https://seagaia.co.jp/article/553#paragraph_3061)



### 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「シエラトン・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。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。

※フェニックス・シーガイア・リゾートは、受変電設備の更新及びそれに伴うメンテナンス工事のため、2025年1月5日（日）～1月30日（木）は一部施設を休館させていただきます。 <https://seagaia.co.jp/article/1252>