

2024年11月5日

# シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 2025年新春 和洋折衷おせち

華やかな盛り付けと作り立ての美味しさを食卓で  
離れて暮らす大切なご家族への贈り物としても 送料無料全国にお届け

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）では、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」料理長監修のおせち料理のご予約受付を、シーガイア公式オンラインショップにて開始いたしました。今年は、料理長監修のもと、伝統的な和のおせち料理と、宮崎牛のワイン煮など贅沢なお料理が入った彩り豊かな洋のおせち料理を組み合わせ、和洋折衷おせち二段重をご用意。作りたてを急速冷凍してお届けいたしますので、華やかな盛り付けと、作りたてと変わらない美味しさをご自宅で体感いただけます。新春を祝う、特別な日の食卓にふさわしい逸品を「日本のひなた 宮崎県」からお届けします。



▶おせちの詳細はこちら

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/1288>

## シェラトンの和洋折衷おせち 二段重

<冷凍/送料無料全国配送>

- 料金 / 39,000円(税込) <4~5人前/20.5cm×29.9cm×6.1cm/冷凍>
- 販売数 / 270セット
- 申込締切 / 2024年12月6日(金)
- お届け日 / 2024年12月30日(月)
- ※限定数に達し次第申込受付終了となります
- ※配送のみでの受付となります
- ※冷凍された状態でお届けします
- ※配達時刻のご指定は承っておりません

### <SPMC会員特典>

SPMC（シーガイア プレミアム メンバーズクラブ）会員様は、バリューポイント2倍お付けいたします。

## <お品書き>

### 和の重

真鯛柚庵焼き／金柑／子持鮎甘露煮／甲烏賊金柑和え／てまり餅／田作り煮／味付け数の子／若桃甘露煮／伊達巻柚子風味／五色砵巻き／紅白なます／日向夏網笠／たたき牛蒡／味付けいくら／黒豆甘露煮(金箔飾り)／豚肉市松／赤蒲鉾／白蒲鉾／海老旨煮／とこぶし煮／金団／渋皮栗甘露煮

### 洋の重

豚肉の香草焼／ポークパストラミ／宮崎牛のワイン煮／ローズサーモン／コルニッション／真蛸酢漬け／オマール冷製グラタン／オマール爪肉／海鮮サラダ／鮑の香草焼／メヒカリのエスカベッシュ／ローストビーフ／合鴨のパイ包み／ドライトマト赤ワイン風味／生ハムチーズ



和の重



洋の重

## シェラトンのおせち おすすめポイント

### 作り立ての美味しさ

一品一品丁寧に仕上げ、最高の状態で急速冷凍し、お届けいたしますので、作りたてと変わらない美味しさを体感いただけます。さらに、配送中も料理長の美しい盛り付けを維持するため、解凍するだけで華やかなおせちが楽しめます。

### 送料無料でお届け

全国どこへでも無料でお届けいたします。  
(送料は弊社が負担いたします。)  
※離島等、一部配送不可地域がございます。

■ 配送日 / 2024年12月30日 (月)  
※ 配送時刻のご指定は承っておりません



## 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周年を迎えたフェニックス・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>