



2024年11月13日

日本でいちばん“美味しい”リゾートへ マイステイズグループ主催「2024 BEST CHEF料理コンクール」 特別参加枠で初優勝した「デザート一皿」を期間限定発売 ～鎧塚俊彦シェフとのSpecialコラボイベントも～

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、マイステイズ・ホテル・グループ（以下、マイステイズグループ）が「食」をホテルブランドの強固な柱にする事を目的とし開催した「2024 BEST CHEF料理コンクール」に特別枠として初参加。シーガイア内の予選を勝ち抜いた川野裕子パティシエールが見事優勝に輝き、更にデザートでの優勝も初という快挙となりました。この優勝作品のデザートプレートにシーガイア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」内店舗にて2024年11月23日（土）～2024年12月29日（日）の期間の土曜・日曜限定でご提供いたします。



▶詳細はこちら

<https://seagaia.co.jp/article/1321>

マイステイズグループ主催「2024 BEST CHEF料理コンクール」（2024年9月） テーマは『地元ならではの素材を使った発酵料理と熟成料理』

優勝作品

「日向夏モンブラン ルーブルstyle
スコールとディルのソルベ」

宮崎の食材「日向夏」をまるごと使用し、
美術館にいたるような美しい造形を表現した一皿

日向夏を余すところなく使用し、熟成・発酵させた特製ジャムを引き立たせるように、濃厚でクリーミーなマスカルポーネムースと合わせました。ソルベには、宮崎を代表する南日本酪農の乳性炭酸飲料「スコール」を使用、フルーティーな香りのハーブディールと合わせることで、ムースと一緒に食べても美味しいさっぱりとした味わいに仕上げました。

一皿で様々な食感が楽しめることも、こだわりポイントです。



記念企画① 鎧塚俊彦シェフとの夢の饗宴が実現

イベント：Toshi Yoroizuka×川野裕子 Special Event「二人展」

テーマ：発酵と熟成

鎧塚俊彦シェフと川野裕子パティシエールがお贈りする ライブ形式イベント

- 期間 / 2024年12月1日（日）
- 場所 / カクテルラウンジ「パシフィカ」（事前予約制）
- 時間 / ①11:30～13:00 ②13:30～15:00
- 人数 / 各30名
- 料金 / 5,000円
- 内容 / 鎧塚シェフ（キッシュ・ローヌ サラダ添え）
川野パティシエール（日向夏モンブラン ルーブルstyle スコールとディルのソルベ）
お飲み物（スパークリングワイン、ノンアルコールスパークリングワイン、ソフトドリンクのいずれか1杯）



▶ご予約はこちら イベント専用予約フォーム

[https://www.tablecheck.com/shops/seagaia-kurobar/reserve?menu_lists\[\]=672effd55d3a2928ff492b08](https://www.tablecheck.com/shops/seagaia-kurobar/reserve?menu_lists[]=672effd55d3a2928ff492b08)



記念企画② ホテルのラウンジで優雅なひとときを、旬を迎えた日向夏のデザートと共に

マイステイズグループ主催「2024 BEST CHEF料理コンクール」優勝デザートを提供

この時期旬となる「日向夏」を存分に堪能でき、一皿で熟成・発酵の魅力と3種類の食感や風味を楽しめる日本でいちばん“美味しい”リゾートをスローガンに掲げているシーガイアならではの特別なスイーツを是非この機会にご賞味ください。

- 日程 / 2024年11月23日（土）、24日（日）、30日（土）
12月7日（土）、8日（日）、14日（土）15日（日）、28日（土）、29日（日）
※「日向夏」入荷影響により開始日が変更になる場合がございます。
- 場所 / 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」（予約不要）※宿泊者以外もご利用可能
- 提供時間 / 10:00～15:00（LO）
- 料金 / 3,000円
2,500円（シーガイア プレミアム メンbersクラブ会員様）
- 内容 / 日向夏モンブラン ルーブルstyle スコールとディルのソルベ
お飲み物（グラスワイン、ソフトドリンクのいずれか1杯）

※こちらの商品は、イトイン限定です。

▶詳細はこちら

https://seagaia.co.jp/article/1321#paragraph_5109



川野裕子パティシエールの特別な日の記念日スイーツ「ジュエル・エンジェル」

シーガイア30周年を記念して販売された「ジュエル・エンジェル」。このまるで宝石のような輝きを放つキラキラスイーツを担当したのは、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート製菓・製パン所属の川野裕子パティシエールなのです。毎月売り出される美しいスイーツは、売り出し直後から毎月完売となる人気商品となりました。「大切な人への贈り物」として是非おすすめしたいスイーツです。

「ジュエル・エンジェル」概要

- 販売期間 / 2024年4月1日（月）～2025年3月31日（月）
- 販売場所 / 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」
- 販売価格 / 1個 1,500円（直径約7cm）＊箱入り
- 販売個数 / 各月30個
- 予約方法 / 風待ちテラスにて、毎月1日に翌月のケーキの予約受付開始 TEL.0985-21-1120（9:00～18:00）

WEB予約はこちら <https://www.tablecheck.com/shops/seagaia-kazemachi-terrace/reserve>

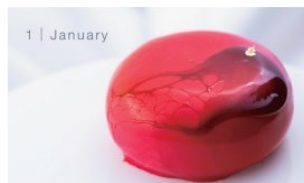


PHOENIX
SEAGAIA
RESORT



日本でいちばん“美味しい”リゾートへ
The DELICIOUS RESORT

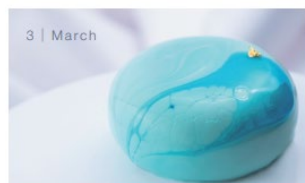
▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/1196>



1 | January
Garnet
ガーネット
いちごのムース
練乳のパパロア
2024年12月1日予約受付開始



2 | February
Amethyst
アメジスト
スミレ風味のムース
フレーズ・ダ・ボアと
いちごのジュム
2025年1月1日予約受付開始



3 | March
Aquamarine
アクアマリン
杏仁のムース
ジュースリンドーと
パナファイバーのゼリー
2025年2月1日予約受付開始

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>