



2025年1月28日

# 風待ちテラスのご褒美パフェシリーズ第2弾 宮崎県産いちごのパフェ期間限定販売

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート エグゼクティブシェフ・パティシエ 日吉正人監修

フェニックス・シーガイア・リゾート（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」2階「風待ちテラス」では、昨秋より季節の味覚を堪能するエグゼクティブシェフ・パティシエ 日吉正人監修『風待ちパフェ』を販売。第2弾として、2025年2月1日より宮崎県産いちごを使用したパフェ2種を販売開始いたします。女子会に、記念日に、自分磨きに、心ときめくご褒美パフェをご堪能ください。



KAZEMACHI-PARFAIT

風待ちテラスの  
いちごパフェ

2月1日(土)~5月6日(火)

## 風待ちテラスのいちごパフェ

- 販売期間/2025年2月1日(土)~5月6日(火)
- 提供時間/10:00~15:00 (LO)
- 料金/パフェ・フレジエ 2,500円  
宮崎県産いちごのミルク氷 1,800円
- 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

▶風待ちテラス詳細はこちら

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



エグゼクティブシェフ・パティシエ  
日吉 正人

## パフェ・フレジエ

宮崎県産いちごを使用したプレミアムなパフェ。いちごとラズベリーソースを忍ばせた生クリーム、ピスタチオとカスタードクリーム、そして濃厚なチョコアイスとチョコソースが絶妙に溶け合い、アーモンドとココアをまとわせた塩気の効いたクランブルが食感にアクセントを加えます。最後にいちごとジャージー牛乳アイスが爽やかさを添えた、贅沢なひとときを演出します。



## 宮崎県産いちごのミルク氷

牛乳で作ったミルク氷の中にピスタチオクリームを閉じ込め、手作りいちごジャムと宮崎県産いちご、キュートないちごクッキーをトッピングしました。



## 風待ちテラス

### 風待ちテラス

ホテルでの滞在をより豊かにするテラスラウンジ「風待ちテラス」では「旅」をテーマにセレクトした多種多様な本を自由にお読みいただけます。カフェエリアでは、宮崎市にある珈琲豆専門店「なかはら珈琲工場」の厳選された豆で淹れるハンドドリップコーヒーをはじめ、パンやサンドウィッチ、スイーツなどをお楽しみください。エグゼクティブ シェフ・パティシエ 日吉の名を冠した『ひよしろ〜る』は「風待ちテラス」で人気の定番スイーツ！また、テラスの奥にあるレタールームでは、店内に展示された上質な文具やポストカードを使い、大切な誰かへ手紙を綴ることができます。

- 場所 / シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート2階
- オープン時間 / 9:00~23:00 (レタールームは18:00まで)
- オーダー時間 / フード 10:00~18:00、ドリンク 9:00~18:00
- ※無料コーヒーサービス / 18:00~23:00
- ※レタールームのみ宿泊者専用

<https://seagaia.co.jp/facilities/sgor/service/73>



### 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。