

2025年2月21日

【シーガイア30周年記念】 おいしさの頂点はあなたが決める！ 料理長対抗パインテラス推しメニュー総選挙 グランプリ決定戦開催

ガーデンビュッフェ「パインテラス」で食べて投票してNo.1を決めよう！

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）グランドオープン30周年を記念して、昨年10月25日（金）～12月2日（月）に開催していた「パインテラス推しメニュー総選挙」。シーガイアの11名の料理長がエントリーし、総得票数14,589と、多くのお客様に投票へ参加いただき、上位3名が決定いたしました。

2025年3月～4月の期間中、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」のディナーにて、上位3名のメニューをビュッフェスタイルでご提供し、お客様の投票でNo.1を決めるグランプリ決定戦を実施いたします。見事1位に輝いたメニューは5月も継続して提供いたします。

さらに、投票いただいた方の中から抽選で3組に「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」ペア宿泊券ほか、素敵な賞品をプレゼントいたします。心を込めて作られた料理を楽しみながら、未来の「パインテラス」の名物を選びませんか？



▶特設サイトはこちら<https://seagaia.co.jp/article/1356>

料理長対抗 パインテラス推しメニュー総選挙 グランプリ決定戦

- 期間／2025年3月1日（土）～4月30日（水）
- 方法／ガーデンビュッフェ「パインテラス」のディナービュッフェをご利用の際、エントリーメニュー3品を食べていただき、QRコードから投票フォームにアクセスし、推しメニューへ投票
- 発表／1位に輝いたメニューは5月1日（木）から1ヶ月間、パインテラスでご提供

※おひとり様1回ご応募いただけます。

※参加には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

ガーデンビュッフェ「パインテラス」

- 営業時間／朝食 6:00～11:30
ランチ 11:30～13:30（最終入店13:00）
ディナー 17:00～22:00（21:30 LO）
- 料金／朝食・ランチ大人 3,800円、4～12歳 1,900円
ディナー大人 6,500円、4歳～12歳 3,250円

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sqor/131>



賞品



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 (定員2名) 1組



ラグゼーツ葉
和洋室1泊 (定員5名) 1組



コテージ・ヒムカ
ファミリータイプ 1泊 (定員7名) 1組

Wチャンス さらに抽選で30名様にSPMCポイント500pt (500円分相当) 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、5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。



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。



③佐土原ナス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醤「コラトゥーラ」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。



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/>>

2025年6月6日より、フェニックス・シーガイア・リゾート内の宿泊3施設の名称を変更いたします。

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート ⇒フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー
ラグゼーツ葉 ⇒シーガイア・フォレスト・コンドミニアム
コテージ・ヒムカ ⇒シーガイア・フォレスト・コテージ

<https://seagaia.co.jp/article/1327>