



「マンゴーフェア」6-7月開催

**Toshi Yoroizuka監修マンゴーミニパフェをはじめ、
スイーツ・カクテル・中国料理まで、様々なマンゴーメニューが勢ぞろい！
～6月1日には鎧塚シェフ&日吉シェフのSpecial Eventも開催～**

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：代表取締役社長 山本 俊祐）の旗艦シップホテル「シエラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、2025年6月1日（日）から7月31日（木）までの期間限定で「マンゴーフェア」を開催します。「Toshi Yoroizuka」オーナーシェフの鎧塚俊彦氏監修によるマンゴーミニパフェをはじめとする多彩なマンゴースイーツを「風待ちテラス」で提供するほか、ホテル内各店舗にてスイーツはもちろん、カクテルや中国料理など、さまざまなマンゴーメニューをご提供します。

また、2025年6月1日（日）には、鎧塚俊彦氏と、シーガイアのエグゼクティブシェフ・パティシエ日吉正人のコラボイベント第2弾を開催。「トシヨロイツカ 東京」で人気のランチメニューを、旬のマンゴーをテーマに宮崎で再現。この日限りのスペシャルな前菜・メイン・デザートを、両シェフによるフードプレゼンテーション&トークショーとともに、贅沢な空間でお楽しみいただけます。

▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/850>



Toshi Yoroizuka 監修メニュー

宮崎県産マンゴーミニパフェ

昨年好評を博した、鎧塚俊彦シェフ監修の宮崎県産マンゴーミニパフェのなかから、人気の2種を今年も販売！イートインはもちろん、テイクアウトも可能です。

- 期間/2025年6月1日（日）～7月31日（木）
- 場所/風待ちテラス

マンゴーショートケーキパフェ

マンゴーのコンフィチュール、マンゴー風味のマスカルポーネクリーム、スポンジの層の上に、マンゴーを贅沢にトッピング。

- 料金/1,400円

マンゴーチョコパフェ

2種類のチョコムース、マンゴーとパッションフルーツのコンフィチュールの層が織りなす、マンゴー×ショコラの濃厚な味わいをお楽しみください。

- 料金/1,000円



濃厚から爽快まで。マンゴーのおいしさを、いろんなかたちで。

ひよしろ〜る [マンゴー]

エグゼクティブ シェフ・パティシエ日吉の名を冠したロールケーキ。宮崎県産マンゴーの果肉とマスカルポーネチーズのクリームを、マンゴーパウダーで色鮮やかに仕上げたふんわり生地でロールしました。

- 期間/2025年6月1日(日)～7月31日(木)
- 料金/3,500円
- 場所/風待ちテラス



マンゴーパッションのミルク氷

牛乳から作ったやさしい甘さのミルク氷に、とろけるようなマンゴーとパッションソース、コクのある練乳クリームを閉じ込めて。トッピングにもマンゴーの果肉とソースを重ねた、夏にぴったりのトロピカルスイーツです。

- 期間/2025年6月1日(日)～7月31日(木)
- 料金/1,900円
- 場所/風待ちテラス



マンゴーパン

マンゴーじゃりパンと、鎧塚俊彦シェフ監修の「オムレットマンゴー」をご用意しました。オムレットマンゴーは、マンゴーとチーズ入りカスタードクリームをクロワッサン生地で包み込み、表面に紅茶を纏わせた、マンゴーの甘みを一層引き立てる逸品です。

マンゴーじゃりパンは宮崎で人気の「じゃりパン」をマンゴーでアレンジした、爽やかな甘さとコロんとした愛らしい見た目が魅力のパンです。

- 期間/2025年6月1日(日)～7月31日(木)
- 料金/400円～
- 場所/風待ちテラス



マンゴーソーダ

ジュワツと弾ける炭酸にマンゴーシロップの甘さと、マンゴー果肉を贅沢に加えました。ライムの爽やかな香りがアクセントになった、南国気分を楽しめる一杯です。

- 期間/2025年6月1日(日)～7月31日(木)
- 料金/950円
- 場所/風待ちテラス



ガーデンビュッフェ「パインテラス」ランチビュッフェ

「パインテラス」ランチビュッフェのスイーツコーナーに、マンゴーミニロール、マンゴープリン、マンゴーじゃりパンが登場!

- 期間/2025年6月1日(日)～7月31日(木)
- 時間/11:30～13:30(最終入店13:00)
- 料金/大人 3,800円、4～12歳 1,900円
- 場所/ガーデンビュッフェ「パインテラス」

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



海老のマングーマヨネーズソース

人気の海老マヨが期間限定でマングー風味に。海老のプリプリとした食感、マヨネーズのまろやかな味わいにマングーのトロピカルさが絶妙にマッチ！

- 期間 / 2025年6月1日(日)～9月30日(火)
- 場所 / 中国料理「藍海」
- ※ザ・ランチの1品、ディナーのアラカルトメニューとして提供



マングーフローズンカクテル

マングーカラーが映える、夏にぴったりのフローズンカクテル。マングーリキュールと宮崎マングーの濃厚な味わいを、ひんやりとお楽しみください。

- 期間 / 2025年6月1日(日)～8月31日(日)
- 料金 / 2,500円(ノンアルコール 2,000円)
- 場所 / カクテルラウンジ「パシフィカ」



鎧塚シェフ&日吉シェフのSpecial Event第2弾

至福のコラボDessert

- 日時 / 2025年6月1日(日) ①11:30～13:00 ②13:30～15:00
 - 料金 / お一人様 4,500円
 - 定員 / 各回30名 ※先着順
 - 会場 / シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
1Fカクテルラウンジ「パシフィカ」
- ※定員に達した為、ご予約受付は終了しております。

https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/162#paragraph_3207



【リブランド】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

▶詳しくはこちら <https://seagaia.co.jp/article/1327>

フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの雄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。雄大なロケーションの中に、3つの宿泊施設をはじめ国内屈指のゴルフコースやテニスクラブ、豊かな自然環境を活かした多彩なアクティビティーが揃っています。広大なリゾートエリアの中心に位置するフラッグシップホテル「フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー」は全室東向きオーシャンビュー。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&バーでラグジュアリーなリゾートステイを。黒松林に囲まれた「シーガイア・フォレスト・コンドミニアム」と「シーガイア・フォレスト・コテージ」では、長期滞在やファミリー・グループ、ペット同伴など、多彩な目的に応じたカジュアルなリゾートステイを。ブランドスローガン「人生のご馳走を味わう、日本でいちばん“おいしい”リゾートへ」のもと、宮崎そしてシーガイアだからこそ叶う、非日常を味わう極上のリゾート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。※内容は変更となる場合がございます。