



2025年11月4日

タラバガニや本ズワイガニなどを贅沢に愉しむ 冬のご馳走「カニフェア」開催

～ズワイガニ食べ放題付きの宿泊プランも新登場～

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」では、2025年12月1日（月）から2026年2月28日（土）までの期間限定で、冬の味覚の王様・カニを多彩に味わう「カニフェア」を開催いたします。

ホテル内の各レストランでは、タラバガニやズワイガニなどを使用した多彩なメニューをご用意。レストランごとに趣向を凝らした料理で、カニの魅力を存分にお楽しみいただけます。冬ならではの贅沢な味わいを、ぜひこの機会にご堪能ください。



＼冬のご馳走／
カニフェア

カニフェア

- 期間／2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）
- 店舗／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー内レストラン
- ※除外日：12月20日（土）～1月4日（日）、1月13日（火）～15日（木）

▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/1450>

ガーデンビュッフェ「パインテラス」

ディナービュッフェ「カニフェア」

カニ肩肉の炭火焼やカニ餡かけスープ蒸し、カニと海老味噌ラーメンなど、様々なカニ料理がディナービュッフェに登場！また、あったかメニューとして、12月と2月はカニ入りスンドゥブと自家製豆腐、1月はカニすき鍋をご提供します。

- 時間／17:00～22:00（21:30 LO）
- 料金／大人 6,500円、4～12歳 3,250円
- 場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー
1F ガーデンビュッフェ「パインテラス」
- ※12月20日～1月4日は料金及びメニュー内容が一部変更となります
<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/131>



ズワイガニ食べ放題

ディナービュッフェご利用のお客さまへ、追加料金で蒸しズワイガニの食べ放題をご用意いたします。

- 料金／大人 2,200円、4～12歳 1,650円
- ※1テーブル全員のご注文が条件となります



フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー 【夕食・朝食付き】カニ食べ放題付き宿泊プラン

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とカニ食べ放題の贅沢グルメプラン。

- 期間／2025年12月1日（月）～2026年2月28日（土）
- ※除外日あり

▶プラン詳細・ご予約はこちら

https://booking.seagaia.co.jp/booking/result?code=01990300-f635-70db-8f54-d352c3c754cf&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=HP7574176117928055819497



鉄板焼「ふかみ」

タラバガニの鉄板焼き

2025年7月18日にリニューアルオープンした「ふかみ」では、目の前の鉄板で焼いたバター風味のタラバガニをアメリカーナソースでいただく贅沢な一品をご用意。香ばしい香りと濃厚な旨みを堪能ください。

- 時間／17:30～22:00（21:30 LO）
- 料金／10,000円
- 場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー
1F 鉄板焼「ふかみ」

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/115>



中国料理「藍海」

ディナーアラカルト

ディナーのアラカルトで、本ズワイガニを使用したメニューをご用意しました。

- 時間／17:30～21:30（21:00 LO）
- 料金／ズワイガニ入りコーンスープ 1,700円
ズワイガニとレタスの炒飯 2,400円
- 場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー
1F 中国料理「藍海」

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/130>



ズワイガニの釜炊きご飯

カニの旨みをたっぷりと含ませて炊き上げた釜炊きご飯に、ズワイガニの身とカニ味噌、生姜を加え、余熱でふっくらと。香り立つカニの風味と薬味の爽やかさが調和する、贅沢な一品です。

■料金／1釜（米2合）2,500円

※オーダーを受けて提供までに1時間いただきます



鍋の追加食材「ズワイガニ」

ひなた鍋の追加食材として、ズワイガニ120gをご用意。2種類の出汁でカニしゃぶをお楽しみください。

■料金／お一人様2500円

※写真は2名盛りです

■時間／17:30～22:00（21:30 LO）

■場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー
1F 米九

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/765>



Ristorante ARCO

天使の海老とタラバガニのペスカトーレ タラバガニのバジル焼きを添えて

ブリッとした食感と濃厚な甘みが特徴の天使の海老とタラバガニの旨みを凝縮したパスタ。香ばしいタラバガニのバジル焼きを添えた、風味豊かな一皿です。

■時間／11:30～15:00（13:30 LO）

18:00～22:00（20:30 LO）

■料金／単品3,800円

※ランチまたはディナーコースのパスタを追加2,000円で変更可能

※店舗改装に伴い、11月4日（火）～12月19日（金）はクローズ

<https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/92>



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・スパブランドのバイオニア「パンヤンツリー・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/>>

