

シーガイアの多彩な魅力、美味しい食、おすすめの過ごし方などなど、たくさんの“コト”をお届けします。

# Koto-todoke

シーガイアの過ごし方  
Phoenix Seagaia Resort Information

2019  
September

vol.27



私が届けたいコト

vol. 27  
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート  
オーシャンリゾートデパートメント  
日高 満理安



本格焼酎「月の道」

とても美しく幻想的な「月の道」の情景に合う焼酎をご存じでしょうか。その名も「本格焼酎月の道」。えびの市にある明石酒造の社長がホテルから眺める「月の道」の美しさに感動し、この絶景にあふ焼酎を作りたいという想いから誕生したそうです。「月の道」を眺めながら、お泊りのお部屋で月見酒はいかがですか。



フェニックス・シーガイア・リゾートは  
おかげさまで25周年

シーガイアの特別が当たる！  
2つのSNSキャンペーン実施中

人生のごちそう  
キャンペーン

好きな体験ムービーをツイートして、「人生のごちそう」プランが当たる！

■2019年10月31日(木)まで



詳細・応募はこちら！

リゾートなひととき  
インスタグラムキャンペーン

#リゾートなひととき #シーガイアのハッシュタグをつけて、あなただけの「リゾートなひととき」を投稿。毎月1組にシェラトン宿泊券やゴルフプレー等が当たる！



詳細はこちら！

※シーガイア公式アカウントをフォローいただくことが条件です。

人生に、ごちそうを  
The DELICIOUS  
RESORT

月の道 × 月見酒  
幻想的な情景に酔いしれる  
リゾートの夜

秋はお月見の季節。

ふと空を見上げると綺麗な月が、ホテルの客室からは海に映る幻想的な「月の道」をご覧いただけます。秋の夜長、美味しいお酒とともに「月の道」に酔いしれる贅沢な時間をお過ごしください。



Ristorante ARCO  
月の道カクテル

月の道をイメージしたカクテルは、海の深い青色がとてもロマンチック。柑橘系の風味がお食事にピッタリです。

■料金/1杯 1,400円(月の道期間限定)

シェラトン宿泊者専用

音楽を聴きながら、満月を愉しむ  
ムーンライトコンサート



焚火のリビングを舞台に、アコースティックユニット「アンダンティーク」が、ギターとキーボードの美しい音色に合わせ、しっかりと歌い上げます。

■日時/9月14日(土)  
19:30~、20:30~(各30分)  
■場所/焚火のリビング(観覧無料)  
※お飲み物はKUROBARよりテイクアウト(有料)いただけます。

月の道をご覧いただける期間 /

月の出時刻	9月	12日(木)	13日(金)	14日(土)	15日(日)	16日(月)
	17:41	18:14	18:45	19:14	19:44	
		12日(土)	13日(日)	14日(月)	15日(火)	16日(水)
		17:17	17:46	18:16	18:47	19:21

※月の出から30分~1時間後が見ごろです。 ※満月は9月14日(土)、10月14日(月)です。

お泊りのお部屋で

売店でお酒と肴を購入したら客室へ。大きな窓から見える月を眺めながら月見酒をお楽しみいただけます。オーシャンリゾートデパートメントでは、「本格焼酎 月の道」をはじめ、宮崎の地ワインや焼酎等をご用意。お酒に合う肴も多彩に、おすすめは毎つまシリーズ!厳選素材でつくられた贅沢な缶詰です。

クラブラウンジで

シャンパンを飲みながら、まるで額縁のような窓の奥に見える月の道をご堪能いただけます。

シーガイアの多彩な魅力、美味しい食、おすすめの過ごし方などなど、たくさんの“コト”をお届けします。

# Koto-todoke

シーガイアの過ごし方 Phoenix Seagaia Resort Information

2019  
September

vol.27



シーガイアで“食”もアート“も味わい尽くす

HARVEST AUTUMN

~ 秋の収穫祭 ~



DINNER

1F ガーデンビュッフェ「パインテラス」

秋の収穫祭フェア

宮崎牛をはじめ、宮崎県産豚や鶏などの肉料理はもちろん、茸やかぼちゃなど秋の食材を使った多彩な料理が並びます。食後には栗やサツマイモなど、秋の味覚を楽しめるスイーツも。秋のごちそうを心ゆくまでお楽しみください。

■期間/9月7日(土)~10月31日(木)  
■料金/大人 4,500円、4~12歳 2,250円  
※ディナービュッフェでご提供

〈パインテラスのスペシャリティ〉

宮崎牛入り挽肉の  
ミニバーガー

こだわりのパテは、より宮崎牛の旨みを引きだせるために豚肉との合挽きに。ジューシーなパテとチーズ、野菜とトマトのソースを、ふわふわのパンズで挟んだ、小さなハンバーガーです。 ※宮崎牛メニューは、ディナービュッフェにて月替わりでご提供します。

料理長 山下 勝敏



DINNER

スペシャルイベント予告 /  
シーガイア25周年を記念して、  
11/1~1泊2日で、一夜限りのスペシャルイベント  
The DELICIOUS FESTIVALを開催!  
シーガイアが誇る100名のシェフが作り上げる各レストランのスペシャリティや自慢の一品が集結。さらに黒木純氏の参加も決定!



詳しくはWEBへ

■料金/朝食ビュッフェ 大人 2,500円、4~12歳 1,250円  
ランチビュッフェ 大人 2,300円、4~12歳 1,150円  
ディナービュッフェ 大人 4,500円、4~12歳 2,250円

■時間/朝食ビュッフェ 6:00~10:00(L)  
ランチビュッフェ 11:30~13:30(L)  
ディナービュッフェ 17:30~21:30(L)

■TEL/0985-21-1374 [内線109]

パインテラスのご予約はWEBで▶

シーガイアプレミアム  
メンバーズクラブ  
会員様特典

ランチビュッフェ 1,800円  
ディナービュッフェ 4,000円  
※お子様料金は  
お問い合わせください。



日本でいちばん“美味しい”リゾートへ  
フェニックス・シーガイア・リゾート

宮崎 シーガイア 検索



公式 WEBサイト



公式 Facebook



公式 Instagram

## シーガイアが目指す「日本でいちばん“美味しい”リゾートへ」とは



一年を通して温暖な気候で、日照時間や晴天日数、さらに年間降水量といずれもがトップクラス。この恵まれた環境に育まれた宮崎の食材は全国的に高い評価を受けています。

フェニックス・シーガイア・リゾート（以下シーガイア）は、宮崎の魅力を伝える“ショーケース”だと思っています。食材の良さや生産者のこだわりを料理でどう伝えるか、宮崎で料理を作るという事は料理人冥利に尽きますね。」と語るのは、シーガイアのすべてのレストラン・バーのトップを務める深水政信総料理長。「一方で、美味しい料理を作るのは料理人として当たり前。食事を提供するスタッフのおもてなしや、召し上がっていただく際のシチュエーションも大切だと思っています。いわゆる“食の体験”です。」

雄大な太平洋沿いに広がる緑豊かな黒松林に囲まれた広大なリゾートエリアに様々

な楽しみ方が揃うシーガイア。深水総料理長のオススメは「やはり客室からの眺めですね。特に水平線から昇る朝日が素晴らしいので、ルームサービスで朝食をオーダーすれば泊まっているお部屋が極上のプライベートレストランになります。シェラトンに隣接する THE LIVING GARDEN で、風待ちテラスのピクニックバスケットを召し上がっていただくのも良いですね。リゾート感溢れる水辺の空間で手軽にピクニック気分をお楽しみいただく事ができます。」

“食”と“体験”を掛け合わせる事で「美味しい」は何倍にも膨らみます。ひとりひとりのお客様にとって、「いちばん美味しい」と思っていたくために、少しでも期待を上回る“食の体験”をご提供し続ける。食も、癒しも、遊びも、「人生のごちそう」を味わう美味しいリゾート。それがフェニックス・シーガイア・リゾートです。

それがフェニックス・シーガイア・リゾートです。



総料理長 深水 政信

秋のシーガイアで  
“食の宝庫宮崎”  
を堪能

### 42F 「Ristorante ARCO」



#### 秋の茸フェア

秋のディナーコースに、松茸やポルチーニ茸、宮崎県産綾姫茸など、秋の味覚「茸」を使ったメニューが登場。コース料理のオードブル、パスタ、メイン、それぞれからお好きな一品をお選びいただけます。

■期間/9月7日(土)～10月31日(木)



（Ristorante ARCO）  
のスペシャルリテ

ウニのクリームソース  
スパゲッティ

ウニをたっぷりを使用した芳醇な香りとココのクリームソース。隠し味のトマトソースのほどよい酸味が、ウニのクリーミーさをより引き立てる、贅沢な逸品です。

料理長 田口 信幸

### DINNER 秋のオーダーディナー バイキング開催

ウニのクリームソースパゲッティはもちろん、オードブルやパスタ、メイン、デザートまで、30種類を超える人気メニューをご用意。オーダーバイキングスタイルでご提供します。

■期間/9月6日(金)～8日(日)  
■時間/18:00～22:00(20:30 LO)  
■料金/お一人様 7,500円  
※オーダー時間は90分、お席の利用は120分。

■料金/ランチ 2,500円(前菜+パスタ)  
3,300円(前菜+パスタ+メイン)  
ディナー 7,500円(ディナーコース)  
■時間/ランチ 11:30～15:00(14:00 LO)  
※水曜定休  
ディナー 18:00～22:00(20:30 LO)  
※火曜・水曜定休  
■TEL/0985-21-1148 [内線137]

SPMC4 会員様特典  
ランチ:デザート&コーヒー 無料  
ディナー:ドリンク10%割引

### 1F 鉄板焼「ふかみ」

#### 伊勢海老と宮崎牛のコース

評価の高い宮崎獲れの伊勢海老。いよいよ宮崎では9月1日に伊勢海老漁が解禁。肉厚で食べ応えのある伊勢海老と宮崎牛ロースの鉄板焼は絶品。シェフとの会話を楽しみながらご堪能ください。

■期間/9月2日(月)～10月31日(木)  
■料金/お一人様 19,500円

■時間/ディナー 17:30～21:30(21:15 LO) ■TEL/0985-21-1314 [内線134]

#### （ふかみのスペシャルリテ）

##### 宮崎牛すね肉のコンソメスープ

8時間という長い時間をかけ、丁寧に抽出をしていくことで美しい黄金色のスープに仕上げました。宮崎牛の旨味が凝縮された、深みある味わいをご堪能ください。

毎月  
2日、9日、19日、29日は  
ふかみの肉の日！  
〔除外日〕  
4月29日、5月2日、12月29日、1月2日

コース料理を注文いただいた方へ、宮崎牛ロースを50g増量もしくは、追加してご提供します。



料理長 川原 祐一

### 1F 中国料理「藍海」



選べる  
メイン料理

宮崎牛の  
あんかけ焼きそば  
OR  
鮎と栗入り  
ハスの葉子マキ

#### 秋の特別ディナーコース

秋の贅沢食材を使用した広東風ディナーコース。茸や秋野菜、上海蟹にトリュフ、そして鮎など、秋の美食をご堪能ください。

■期間/9月7日(土)～10月31日(木) ■料金/お一人様 6,600円

### 1F 九州の米とあて「米九」

#### 秋のご馳走膳

秋刀魚や茸、春菊などの秋に旨味を増す食材を使った料理が並びます。おススメは、土鍋で炊く美味しい鯛松ご飯。新米の松茸ご飯に、甘く炊いた鯛をトッピングした贅沢な炊き込みご飯です。

■期間/9月7日(土)～10月30日(水)  
■料金/お一人様 6,600円  
※2名様よりご注文承ります。



#### （米九のスペシャルリテ） 美味しいご飯と 料理長厳選の「あて」セット

九州の美味しいお米を、こだわりの土鍋で丁寧に炊き上げたご飯。九州中から厳選した「ご飯のあて」、一杯のご飯が最高に幸せに感じられるひとときをお楽しみください。

料理長 溝口 謙二

■時間/ディナー18:00～22:00(21:30 LO) ※日曜・木曜及び9/2(月)定休(9/15・22は営業)  
■TEL/0985-21-1341 [内線136]



#### 米九のあさごはん 極

素材や味などすべてにおいてこだわり、料理一品一品に手間暇かけた自慢の朝食を秋の爽いでご提供。記憶に残るほど美味しい、究極の和朝食をご堪能ください。

■期間/9月17日(火)～9月29日(日)  
■料金/お一人様 3,500円(1日40食限定)

### 秋のおすすめアラカルト

藍海のスペシャルリテ「佐土原ナスの香味揚げ」をはじめ、贅沢で香り豊かなメニューをご用意。



■期間/9月7日(土)～10月31日(木)  
■料金/鶏肉と栗の広東風 土鍋蒸し御飯 1,800円  
上海蟹味噌のあんかけ焼きそば 2,000円  
佐土原ナスの香味揚げ 2,000円

■時間/ランチ 11:30～14:00(13:30 LO) ※土日祝のみ営業 ※平日定休(9/16・23は営業)  
ディナー 18:00～22:00(21:30 LO) ※火曜・金曜定休  
■TEL/0985-21-1518 [内線133]



#### （藍海のスペシャルリテ）

##### 佐土原ナスの香味揚げ

宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」を高熱の油で一気揚げ、外はサクッと、中はトロッと仕上げました。干しエビの出汁でとったオリジナル醤油ソースはナスとの相性抜群です。

料理長 栗山 智志

### 1F 寿司処「八潮」



#### （八潮のスペシャルリテ）

##### 葱鮎（ねぎま）

大トロと葱にニンニク醤油を何度も塗りじっくり焼き上げた、知る人ぞ知る人気メニュー。食欲をそそる豊かな香りとともに楽しんでください。

■料金/1本 1,500円



料理長 吉浦 喜三郎

■時間/ランチ 12:00～13:00(くろぎのお茶漬け20食限定/要予約) ※金曜・土曜のみ営業  
ディナー 18:00～22:00  
■TEL/0985-24-0910 9月の定休日:9月2日(月)、8日(日)～12日(木)、17日(火)、24日(火)、29日(日)、30日(月)



#### 伊勢海老

ふりっふりのお造りや握り、香ばしい焼き物、ボイル、そして旨みが凝縮された味噌汁など、様々な楽しみ方があります。

■料金/時価

■時間/ディナー18:00～22:00(21:30 LO)  
※日曜・木曜及び9/2(月)定休(9/15・22は営業)  
■TEL/0985-21-1341 [内線136]

### 1F 「実家 くろぎ」



#### 季節の懐石コース

宮崎の秋の食材をお客様の目の前で丁寧に手仕事を施し、お出しします。

■料金/14,500円  
■時間/ランチ 12:00～13:00(くろぎのお茶漬け20食限定/要予約) ※金曜・土曜のみ営業  
ディナー 18:00～22:00  
■TEL/0985-24-0910 9月の定休日:9月2日(月)、8日(日)～12日(木)、17日(火)、24日(火)、29日(日)、30日(月)

#### （くろぎのスペシャルリテ）

##### くろぎのお茶漬け

風味豊かな胡麻だれがたっぷり絡んだふりっふりの鯛。煎りたての胡麻の風味と鯛の旨みをこだわりのお米「雪室米」と一緒に召し上がりください。

親父 黒木 浩

#### ワインと料理を愉しむ特別企画

## Wine maker's dinner

### ～トスカーナの夕べ～

イタリアの歴史あるワイン「パローネ・リカーゾリ」の造り手であるフランチェスコ・リカーゾリ男爵と、ワインジャーナリストの宮嶋勲氏をお迎えし開催。お2人によるワイン解説をシーガイアの料理長たちが手がけるお料理とともに楽しみください。

■日割/10月10日(木) 19:00～21:00  
■会場/42F「ラ・ティエラ」 ■料金/お一人様 12,000円  
■料理/コース料理5品(前菜、パスタ、お魚、お肉、デザート)  
ワイン5種(ロゼワイン、白ワイン、赤ワイン2種、デザートワイン)

詳細・お申し込み▶



ワイン好きの皆様へ贈る

#### トスカーナフェア Toscana fair

イタリアのワイン「キャンティ」で有名なトスカーナ州のワインを取り揃えました。美味しいお料理をトスカーナワインとともに楽しみください。

■期間/10月31日(木)まで  
■料金/グラス(3杯セット) 3,200円  
グラス(デザートワイン) 1,200円  
ボトル 4,000円～  
■場所/シェラトン内の各レストラン  
(レストラン毎に提供される内容は異なります)

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※料金はすべてサービス料・税金込みの金額となります。 ※写真はすべてイメージです。



The DELICIOUS RESORT × SPMC4周年記念企画  
スタンプラリー開催

期間中、レストランご利用毎にスタンプ1個進呈。ランチ2回+ディナー1回のスタンプを集めると、バリューポイント500ptをプレゼント!  
■期間/9月1日(日)～11月10日(日) ■対象店舗/シェラトン内レストラン(風待ちテラス除く)  
※スタンプカードは各レストランにてお受け取りください。



シーガイア プレミアム メンバーズクラブ  
対象施設のご利用でポイントが貯まるプログラムです。貯まったポイントはギフト券に交換できるほか、ご清算時に1,000円単位でポイント支払にご利用いただけます。会員様特別料金や特典も。

入会金・年会費 無料

詳しくはWEBまたはお近くのスタッフまで▶





## ホテルでの滞在をより豊かに

2F 「風待ちテラス」 シェラトン宿泊者専用

### 「旅はじめ」と「羽やすめ」のためのテラス

「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る「風待ちテラス」では、淹れたてのコーヒー片手に、ゆったりとしたソファで贅沢な読書の時間をお過ごしいただけます。



### 秋のピクニックバスケット

きのこのスープやキッシュ、カボチャのサラダなど秋の食材を使ったメニューはもちろん、落合務シェフ監修のイタリアンサンドなどを詰め込みました。ガーデンエリアや芝生広場で広げてピクニックを楽しんで♪

■料金/2,300円(1名様分) ■受付/10:00~20:00(LO)  
※注文を受けてお渡しするまで約1時間いただきます。



おしゃれなピクニックシート貸し出し開始



### 旅の思い出を手紙に綴るレタールーム



シーガイアオリジナルポストカードで、旅の思い出を手紙にしたための「レタールーム」。上質な万年筆や色鉛筆を使って、大切な誰かや未来の自分に宛てて手紙を綴りませんか。  
(ハガキ・郵送料無料)

### 風待ちテラスのおすすめメニュー



### ひよろ〜る

季節ごとにフレーバーが変わる、シェフ・パティシエ日吉の名を冠したロールケーキが、秋は栗パージュンに。宮崎県美郷町の和栗を使ったマスカルポーネクリームと栗の渋皮煮を、ふわふわのコーヒー生地でロールしました。

■料金/1本 1,200円

シェフ・パティシエ 日吉 正人

### ハンドドリップコーヒー

宮崎市にある珈琲専門店「なかはら珈琲工場」のベテランマスターが、風待ちテラスのために厳選した新鮮な豆。その場で豆を挽き、お湯の温度、量、注ぐ時間、すべてを丁寧に、心を込めて淹れます。

■料金/500円



### ごぼうのリュスティック

醤油を加えた出汁で味付けしたごぼうを生地に混ぜ、もちもちとしたパンに焼き上げました。噛むほどに優しい甘さとごぼうの風味が広がります。

■料金/大 450円、中 250円、小 150円



## お酒と愉しむ夜のリゾート

美しいガーデンを眺めながらお酒を愉しむ

(THE LIVING GARDEN内) 「KUROBAR」 シェラトン宿泊者専用

今月のおすすめウイスキー

グレンモーレンジングネット  
グレンモーレンジイが長年の研究を重ね、チョコレートモルトを使用するなどユニークな製法で生み出した、ベルベットの味わいのプレミアム・シングルモルトです。

■料金/1杯 2,600円



### KUROBAR GIN&TONIC SELECTION

お好みのジンと旬のフルーツをお選びいただくKUROBARオリジナルの「ジン・トニック」。今月は、変わり種ジン「ヘンドリック」に、巨峰をあわせた、果肉たっぷり、甘く優しい香りのジン・トニックがおすすめです。

■料金/1杯 1,000円〜



巨峰を使用したフルーツカクテルもおすすめです。

## GIN物語 vol.15

バーテンダーが厳選したこだわりのジン



### ジン 無銘

福岡県初のクラフトジン「ジン 無銘」。ベーススピリッツに本格焼酎を贅沢に使用し、ジンのキーフレーバーとなるジュニパーベリーや日本ならではの素材など8種類のボタニカルを使用しています。力強い味が特長の「ジン 無銘」はロックが一番のおすすめですが、定番のジン・トニックや、レモンやライムを搾ったりと、多様な飲み方がお楽しみいただけます。

シニアバーテンダー 中島 真也



リゾート感溢れる寛ぎのバー

1F カクテルラウンジ「バシフィカ」



### 秋のモヒートセレクション

葡萄や栗のリキュールを使ったフルーティーなモヒートをご用意。林檎のノンアルコールモヒートも。

■期間/9月1日(日)~10月31日(木) ■料金/1,400円〜

■時間/月~木、日、祝 18:00~23:00(22:45 LO) 金、土 18:00~24:00(23:45 LO)  
■TEL/0985-21-1133(ホテル代表)

## PIERRE HERMÉ

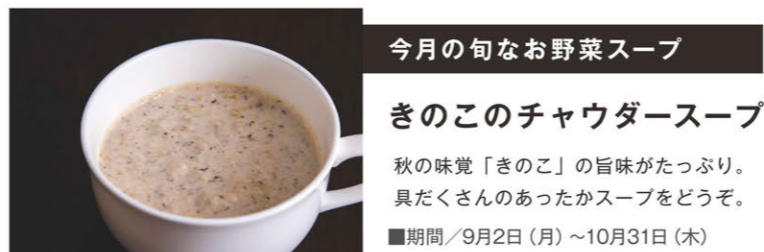
PARIS

ビエール・エルメ・パリ

独創的なセンスが光る4種類のオリジナルフレーバーのアイスクリーム&ソルベ

ヴァニユ  
ラムレザン  
カラメル  
ソルベ・ショコラ

■料金/各648円



### 今月の旬なお野菜スープ

### きのこのチャウダースープ

秋の味覚「きのこ」の旨味がたっぷり。具だくさんのあったかスープをどうぞ。

■期間/9月2日(月)~10月31日(木)

■オープン時間/8:00~23:00(レタールームは21:00まで)  
■カフェエリアオーダー時間/フード 10:00~21:00、スイーツ 10:00~18:00  
ドリンク 8:00~21:00  
■TEL/0985-21-1120

シーガイアプレミアムメンバーズクラブ  
会員様特典  
ペーカリー商品 10%割引



鉄板焼「ふかみ」

### ラグビー応援コース

ラグマンの躍動感溢れるプレーは、見ているだけで元気が出ます。しなやかな筋肉を作るうえで欠かせない栄養素、タンパク質が豊富に含まれる赤身肉(宮崎牛もも肉150g)をコースにてご提供します。

■料金/お一人様 12,500円



「風待ちテラス」

### イギリスにちなんだパン

紅茶のスコーンやコレネに、ハチミツとゴルゴンゾーラのバケットなど、香り豊かなパンをご用意しました。

■料金/200円〜



「風待ちテラス」

### 風待ちエクレール

人気のエクレアシリーズに「和」と「英」の2つのフレーバーが登場。和菓子のモンブラン、薔薇とイチゴ、どちらも上品な甘さです。

■料金/各300円

# RUGBY FAIR

9月1日(日)~9月30日(日)



九州の米とあて「米丸」

### 肉厚スペアリブのにんにく醤油焼き

にんにく醤油の香ばしさが食欲をそそるスペアリブは、肉厚なのに箸で切れるほどの柔らかさ。フライドガーリックを添えてお召し上がりください。

■料金/1皿 1,500円

「Ristorante ARCO」

### ラグビー応援

### ワインセット

ラグビー発祥の地「イングランド」をはじめ、ニュージーランドやオーストラリアのワインセットをご用意しました。

■料金/お一人様 3,200円



ラグビーカーテル

### カクテルラウンジ「バシフィカ」

### サクソンス

### ローズ



「KUROBAR」

### ビムス No.1 カクテル



日本とイングランドをイメージしたカクテルをご用意しました。



「バインテラス」「藍海」「米丸」

### 強豪国のビールを飲んで応援!

ラグビー強豪国のビールをご用意しました。日本はもちろん、各国のビールを飲んで皆で応援しよう。

■料金/1本 1,000円~1,500円

## GF オーシャンリゾートデパートメント

秋のおすすめ商品

### 日向利久庵の栗のお菓子

職人が時間を掛けて丁寧に一つ一つ作り上げるお菓子。地元の名産品である西郷栗を使ったお菓子を取り揃えております。



### ひでじビール

### 「栗黒(くりくろ)」

ワールドビアアワード2017にて世界一に輝いた「栗黒」が入荷しました。宮崎県産和栗を使った濃厚な黒ビールです。

■時間/月~木、日、祝 19:00~23:00(22:45 LO)、金、土 19:00~24:00(23:45 LO) ■TEL/0985-21-1133(ホテル代表) ※18歳未満のお客様のご入店はお断りさせていただきます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※料金はすべてサービス料・税金込みの金額となります。 ※写真はすべてイメージです。

# 大人を愉しむ水辺のリビング

## 屋外 THE LIVING GARDEN

シェラトン宿泊者専用



### 贅沢なプライベート空間 水辺のガゼボ

貸切タイプのガゼボでは、本を読んだり、ピクニックをしたり、贅沢なリゾート時間をお過ごしいただけます。

- 時間/9:00~22:30(90分制) ※最終受付21:00
- 料金/一般フロア宿泊者:1回 2,000円  
クラブフロア宿泊者:無料(1泊につき1回)
- 予約/フロント、シェラトンクラブ、アクティビティセンター
- 受付/松泉宮 温泉受付 ※事前予約制

### シンボリックなガラス張りのバー「KUROBAR」

ガーデンプールを眺める位置に佇むガラス張りのバー「KUROBAR」。美しいガーデンを眺めながら、お酒を愉しむ空間です。



9月1日、レモンとパイナップル、もしくはグレープフルーツの2種類のフルーツフレーバーウォーターをご用意。

### 揺らめく炎を囲んで「焚火のリビング」

朝はフルーツフレーバーウォーターで目覚めの1杯を。午後は「なかはら珈琲工場」の豆を使用したコーヒーでゆったりと。そしてゆらめく炎で焼くシュマロをお楽しみいただけます。松林に囲まれたソファ席で、ゆっくりと流れるリゾート時間をお過ごしください。

- 今日の無料サービス
- 9:00~11:00 フルーツフレーバーウォーター・コーヒー・マシュマロ
  - 14:30~17:30 コーヒー・マシュマロ
- 焚き火点火時間 9:00~11:00、14:30~17:30、19:00~KUROBARクローズ時間

シェラトン宿泊者専用

ガーデンエリアを眺めながら宮崎を味わい尽くす、リゾート感あふれるグランピング体験

### テラスバーベキュー

「宮崎テロワール」(宮崎の土地が育んだ地元食材の美味しさ)をテーマに、宮崎牛や海の幸、宮崎の伝統野菜など、「THE LIVING GARDEN」を眺めるオープンエアの空間で、宮崎の食材にこだわったコース仕立てのバーベキューをお楽しみください。

■時間/17:30~21:30(LO) ※最終スタート時間 19:30  
■料金/お一人様 7,000円  
■予約/TEL.0985-21-1135 [内線 46017]  
※当日 15:00 までの予約制 ※雨天時は営業いたしません。



### サンビーチーツ葉 南ビーチ The BEACH BURGER HOUSE

まるでカリフォルニアビーチ!

東京・原宿の人気バーガーショップ「THE GREAT BURGER」監修による多彩なハンバーガーメニューをはじめ、パンケーキやアイスクリームなど、美味しくフォトジェニックなメニューをお楽しみください。

- 時間/11:00~17:00(16:00 LO)
- 休日/毎週火曜日 及び 第2・第4水曜日
- TEL/0985-34-9085



### トム・ワトソン ゴルフコース

PGAスター選手トム・ワトソンが設計し、世界で唯一その名を冠した美しく戦略性のあるゴルフコース。ナイターの「ホシゾラ★ゴルフ」も大人気。宮崎の星空の下、日中とは異なる幻想的な空間でリゾートゴルフをお楽しみください。

- 時間/9:00~17:00(最終入場16:30)
- 入園料金/大人310円、中学生420円、小学生310円、未就学児無料
- 休日/水曜日(但し、水曜日が祝日、冬休み等の場合は営業)
- お問合せ/TEL.0985-39-1306

### レンタルクラブ&シューズ無料!

宿泊者の方は、レンタルクラブ&シューズのレンタルが無料なので、手ぶらでOK!当日のご予約も承りますので、旅の途中でゴルフしたくならたらトム・ワトソンゴルフコースへお越しください。2サムプリーの割増なし、ウェアやグッズ販売の充実など、気軽にプレーいただけます。

- ご予約・お問合せ/TEL.0985-21-1301(フェニックスカントリークラブ内)

# 気づかずに帰ったらもったいない! シーガイアには楽しいスポットがいっぱい。

笑ったり、驚いたり、うっとりしたり... そんなスポットに次々出会えるフェニックス・シーガイア・リゾート。太平洋に面した南北約11km、およそ700haの広大な黒松林に囲まれた自然の中には、数えきれない楽しさがいっぱい!

リゾートエリア内は無料のシャトルバスで楽々移動!

時刻表はWebでもCheckできます!

大人気! フライイング・フラミンゴショー!

シェラトンよりシャトルバスで約7分

約100種もの動物たちや、わくわく遊園地! 宮崎市フェニックス自然動物園

- 営業時間/9:00~17:00(最終入場16:30)
- 入園料金/大人830円、中学生420円、小学生310円、未就学児無料
- 休日/水曜日(但し、水曜日が祝日、冬休み等の場合は営業)
- お問合せ/TEL.0985-39-1306



木漏れ日が降り注ぐ松林の中を駆け抜けよう

レンタサイクル

- 時間/8:00~17:30
- 料金/1時間 550円~

## HARVEST AUTUMN - 秋のおすすめイベント -

シーガイアで秋の夜長を愉しみ尽くす

ここちよいとナ時間。みやざき Night Market

みやざき Night Market × 西フェス 2019

県内から集まった蔵元の焼酎やビール、日本酒、リキュール類はもちろん、お酒が進む宮崎のこだわりグルメが楽しめるイベント「みやざき酒フェス」。今年さらには大人気のイベント「みやざきナイトマーケット」を同時開催!!ハンドメイド雑貨などのショッピングもお楽しみいただけます。

- 日程/10月12日(土)・13日(日) ■時間/17:00~21:00
- 会場/シェラトン南側アウトモール
- 料金/だれやみチケット(お酒3~6杯 + おつまみ1品) 8/1~9/30の先行販売:2,200円 10/1~当日販売:2,700円
- チケット取扱/ゼンインレパン、ローソン

入場無料

芸術の秋を愉しむフォトスポット

### 新アート装飾

「焚火のリビング」に、地元アーティストによる新アート作品が登場。積み上げられた薪が素敵な芸術作品に生まれ変わります。芸術の秋にぴったりなフォトスポットです。

- 期間/9月7日(土)~11月4日(月・祝)
- 会場/THE LIVING GARDEN「焚火のリビング」
- 料金/無料

シーガイア乗馬クラブ UMAIRU

緑豊かな黒松林に囲まれたUMAIRUで、乗馬体験はいかがですか。潮風が心地よい海岸線を歩くシービューコースも。

- 時間/土日祝日のみ10:00~16:00
- 料金/引き馬コース(約5分):1,200円、3歳以下1,000円  
乗馬ミニコース(約15分):3,000円、3歳以下2,500円  
シービューコース(約60分):13,000円(1組2名以上) ※1名でのご利用は、15,000円
- ※シービューコースは、外乗経験者か、乗馬ミニコース経験者が対象。また、本コースに限り平日も体験可能(火曜定休)。  
※3歳以下の幼児は保護者同乗。 ※体重制限80kg未満。

シーガイア満喫 セグウェイツアー

リゾート周辺の自然や日向神話について、インストラクターが語りながらセグウェイで散策。初心者でも安心の講習会付きです。

- 時間/土日祝のみ ①9:30~、②13:00~ (所要時間:約2時間)
- ※火・水・金 ②のみ実施
- 料金/5,000円
- 対象/16歳以上70歳未満、体重45kg以上 118kg未満

前日 17:00までの予約制

【特別価格】 4,000円

■アクティビティプログラムのご予約・お問合せ/アクティビティセンター TEL.0985-21-1324 [内線100]

クイック・リフレッシュ

遊び疲れた身体をリフレッシュしませんか。

- 料金/15分コース 3,500円、30分コース 6,000円
- メニュー/フット・リリパー(ふくらはぎからつま先までのマッサージ)ヘッド・マッサージ(しっかりめの圧でつぼ押し)アーバン・レスバイト(肩・首・頭の疲労から解放)
- ※来店前のご予約は承りません。事前予約は承りません。
- ※空き照会はスパレセプションへお電話ください。
- ※通常メニューとの併用はできません。
- ※他のお客様との共有スペースでのトリートメントとなります。

- 時間/10:00~20:00
- TEL/0985-21-1351 [内線45919]

※料金はすべてサービス料・税金込みの金額となります。 ※写真はすべてイメージです。