

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  
October

vol.28



私が届けたいコト

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート  
Ristorante ARCO  
ソムリエ  
山下 寛

ARCOから眺める夜景

Ristorante ARCOのディナータイム、南側のお席からは宮崎市内の美しい夜景をご覧いただけます。美味しい料理やワインと一緒に堪能ください。満月の夜は、太平洋に現れる幻想的な「月の道」をご覧いただける日もございます。



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

お酒と楽しむ、  
大人のリゾート時間

お酒 × ほろ酔い酒旅

日本酒の日(10/1)、みやざき酒フェス(10/12-13)、  
などを迎える10月は、  
本格的にお酒を楽しむ季節。

恋人やご夫婦で二人きりの時間を楽しむ。仲間と会話に花を咲かせる。

ひとりでじっくり好きなお酒を味わう。

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートでは、いろんなお酒に合わせた空間と演出でリゾートの夜をお過ごしいただけます。



■料金/3,300円(2名分)  
■内容/スパークリングワイン赤・白 おひとり各1本、スナック1個、ドライフルーツ1個  
■受付/オーシャンリゾートデパートメント 8:00~22:00



焚火のリビングで、炎を見つめながら

ワインバスケット

THE LIVING GARDENの水辺のソファや焚火のリビングでお楽しみいただけるワインバスケット新登場！  
宮崎のお菓子と一緒にフルーティーなスパークリングワインをご堪能ください。

シーガイアで秋の夜長を愉しみ尽くす

こち酔いオナ時間  
みやざき  
西フェス 2019  
×  
みやざき  
Night Market  
ナイトマーケット

10月12日(土)・13日(日) 17:00~21:00

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ます。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。

■会場/シェラトン南側ウォークモール  
■料金/だれやみチケット(お酒3~6杯+おつまみ1品) 2,700円  
焼酎テイスティング(指定銘柄焼酎を飲み放題) 1,000円  
単品(焼酎、レモンサワー、ビールなど) 1杯500円~

入場無料

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  
October

vol.28



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 ~

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/10月31日(木)まで  
■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ルリテ

宮崎牛入り挽肉の  
パイ包み焼き

宮崎牛と豚肉のジューシーな合挽肉を、玉葱や茸の旨みが凝縮されたデューセルで巻き、パイ包み焼きに。特製のトマト・バジルソースと一緒にどうぞ。  
※ディナービュッフェにて月替わりでご提供。

料理長  
山下 勝敏



Toscana Pair  
トスカナフェア  
~ワインに合う一皿~

イチオシは目の前で焼き上げる牛肉のサイコロステーキ。まるやがで飲みやすい「キアンティ・赤」とぜひ一緒に。



キアンティ(赤)  
ボトル 4,000円



DINNER

今月の宮崎産マンゴースイーツ

マンゴー・ガトー・バスク

フランスの伝統菓子をアレンジ。アーモンド入りのクッキー生地に濃厚なマンゴークリームを入れ、焼き上げました。

■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(LO)  
ランチビュッフェ 11:30~13:30(LO)  
ディナービュッフェ 17:30~21:30(LO)

■TEL/0985-21-1374 [内線109]

パインテラスのご予約はWEBで▶



DINNER

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

※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。

## 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った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の事。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。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。

# “食の宝庫宮崎”を堪能

## 秋のシーガイアで

### 42F 「Ristorante ARCO」



#### 秋の茸フェア

秋のディナーコースに、松茸やボルチーニ茸、宮崎県産純粋茸など、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/10月31日(木)まで  
 ■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]

### Ristorante ARCOのスペシャリテ

#### ウニのクリームソースパゲッティ

ウニをたっぷり使用した芳醇な香りとコクのソース。隠し味のトマトソース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。



#### 落合務シェフ ランチコース付き料理教室

落合シェフによる実演形式でのレクチャーを実施。レクチャーの後はランチコースを42Fからの絶景とともにお楽しみいただけます。嬉しいサイン入りレシピとお土産付き!

■日時/10月25日(金) 11:00~14:00  
 ■料金/お一人様 10,000円

### Toscana fair トスカーナフェア

スパイスでエレガントな香りのワイン。「国産牛フィレ肉のソテーとボルチーニ茸の軽い煮込み」とのマリアージュをお楽しみください。



#### フローリオ キアンティ クラッシコ

リゼルヴァ(赤) ボトル 8,000円

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

9月1日に漁が解禁した肉厚で食べ応えのある宮崎獲れの伊勢海老と、宮崎牛ロースを目の前で焼き上げます。シェフとの会話を楽しみながらご堪能ください。

■期間/10月31日(木)まで  
 ■料金/お一人様 19,500円



#### ふかみのスペシャリテ

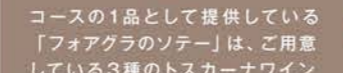
##### 宮崎牛すね肉のコンソメスープ

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。



### Toscana fair トスカーナフェア

コースの1品として提供している「フォアグラのソテー」は、ご用意している3種のトスカーナワインすべてに合います。



#### カザルフェッロ ほか

ボトル 15,000円

毎月 2日、9日、19日、29日は ぶかみの肉の日!  
 ■期間/ディナー 17:30~21:30(21:15 LO) ■TEL/0985-21-1314 [内線134]

### Toscana fair トスカーナフェア

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。



#### 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。

[ 除外日 ] 14日29日、5月2日、12月29日、1月2日  
 ■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。

### 1F 寿司処「八潮」



#### 今月のおすすめ 秋鯖

夏に北海道沖で栄養を蓄え、南下してきた脂ののった美味しい秋鯖。握りはもちろん、箱ずしや炙り、漬けなど、お好みでどうぞ。

■料金/一貫 500円~  
 ■時間/ディナー18:00~22:00(21:30 LO) ※日曜・木曜定休(10/13は営業)  
 ■TEL/0985-21-1341 [内線136]

### 八潮のスペシャリテ

葱鮓(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です。  
 ■料金/1本 1,500円

### DINNER



料理長 吉浦 喜三郎

### 1F 「実家 くらぎ」



#### 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。

■期間/ランチ 12:00~13:00(くらぎのお茶漬は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 10月の定休日:6日(日)、7日(月)、15日(火)、20日(日)、21日(月)、27日(日)

### LUNCH



#### くらぎのスペシャリテ

くらぎのお茶漬 風味豊かな胡麻だれがたっぷり絡んだふりふりの鯛。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」と一緒にお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崎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。

■日時/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、お肉、お魚、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)

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んでください。

■期間/10月31日(木)まで  
 ■料金/グラス(3杯セット) 3,200円、(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内容は異なります)

### 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。おすすめは、土鍋で炊く美味しい鰻松ご飯。新米の松茸ご飯に、甘く炊いた鰻をトッピングした贅沢な炊き込みご飯です。

■期間/10月30日(水)まで  
 ■料金/お一人様 6,600円

#### 9月から宮崎産新米コンヒカリをご提供中



### 米九のスペシャリテ

#### 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(10/13は営業)  
 ■TEL/0985-21-1341 [内線136]

### DINNER



### Toscana fair トスカーナフェア

濃いルビーレッドのワインに合うイチオシ「あて」は、みやざき地頭鶏の炭火焼。肉質の弾力とジューっとくる旨味をご堪能ください。

#### フローリオキアンティクラッシコ(赤)

ボトル 8,000円

### 1F 中国料理「藍海」



### Toscana fair トスカーナフェア

宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」を高温の油で一気に揚げ、外はサクツク、中はトロツク仕上げました。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。

#### 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、そして鮑など、秋の美食をご堪能ください。

■期間/10月31日(木)まで  
 ■料金/お一人様 6,600円

#### 藍海のスペシャリテ「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/10月31日(木)まで  
 ■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 2,400円

■時間/ランチ 11:30~14:00(13:30 LO) ※土日祝のみ営業 ※平日定休(10/14・22は営業) ディナー 18:00~22:00(21:30 LO) ※火曜・金曜定休(10/22は営業)  
 ■TEL/0985-21-1518 [内線133]

### DINNER



### Toscana fair トスカーナフェア

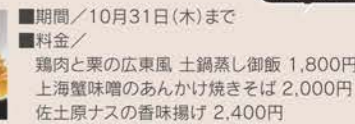
宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」を高温の油で一気に揚げ、外はサクツク、中はトロツク仕上げました。干しエビの出汁でとったオリジナル醤油ソースはナスとの相性抜群です。

#### 佐土原ナスの香味揚げ

■期間/10月31日(木)まで  
 ■料金/アルピアピアンコ(白) ボトル 6,000円

#### 料理長 栗山 智志

### DINNER



※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ていただける「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、秋は栗バージョンに。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作りました。

■料金/1本 1,200円  
※栗バージョンは11月まで

#### 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、心を込めてお淹れします。

■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、もっちり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

### 秋のスイーツセット

ナッツの香ばしさと、栗とブロードチョコの上品な甘さを味わえるブラウニー。真っ黒な見た目が印象的なトリュフ風味のマロンクリーム入りシュークリーム。フレッシュなリンゴとチョコパイが絶妙にマッチしたリンゴのタルト。秋のスイーツ3種とブレンドコーヒーをセットでお楽しみください。

■期間/10月31日(木)まで  
■料金/スイーツ3個 + 本日のコーヒー1杯 1,400円



### 秋の収穫祭パン

カボチャや椎茸、さつまいも、リンゴなど、秋の食材をふんだんに使った様々なパンが登場!

■期間/10月31日(木)まで  
■料金/200円~

ビエール・エルメ・パリ  
PIERRE HERMÉ  
PARIS

口当たりとフレーバーに最もこだわった、独創的なセンスが光る4種類のアイスクリーム&ソルベ。

■料金/各648円

カラメル ラムレザン ソルベ・ショコラ ヴァニлью



### 今月の旬なお野菜スープ

#### かぼちゃのスープ

生クリームと玉葱を加えることで、かぼちゃの甘さとコクを引き出した、なめらかで濃厚なスープです。風待ちのパンとは是非一緒にお召し上がりください。

■料金/500円

■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 メンバークラブ  
会員様特典  
ペーカリー商品 10%割引

雄大な太平洋に30分間だけ現れる絶景  
「月の道」

Ristorante ARCO  
月の道カクテル

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

■提供期間/満月を含む前後3日間  
■料金/1杯 1,400円

[クラブフロア限定] 月の道カクテル&アペタイザー

36Fクラブラウンジから眺める「月の道」の絶景と共に、バーテンダーが目の前で仕上げる特別なカクテルと、月をテーマにしたアペタイザーをお楽しみいただけます。

■期間/満月の日限定(10/14)  
■時間/18:00~19:00(10/14の月の出 18:16)  
■場所/36F クラブフロア専用ラウンジ「Sheraton CLUB」  
■料金/無料 ※クラブフロア宿泊ゲスト限定サービスです

満月を含む前後3日間のティータイムには、月の道イメージしたスイーツも(月替わり)。  
■ティータイム時間/10:00~17:00

[クラブフロア限定] 「忍者レフ」無料レンタル開始

窓ガラスの映り込みを防ぐので、明るい部屋から「月の道」をきれいに撮る事ができます。ぜひお試しください。  
※数に限りがあります。  
※予約は受け付けておりません。

風待ちテラスでは、月をテーマにした本や、満月の日を含む前後3日間だけ登場する「月の道スイーツ」がおすすめ。スイーツは、ご宿泊以外のお客様もテイクアウトでの購入が可能です。

月の道スイーツ  
■料金/400円~(月替わり)

月の道をご覧いただける期間

月の出時刻	10月	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	
11月	10日(日)	11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	
	16:18	16:48	17:21	17:58	18:39	

※月の出から30分~1時間後が見ごろです。 ※満月は10月14日(月)、11月12日(火)です。



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



### 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、麴ベースのスピリッツで作ったジャパニーズジン「和美人」に、レモンをあわせた、香りも味わいも爽やかなジン・トニックがおすすめです。

■料金/1杯 1,000円~

#### 今月のおすすめウイスキー

グレンモーレンジシグネット  
グレンモーレンジ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、ベルベットのような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

■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。

### GIN物語 vol.16



#### No.3 LONDON DRY GIN

ロンドン、セントジューズ・ストリート3番地で300年を超える歴史を持ち、現在も英国王室から御用指定を受けるベリ・ブラザーズ・アンド・ラッド社が造るプレミアムジン。ボトルには、ショップ内の応接室の壁がモチーフとして付けられています。すがすがしいジュンパーの香りに中心に、フレッシュな柑橘系の味わいと、コリアンダーと生姜のようなスパイシーな風味が補充しあう、正統派のドライ・ジンです。



リゾート感溢れる寛ぎのバー

1F カクテルラウンジ「パシフィカ」



#### ハロウィンカクテル

かぼちゃリキュールに和のテイストを加えた柔らかな甘さのスイーツカクテルと、ハロウィンの闇夜をイメージしたベリー系のノンアルコールカクテルの2種をご用意。妖艶なカクテルでハロウィンをお楽しみください。

■期間/10月31日(木)まで  
■料金/かぼちゃ物語1,600円  
ナイトメア(ノンアルコール)1,400円

#### 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/10月31日(木)まで  
■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)

### GF オーシャンリゾートデパートメント



宮崎のお酒がずらり  
お酒コーナーには、宮崎県内の厳選された本格焼酎や地ワインなど、多彩なお酒を販売しております。



#### 宮崎のお酒のお供に

ちりめんアヒージョやさすみソースなど、パンやパスタに合う宮崎自慢のお土産ソースを多数取り揃えました。ワインや焼酎のお供にいかがですか。

※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。



### 芸術の秋を愉しむフォトスポット 薪アート装飾

「焚火のリビング」に、地元アーティストによる薪アート作品が登場。積み上げられた薪の断面に名画「落穂拾い」が描かれています。芸術の秋にぴったりなフォトスポットです。

- 期間/11月4日(月・祝)まで
- 会場/THE LIVING GARDEN [焚火のリビング]
- 料金/無料

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

### パインテラス 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、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
- 場所/パインテラス 屋外テラスデッキ
- 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。
- ※11月~3月は休止となります。



### 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マ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。

- 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
- 今月の無料サービス
- 9:00~11:00、14:30~17:30、19:00~KUROBARクローズ時間



10月のフルーツフレーバーウォーター、りんごとパイナップルもしくはグレープフルーツの2種類をご用意。

### シーガイアで“旅ラン”を楽しもう SEAGAIA RUN PORT



SEAGAIA RUN -PORT-

快適にランニングを楽しめるよう、ロッカーやシャワールームを1回500円で、リゾート宿泊者はもちろん、ビジターの方もご利用いただけるようになりました!

殺菌作用や細胞の活性化、リラックス効果などがあるとして「フィトンチッド」溢れる黒松林の中を走って、元気をチャージしましょう。

- <RUN PORT場所>
- シェラトン3F 「ジ・オーシャンクラブ」
- ラグゼーツ葉2F 「フィットネスーツ葉」
- トム・ワトソンゴルフコース クラブハウス

詳しくはこちら



### 1F 温泉施設「松泉宮」 シェラトン宿泊者専用

#### 秋の季節におすすめの湯「新月」



昔ながらの湯治場をイメージした「新月」。湯船からの風景を眺め、(ワタツミ)の世界に見立て、露天の先に池が配され、気持ちをのんびりとほぐしてくれます。内風呂の天井には宮崎の伝統技術「大島塗」が施されています。見上げる方向によって色が異なり、日本の四季を表現しています。

- 時間/6:00~12:00(最終入場11:30まで)
- 16:00~23:00(最終入場22:30まで)

### 39F バンヤンツリー・スパ

#### 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・リリーフ

(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・レスパイト(肩・首・頭の疲労から解放)

※来店順のご案内です。事前予約は承りません。  
※空き照会はスナ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]

# 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うフェニックス・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!



シェラトンよりシャトルバスで約7分

大人気! フライング・フラミンゴショー

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/大人840円、小学生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



### Starlight Winter ~星と光の特等席~

THE LIVING GARDENに星が舞い降りた幻想的なイルミネーション。  
■期間/11月1日(金)~2月29日(土)  
■時間/日没~23:00(金・土は24:00まで)



### 1年中緑の芝生に四季折々の花が咲き誇る フローランテ宮崎

- 営業時間/9:00~17:00
- 入園料/大人310円、小学生150円、未就学児無料
- 休 日/火曜日(祝日の場合は翌日休園) ■お問合せ/TEL.0985-23-1510
- ※イルミネーション期間中は営業時間が異なります。



シェラトンより徒歩で約10分

The BEACH BURGER HOUSE HITOTSUBA MIYAZAKI

04 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)
- 定休日/毎週水曜日 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。

05

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ったらトム・ワトソンゴルフコースへお越しください。2サンプレーの増設なし、ウェア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)

06 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

シーガイア プレミアム メンバークラブ [特別価格] 4,000円

会員様特典

アクティビティセンター

シーガイアに揃ったアクティビティだけでなく、宮崎の観光情報の提供やレンタカー手配など、宮崎・シーガイアでの滞在をアクティブにお楽しみいただけるよう、スタッフがサポートいたします。

- 時間/8:00~19:00
- TEL/0985-21-1324 [内線100]

宮崎の観光情報はこちら

### ダンロップフェニックストーナメント 2019

11月21日(木)~11月24日(日)

今年で46回大会の開催を迎えるダンロップフェニックストーナメント。フェニックスカントリークラブを舞台に、国内外のトッププレーヤーが熱戦を繰り広げます。

#### 観戦チケット好評発売中

4枚綴り券や、グループチケットなど、観戦スタイルにあわせて選べるチケットが多彩に。詳しくは大会公式HPへ

トーナメント観戦とシーガイアを楽しむお得な「リゾートパッケージチケット」も好評発売中! 詳しくはシーガイアHPへ



November 21.22.23.24 2019 PHOENIX SEAGAIA RESORT, MIYAZAKI, JAPAN



※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。