

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
December

vol.30



私が届けたいコト

vol.30
シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 料飲部 長友 沙紀



宮崎の美味しいお米

「米九」でご提供中の新米「宮崎県産 棚田掛け干し米 ひのひかり」は、宮崎の太陽の恵みで旨味を凝縮させた、お米元来の風味を楽しめるお米です。朝ドラで話題の信楽焼の土鍋で丁寧に炊き上げたご飯を、落ち着いた雰囲気のある空間でいただく贅沢な時間を是非ご体感ください。

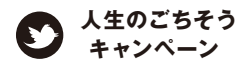


PHOENIX SEAGAIA RESORT



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！

■2020年1月31日(金)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

大切な人と心地よく過ごす、
リゾート時間

あったかメニュー × お籠りヒュッゲ旅

デンマーク語で「幸福」や「心地良さ」という意味の「ヒュッゲ」は、世界が注目する北欧スタイル。ここ、シーガイアには、心地よく過ごせる空間がたくさんあります。



淹れたてのコーヒー片手に、おしゃべりに夢中
風待ちテラス

淹れたてのハンドドリップコーヒーを飲みながら、自宅にいるかのように寛げる空間。おすすめは「くろぎのぜんざい」。こだわりの大納言を使った上品なぜんざいと宮崎抹茶を、「厨 菓子 くらぎ」の干菓子ともにお楽しみください。

くろぎのぜんざい ■提供時間/14:00~17:00 ■料金/1,500円



あったかコタツとワインで、グランピング気分を味わう
水辺のガゼボ

地下ショップでワインバスケットをピックアップしたら、コタツで寛げる「水辺のガゼボ」へ。ゆっくりとしたプライベート時間をお過ごしいただけます。



ワインバスケット

■提供場所/オーシャンリゾートデパートメント
■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
■料金/3,300円(2名分) ※ガゼボは有料

揺らめく炎を見つめながら、
ホットワインを愉しむ

焚火のリビング

ゆらめく炎を見つめていると、不思議と心が安らいでゆきます。ホットワインや焼きマシュマロを楽しみながら、心おだやかに過ごす。ちょっと贅沢で特別な時間が待っています。



ホットワイン

■提供場所/KUROBAR (営業時間中のみ)
■料金/1,200円



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
December

vol.30



冬のシーガイアは、あたたかい

幻想的なイルミネーションと
あったかメニューで楽しむ冬のリゾートステイ



★ Starlight Winter ★

～ 星と光の特等席 ～ シェラトン宿泊者専用

陽が沈むと、「THE LIVING GARDEN」に夜空の“星”が舞い降ります。約1,000個のLED照明やランタンが灯った水辺は、まるで星降るガーデンのよう。シーガイアならではのイルミネーションで、冬のリゾートをお楽しみください。

■期間/2月29日(土)まで
■時間/日没後~23:00(金・土のみ~24:00まで)
■場所/シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート [THE LIVING GARDEN]



クリスマスツリー

1Fエントランスに約5mのクリスマスツリーが登場！シーガイアを囲む松林をイメージした松ぼっくりと、きらびやかなオーナメントがツリーを華やかに彩ります。フォトスポットとしてもおすすめです。

■期間/12月25日(水)まで
■場所/シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1F

プラネタリウム星空探検

シェラトン宿泊者専用

身近な星座について学び、プラネタリウム投影機「MEGASTAR CLASS」が映し出す100万個の煌く星を眺める。目の前に広がる幻想的な星空をお楽しみください。

■期間/12月21日(土)~12月25日(水)
■時間/15:00~17:00(上映時間 約10分間)
■場所/シェラトン2F「風待ちテラス内」特設会場
■料金/お一人様 300円(4歳~)
※3歳以下入場不可 ※事前予約受付不可



焚火のリビングは、ほろつき星が降り注ぐ空間に



願いのランタン

ビーチプールへ向かうアプローチの先にはランタンアーチが。願いを込めてランタンに明かりを灯すと、輝く「ランタンアーチ」が完成します。

■期間/1月31日(金)まで ■時間/17:00~17:30
■料金/シェラトン宿泊者無料 ※雨天時は中止

先着 50名限定

※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。



宮崎の美味しさ、よりどりみどりで

1F ガーデンビュッフェ「パインテラス」

冬のあったかディナービュッフェ



温かいスープはもちろん、宮崎牛のすき焼きやアヒージョ、ビーフシチューなどの鍋料理、チーズフォンデュなどをご用意しました。デザートには、目の前で揚げるアツアツのチュロスが登場！

■期間：1月31日(金)まで※除外日：12/30(月)～1/2(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ルティ

宮崎牛入り挽肉のバイ包み焼き

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、バイ包み焼きに。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ご提供。 料理長 山下 勝敬

クリスマスランチビュッフェ

ローストポークやビーフシチューなど、クリスマスならではのメニューがランチビュッフェで登場！

■期間：12月21日(土)～25日(水) ■料金/大人 3,500円、4～12歳 1,750円
※シーガイア プレミアム メンバースクラブ 会員価格：大人 2,500円 (4～12歳 1,250円)

■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]

シーガイア プレミアム メンバースクラブ 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。

パインテラスのご予約はWEBで

今月の宮崎産 マンゴースイーツ

マンゴーの果肉が入ったショートケーキ、マスカルポーネクリームたっぷりのマンゴータルトの2種をお楽しみください。

※ディナービュッフェにて提供

1F 寿司処「八潮」

今月のおすすめ 寒平目

冬に旬を迎えるヒラメを“カンピラメ”と言い、身が締まり、ほんのり甘みが増したこの時期が一番美味しいと言われています。薄造りや昆布締めなどでどうぞ。

■料金/700円～

八潮のスペシャルティ

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。

料理長 吉浦 喜三郎

■時間/ディナー 18:00～22:00(21:30 LO) ※日曜・木曜定休(12/29は営業)
■TEL/0985-21-1341 [内線 136]

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。

■料金/14,500円～30,000円

■時間/ランチ 12:00～13:00 ※金曜・土曜のみ営業 (くらぎのお茶漬け/1,210円/20食限定/要予約)
ディナー 18:00～22:00
■TEL/0985-24-0910
12月の店休日：1日(日)、2日(月)、8日(日)、15日(日)、16日(月)、22日(日)、26日(木)



くらぎのスペシャルティ

くらぎのお茶漬け

風味豊かな胡麻だれがたっぷりとした絡んだふりぶりの鯛。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」と一緒にのお召し上がりください。

親父 黒木 浩



九州の美味しいお米をいちはん美味しく食す

1F 九州の米とあて「米九」

観音池ポークとたっぷりきざみ葱の あご出汁しゃぶしゃぶ

宮崎のブランドポーク「観音池ポーク」を、たっぷりの葱とあご出汁でシンプルにしゃぶしゃぶで。飛魚と2種類の昆布、まるやかな旨味が特徴の串間市産「夢の塩」で仕上げたこだわりの出汁は絶品。鍋のメには、土鍋で炊き上げたご飯に抹茶入り深蒸し茶の出汁をかけたお茶漬けを堪能いただけます。

■期間/1月31日(金)まで ※12/30(月)～1/2(木)を除く
■料金/コース 5,500円、単品 3,500円 ※2名様よりご注文承ります。

1日4食 限定 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冬の表いでご提供。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/12月2日(月)～15日(日)
1月14日(火)～26日(日)
■時間/7:00～9:00
■料金/お一人様 3,500円
※前日までの予約制



米九のスペシャルティ

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(12/29は営業)
■TEL/0985-21-1341 [内線 136]

42F 「Ristorante ARCO」

天空のクリスマスディナー

オマール海老や宮崎牛、仔羊、甘鯛等を使用した、クリスマス限定の特別ディナーを2コースご用意。夜景を楽しみながら贅沢なひとときを。

■期間/12月21日(土)～25日(水) ■料金/お一人様 12,000円、16,000円
※期間中は、クリスマスディナーのみのご提供となります。

Ristorante ARCOのスペシャルティ

ウニのクリームソース スパゲッティ

ウニをたっぷり使用した芳醇な香りとココのソース。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。

料理長 田口 信幸

落合務シェフ ランチコース付き料理教室

12/19-20は落合シェフ来店!

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楽しみいただけます。嬉しいサイン入りレシビ&お土産付き!

■日時/12月20日(金) 11:00～14:00
※水曜定休(12/25は営業)
■料金/お一人様 10,000円
■定員/50名 落合 務シェフ

■料金/ランチ 2,500円(前菜+パスタ) 3,300円(前菜+パスタ+メイン) デイナー 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(12/25は営業) デイナー 18:00～22:00(20:30 LO) ※火曜・水曜定休(12/24・25・31は営業)
■TEL/0985-21-1148 [内線137]

シーガイア プレミアム メンバースクラブ 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

料理長 田口 信幸

1F 中国料理「藍海」

麻辣(辛味)×薬膳料理

身体を温める効果がある薬膳スープに、藍海オリジナルの豆板醤や食べるラー油などの辛味をプラスした、熱々の四川風料理をご用意。麻婆豆腐や酸辣(サンラー)おこげなど、旨辛料理で身体を芯から温まって。

■期間/1月30日(木)まで ※除外日：12/30(月)～1/2(木)
■料金/2,600円～ ※ディナー限定



クリスマス特別企画 オーダーディナーバイキング

魚・肉のメイン料理、北京ダック、点心、麺飯、デザートが食べ放題! クリスマスの夜は豪華な広東風料理で美味しい回席を。

■期間/12月23日(月)～25日(水)
■料金/大人 7,000円 4～12歳 2,800円
※ディナー限定

藍海のスペシャルティ

佐土原ナスの香味揚げ

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

■時間/ランチ 11:30～14:00(13:30 LO) ※土日祝のみ営業 ※平日定休(12/30・31は営業)
ディナー 18:00～22:00(21:30 LO) ※火曜・金曜定休(12/24・31は営業)
■TEL/0985-21-1518 [内線133]

1F 鉄板焼「ふかみ」

鮑と宮崎牛のコース

活きの良い鮑と宮崎牛を、目の前で焼き上げていきます。噛むごとに旨味が増す鮑。口の中で広がる磯の香りをお楽しみください。

■期間/12月1日(日)～1月31日(金) ※除外日：12/30(月)～1/2(木)
■料金/お一人様 19,500円



ふかみのスペシャルティ

宮崎牛すね肉のコンソメスープ

前日の仕込み、そして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深く琥珀色のスープに仕上げました。宮崎牛の旨味が凝縮された、深みある味わいを堪能ください。

料理長 川原 祐一

毎月 2日、9日、19日、29日は ぶかみの肉の日!

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。
[除外日] 4月29日、5月2日、12月29日、1月2日

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

column 12 シーガイアがお届けする“いちばん美味しい”とは

シ エラトンの42階にある「Ristorante・アルコ」。日本におけるイタリアンの第一人者・落合 務シェフの監修により、ホテルのレストランでありながらもカジュアルに利用でき、雄大な景観と共に、美味しいお料理や空間、おもてなしで「幸せなひととき」を提供しています。

「落 合シェフと私の合言葉は「スマイル」。まずは笑顔でお客様のお出迎えをしています。」と語るのは田口信幸料理長。「美味しいお料理を提供するのは料理人として当たり前の事。サービスも含め、食事の時間を楽しかったと感じていただく事こそが“おいしい体験”になります。そのため、できるだけお客様のもとへ出向き、お料理の説明をしながら親しみやすい会話をするよう心掛けています。」

アルコの特徴は、前菜、パスタ、メインディッシュ(コースによる)それぞれ13～16種類のメニューから選べるブリフィックス・スタイル。定期的

的にキッチンのメンバーで提案し合い、新作を加えています。「たくさんの試作メニューが出てきますが、判断に迷った時は作るのが大変なものを選ぶようにしています。これは落合シェフから助言いただいた事で、手間をかけて作った分、必ずその想いは伝わります。手間を惜しんだ料理から感動は生まれませんよ。」

シ ーガイアには様々な“食の体験”が揃っていますが、田口料理長のオススメは「Beef Atelier うしのみや」。「お客様の目の前で、宮崎牛の各部位を最適な調理方法で一品ずつ、シェフとの会話と共に仕上げていく。食事の時間自体が“体験”となる究極のスタイルだと思います。」

豊 かな食材が揃う宮崎。それを美味しい料理へと昇華させるシェフ。スタッフのおもてなし。そしてシーガイアのロケーションやリゾート感あふれる空間演出。それらが一体となった時、お客様にとつての“いちばん美味しい”が生まれるのです。



料理長 田口 信幸

※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 プレミアム メンバースクラブ

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、ご精算時に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。

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)



冬のスイーツセット

はちみつマドレーヌと生姜フィナンシェを、サンギリアまたはホットチョコレートと一緒にどうぞ。

■期間/1月31日(金)まで
■料金/800円



“お手紙やまちゃん”の愛称で親しまれている山下アンバサダー

レタールームが2019年度グッドデザイン賞を受賞しました。SNS全盛の今だからこそ、“手紙”の持つ魅力を体感いただける場として好評をいただいております。これまでに40,000通を超える手紙が投函されています。



風待ちテラスのおすすめメニュー



■料金/1本 1,200円

ハンドドリップコーヒー

宮崎市にある珈琲豆専門店「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



ひよろ〜る [クリスマス]

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、冬はクリスマスバージョンに。イチゴやキウイなどカラフルなフルーツを、ふわふわのチョコレート生地でロールしました。

シェフ・パティシエ 日吉 正人



今月の旬なお野菜スープ



白いんげん豆のポタージュ

豆の旨味が凝縮された、とろ〜りなめらかなポタージュ。ほんのり香るカレー風味が食欲をそそります。

■料金/500円



冬のあったかパン

冬野菜たっぷりのシチューを閉じ込めたカンパーニュ、赤ピーツのボルシチ風パンをご用意しました。

■期間/1月31日(金)まで
■料金/250円〜



ホットサンド

料理長厳選2種のチーズとハムを、ホテルメイドの食パンでサンドし焼き上げました。とろ〜りチーズが絶品!

■期間/1月31日(金)まで
■料金/800円



風待ちテラスのクリスマス

ドイツ・イタリアの伝統的なクリスマス菓子パン

■期間/12月1日(日)〜25日(水)

パネトーネ

大 1,800円(直径約14cm)
小 450円(直径約6cm)

シュトレーン

大 2,800円(約25cm)
小 1,500円(約15cm)

クリスマスケーキ

■期間/12月22日(日)〜25日(水)

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
パティシエール
村田 真衣

生クリームケーキ

3,600円
(5号/15cm)



極上の口どけ

チョコレートケーキ

3,800円
(5号/15cm)



ピターな味わい

※SPMC割引対象外となります。

■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



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。

■提供期間/12月12日(木)〜12月13日(金)
■料金/1杯 1,400円



KUROBARでも、特別に月の道カクテルをご提供します。

■期間/12月11日(水)〜13日(金)
■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/12月12日(木) ■時間/17:00〜18:00(月の出 17:20)
■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、月の道をイメージしたスイーツも(月替わり)。
■提供時間/11:00〜17:00



「クラブフロア限定」無料レンタル開始

窓ガラスの映り込みを防ぐので、明るく部屋から「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。



月の道スイーツ

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。

■期間/12月11日(水)〜13日(金) ■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	12月	10日(火) 15:55	11日(水) 16:34	12日(木) 17:20	13日(金) 18:12	14日(土) 19:10
	1月	—	10日(金) 16:55	11日(土) 17:58	12日(日) 19:05	13日(月) 20:13

※月の出から30分〜1時間後が見ごろです。

お酒と愉しむ リゾートの夜

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「ジン・トニック」。今月は、旬の苺と本格的なジャパニーズクラフトジン「六 ROKU」を使用した、甘く爽やかなジン・トニックがおすすめです。

■料金/1杯 1,000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。



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」



大人のホットラテカクテル

寒い冬にホットカクテルで温まりませんか?甘くて飲みやすいカレー、カレー抹茶の2種をご用意しました。

■期間/1月31日(金)まで
■料金/各1,200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)

クリスマスカクテル

ケーキをイメージしたスイーツカクテル、聖夜をイメージしたノンアルコールカクテルをご用意。煌びやかなクリスマスツリーを眺めながら、リゾートの夜をお過ごしください。

■期間/12月16日(月)〜25日(水)
■料金/1,800円
(ノンアルコールは1,500円)



ダンロップフェニックストーナメント開催を記念して 特別なシャンパンをご提供



モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル 150年 アニバーサリー ゴールド

■期間/12月31日(火)まで
■店舗/ARCO、ふかみ、米九、藍海
バシフィカ、KUROBAR
■料金/ボトル 15,000円
グラス 2,500円
※ARCO、ふかみは、グラスのみ
※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

※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。



BF わくわくのお買い物を 「オーシャンリゾートデパートメント」

辛いけど美味しい!
辛麺&旨辛うどん
寒い冬には宮崎のご当地グルメ「辛麺」と旨辛うどんがおすすめ。やみつきになる旨さ!!おしゃれな鍋も一緒にいかが?



女性の大人気の焼酎リキュール 正春の柚子 〈正春酒造〉

宮崎県産の柚子果汁を贅沢に使用した、本格芋焼酎ベースのリキュール。リキュール類に含まれる果汁としては最も多い果汁20%。フレッシュな香り、爽やかな酸味、ほのかな甘みはまるで柚子そのもの!

■時間/8:00〜22:00
■TEL/0985-21-1133(ホテル代表)

シーガイア プレミアム メンバーズクラブ
会員様特典
お買い物 10%割引
(一部商品除く)



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

掘りごたつで、
あったかグランピング気分
「水辺のガゼボ」



11月からインテリアが冬仕様。あたたかくお過ごしいただけるよう、掘りごたつやブランケットなどをご用意しました。本を読んだり、ピクニックを愉しんだり、贅沢なプライベート時間をお過ごしください。

- 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

12月のフルーツフレーバーウォーターは、レモンとパイナップルもしくはグレープフルーツの2種類をご用意。

KUROBARは“星と光の特等席”

ガラス張りのKUROBARからは、LED照明やランタンが灯った星降るガーデンを一望できます。



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ッ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。

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

おすすめの湯屋をご紹介します。 ミネラル豊富な美人の湯で、爽やかな湯浴みはいかが？

シェラトン宿泊者専用

1F 温泉施設「松泉宮」

寛い季節におすすめ 前の湯「新月」

昔ながらの湯治場をイメージした「新月」。湯船からの風景を綿津見(ワタツミ)の世界に見立て、露天の先に池が配され、気持ちのんびりとほくしてくれま。内風呂の天井には宮崎の伝統技術「大島塗り」。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)
- 料金/シェラトン宿泊者無料

お知らせ

奥の湯「月読」メンテナンスのため下記の営業形態へ変更となります。
■期間/2019年12月9日(月)~12月27日(金)
6:00~8:30、16:00~23:00
「月読」:男性専用/「新月」:女性専用
※期間中の外來のお客様の利用は不可となります。



小山薫堂氏が提唱する“湯道”を体現した初の湯室 「おゆのみや」

湯道はただ風呂に入るわけではありません。華道、茶道に決められた美しい手順や所作があるように、湯道にも湯・自己・他者と深く向き合うための作法が存在します。

- 時間/①7:00~、②15:00~、③20:00~(2時間制)
- 定員/大人2名
- 料金/一般フロア宿泊者:1棟 6,500円
クラブスイート宿泊者:1棟 5,200円
クラブスイート宿泊者:無料(1泊につき1回)
- ※①前日17:00まで、②③は利用の3時間前までの事前予約制

「お土産にいかがですか？」

シェラトンオリジナル入浴剤
松泉宮の湯 ~松葉の香り~

柔らかな肌触りと、爽やかな松の香りをお楽しみいただけます。
■販売場所/オーシャンリゾートデパートメント
■料金/3個セット 500円



3F 「ジ・オーシャンクラブ」

パーソナルトレーニング

パーソナルトレーナーの第一人者・大川達也氏率いるストロングス社監修のNSPA認定パーソナルトレーナーが、マンツーマンで指導いたします。Inbody(体組成器)を使用したカウンセリングを基にトレーニングプログラムを作成。スロートレーニングを用いた手法により、短時間で効果的かつ安全に行うことができます。自宅で行えるトレーニングも指導しております。

- 料金/1,500円~8,000円
※15分から最大75分まで、15分刻みでの設定が可能です。
- 時間/プール 7:00~12:00、13:30~21:00
ジム 7:00~21:00
バス・サウナ 9:00~22:00
- TEL/0985-21-1145 [内線106]



01 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

SPAC シーガイアプレミアムメンバーズクラブ
会員様特典 [特別価格] 4,000円

前日 17:00までの予約制

02 サンビーチーツ葉 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/毎週火曜日 及び 第2・第4水曜日
- TEL/0985-34-9085

シェラトンより車で約10分

1/1(元日)は6:00オープン!
ハンバーガーやホットドリンクを楽しみながら、令和最初の初日の出をご覧ください。

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。

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!



04 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840円、中学生420円
小学生310円、未就学児無料
- 休園日/水曜日(但し、水曜日が祝日、冬休み等の場合は営業) 12/31
- お問合せ/TEL.0985-39-1306

ラグジュアリーに楽しむ

05 フェニックスカントリークラブ

世界のトップ100、日本のトップ3に名を列ねる日本屈指の名門ゴルフコース。ダンロップフェニックストーナメントの舞台にもなっており、大会の余韻に浸りながら、一年中緑の洋芝でプレーいただけます。

■TEL/0985-21-1301

ダンロップフェニックストーナメント開催時のピンボジションとティボジションを再現!

- 実施日/12月:16~19日、23~27日
1月:6・7・10日、14~17日、20~23日、27~29日
- ※トーナメントティからのプレー希望は、予約時にお申出ください。(進行状況によりご希望に沿えない場合がございます)
※詳細はお問合せください。



07 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



イルミネーション・フラワー・ガーデン2019 ひかりのはなぞの ~花と光のメロディ~

今年で17回目を迎えるフローランテ宮崎のイルミネーション。「花と光のメロディ」をテーマに、約100万球の光が園内を隅々まで彩ります。今年は芝生広場のイルミネーションがパワーアップ! SNS映えするフォトスポットやスノーマンが登場します。

- 期間/12月6日(金)~1月13日(月・祝)
※12/31・1/1は休園
- 時間/15:00~21:30
※イルミネーションの点灯は18:00頃

- 営業時間/9:00~17:00
- 入園料金/大人310円、小中学生150円、未就学児無料
- 休園日/火曜日(祝日の場合は翌日休園)、12/31、1/1
- 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。