

2021年12月6日

「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」誕生20年特別企画 宮崎を味わい尽くす食体験「The DELICIOUS STAY」

本日 12月6日14:00よりより予約受付開始

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 社長執行役員 片桐孝一）のフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は、2022年1月10日で誕生20年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝を込めて宮崎を味わい尽くす特別な宿泊プランを2022年1月8日（土）～2022年2月28日（月）の期間限定でご用意しました。本日12月6日（月）14:00より予約受付開始いたします。

シーガイアでは、「日本でいちばん美味しい“リゾートへ”をブランドスローガンに、“食の宝庫 宮崎”を堪能いただける様々な“食×体験”をご提供しています。本プランでは、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートの料理長達が宮崎の食材をふんだんに使用し、作り上げた自慢の料理を非日常の空間でお楽しみいただけます。

今後もシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート20年を記念した“食×体験”の様々な企画を実施予定です。



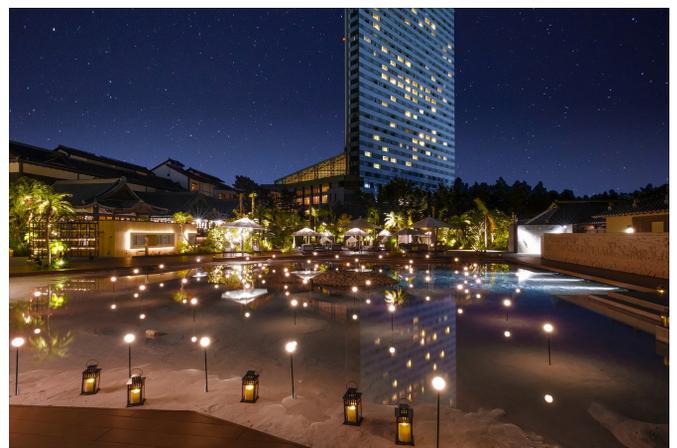
▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/953>

「The DELICIOUS STAY」プラン概要

- 期間 / 2022年1月8日（土）～年2月28日（月）
※除外日あり
- 客室 / スタンダードツイン（50㎡）
スタンダードトリプル（50㎡）ほか
- 内容 / シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
1泊2食+お土産+温泉付き

<選べる夕食店舗>

- ・ ガーデンビュッフェ「パインテラス」
- ・ 中国料理「藍海」
- ・ Ristorante ARCO
- ・ 米九
- ・ 鉄板焼「ふかみ」
- ・ 寿司処「八潮」
- ・ 実家 くらぎ



■ ご予約・お問い合わせ / 総合予約センター TEL.0985-21-1113（9:00～18:00）

※3日前までの宿泊予約をお願いいたします。

▶ご予約はこちら <https://seagaia.co.jp/article/953>

宮崎を味わい尽くす、選べる夕食

ガーデンビュッフェ「パインテラス」

“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、宮崎牛もも肉のローストビーフや石窯で焼き上げるモチモチ生地の手作りピッツァ、色とりどりの野菜やサラダが並ぶサラダバー、冷や汁などの宮崎郷土料理、選べるソースが嬉しいパスタなど、多彩なビュッフェ料理を心ゆくまでお楽しみいただけます。

さらに、The DELICIOUS STAY プラン限定で、贅沢に宮崎牛ロースで作った絶品ローストビーフ、地元宮崎で「山太郎ガニ」と呼ばれている山奥の溪流に棲むモクスガニの茶碗蒸し、完熟きんかん「たまたま」と日向夏のデザートプレート、プレミアムな3品をご用意しました。



中国料理「藍海」

日本最大級の次世代料理人コンペティション、「RED U-35 2015」でグランプリを受賞した篠原裕幸シェフの監修。丁寧に、美しく仕上げられた前菜にはじまり、藍海のスペシャル「金の上湯スープ」をベースに仕上げた衣笠茸と白菜の蒸しスープ、味に深みのある上海蟹、白身魚の蒸し物など、藍海ならではのバラエティあふれるディナーコースをご堪能ください。



Ristorante ARCO

「LA BETTOLA da Ochiai」の落合 務シェフ監修のイタリアンレストラン「Ristorante ARCO」。宮崎の食材をふんだんに使用し、その食材の味を最大限に引き出した、彩り豊かなディナーコースをご用意。一品一品が繊細でありながら華やかな料理は、20周年という節目にふさわしいコースに仕上がりました。



米九

最高の素材と究極の出汁でいただく、ひなた鍋。宮崎県出身で、現代の和食界を牽引する料理人の黒木純シェフが監修し、料理長 溝口謙二が、宮崎の美味しさを集結して仕上げました。プランのためだけに用意されたハタや宮崎牛サーロインは鍋のスープとの相性抜群。ハタの薄造り、釜炊きごはんのアテ「ハタの胡麻醤油漬け」など、ハタ尽くしをご堪能いただけます。一年で一番寒いこの季節。ひなた鍋でココロもカラダも温まります。



鉄板焼「ふかみ」

5年に一度開催される、和牛のオリンピックとも称される「全国和牛能力共進会」において3大会連続で最高位の名誉賞・内閣総理大臣賞を受賞した宮崎牛。繊細な肉の甘みと旨味に定評がある宮崎牛を熟練シェフが目の前の鉄板で丁寧に焼き上げる贅沢をご堪能ください。



寿司処「八潮」

握りたての寿司を味わえる隠れ家的寿司処「八潮」。職人との会話がはずむカウンターで、お造りや焼き物、握りなどの寿司懐石をお楽しみください。

実家 くらぎ

東京の人気和食店「くらぎ」店主で、現代の和食界を牽引する若手料理人黒木純が監修する「実家 くらぎ」。宮崎の旬の食材をお客様の目の前で丁寧に手仕事を施し、お出しするお料理は、お客様の心に沁み渡る逸品です。季節の食材を使ったおまかせコースで、日本の四季折々の味をぜひご堪能ください。



特典

20年記念特別アメニティ

宮崎の食材を使用した特別なチョコレートBOXをお部屋にお届けいたします。

- 宮崎県産マンゴー×ミルクチョコ / 濃厚でミルクィな仕上がり。
- 宮崎県産きんかん×ビターチョコ / ほろ苦い味わい大人の味わい。
- 緑茶×ホワイトチョコ / 宮崎県新富町の日本茶専門店「新緑園」の緑茶を使用。きな粉サブレがアクセントに。



宮崎のフルーツをお土産に

宮崎を代表するフルーツをぜひそのまま食べていただきたい、と、完熟きんかん「たまたま」と日向夏をお土産にご用意しました。

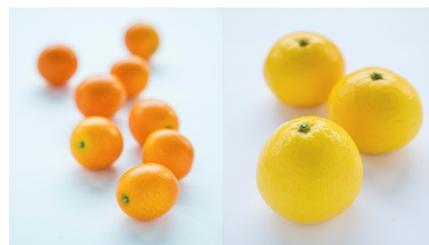
シェフ・パティシエ日吉による美味しい食べ方メモを添えてお渡しします。

■受け取り場所 / 風待ちテラス

■受け取り日時 / 10:00~17:00

※お一人様 日向夏1個、きんかん2個となります。

※ご宿泊の翌日（チェックアウト日）の受け渡しとなります。



非日常を感じる、リゾートステイ

お部屋は広々オーシャンビュー

大きな窓からは、雄大な太平洋から昇る朝日、宮崎の明るい日差しが映し出す色鮮やかな海と空の青と松林の緑、松林を使ったイルミネーション、そして満月の夜に現れる幻想的な月の道など、シーガイアならではのダイナミックなロケーションを独り占めいただけます。

スタンダード、デラックス、和室など、様々な部屋タイプからお選びいただけます。



ミネラル豊富な美人の湯「松泉宮」

温泉施設「松泉宮（しょうせんきゅう）」の奥の湯「月読」および前の湯「新月」をご滞在中無料でご利用いただけます。

1千万年前の地層から湧き出す温泉は、ミネラル豊富な美人の湯。疲労回復や冷え性など様々な症状に効果あり。リゾートステイとともに爽やかな湯浴みをお楽しみください。



「パインテラス」朝食ビュッフェ

全世界のシェラトンホテルが同じレシピで焼き上げるクロワッサンをはじめ、シェフが目の前で作り上げるふわふわオムレツ、郷土料理の「冷や汁」や充実の和惣菜、カラダにやさしい野菜やフルーツなどをお楽しみいただけます。



シーガイアで過ごす“3密回避”のリゾートステイ

▶ <https://seagaia.co.jp/article/694>

フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの広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。その中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」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、アジアンスパブランドのバイオニア「バンヤンツリー・スバ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。2017年10月には開業以来最大規模となるリニューアルが完了し、美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと進化。さらに「日本でいちばん“美味しい”リゾート」を目指し、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新しい食の体験を創出し続けています。
<<https://seagaia.co.jp/>>

