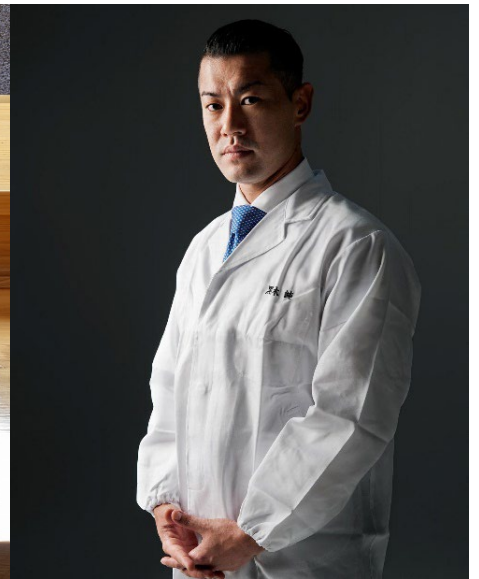


2022年1月18日

究極の朝食で話題の名店「くろぎ」店主 黒木純監修 宮崎を味わい尽くす「くろぎの朝ごはん」誕生

【1日10食・日曜限定】6,800円で堪能できる、日曜朝の贅沢な時間

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）の旗艦ホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、日本料理の名店「くろぎ」店主で、現代の和食界を牽引する料理人 黒木純が監修した「くろぎの朝ごはん」を、2022年1月23日（日）より毎週日曜日限定でご提供開始いたします。



常連のみが食べられる朝食コースで話題の名店「くろぎ」店主 黒木純が監修した、すべてにおいて素材にこだわり、食べ方にもこだわった特別な朝ごはんが完成しました。

サラダのドレッシングにもなる冷や汁をはじめ、焼き魚や宮崎牛時雨煮、切干大根とみやざき地頭鶏の煮物など、土鍋ごはん合うおかずの数々。特別に「実家 くろぎ」のカウンター席でお楽しみいただけます。

▶詳細は <https://seagaia.co.jp/article/969>



「くろぎの朝ごはん」概要

- 日程/2022年1月23日（日）～6月26日（日）毎週日曜日限定
 - 時間/8:15～ ※一斉スタート
 - 料金/お一人様 6,800円
 - 定員/10名
 - 会場/シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 1F「実家 くろぎ」
 - 予約/米九 TEL.0985-21-1341
- ※シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊者限定
※前日17:00までの事前予約制
※16歳未満のおお客様のご利用はお断りさせていただきます



お品書き

【先付け】冷汁・葡萄ジュース・フルーツ

【朝のおかず】造り・切干大根とみやざき地頭鶏の煮物・宮崎牛時雨煮・納豆・温泉玉子 美味出汁
宮崎県産釜揚げちりめんとお根おろし
焼魚・クレソンのおひたし・めひかり南蛮漬け・ササミのからし明太子和え・梅干し
太刀魚みりん干し・美郷栗渋皮煮・海苔・漬物・柚子胡椒

【小皿】出汁巻き玉子 染めおろし

【冷汁サラダ】胡瓜・大葉・佐土原ナス・茗荷・リーフレタス・ルッコラ・ドライトマト・ドライオニオン

【御飯】宮崎県産ひのひかり

【椀物】味噌汁（魚のアラ・豆腐・葱）

※食材の仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

【シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート】くろぎの朝ごはん付き 宿泊プラン

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートでは、「くろぎの朝ごはん」付きのお得な宿泊プランをご用意しました。

- 日程/2022年1月22日（土）～2022年6月25日（土）
※土曜日チェックイン
- 料金/シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 1泊朝食付き
お一人様 18,000円～
- 客室/デラックスツイン・トリプル（50㎡）ほか
- 予約/総合予約センター TEL.0985-21-1113（9:00～18:00）
※上記料金はデラックストリプル1室3名利用時のお一人様料金です。
※料金は変動する場合がございます。
※2日前までに宿泊予約をお願いいたします。

▶詳細・ご予約は <https://seagaia.co.jp/article/969>



朝風呂オプション

朝ごはんの前に、温泉はいかがですか？貸切温泉「離れ湯」を特別価格でご利用いただけます。松林に囲まれた貸切露天風呂での爽やかな湯浴みと、特別な朝ごはんを堪能する、贅沢なひとときを体験いただけます。

- 料金/温泉施設「松泉宮」離れ湯：1棟90分利用 3,000円
- 時間/6:30～8:00
- 予約/アクティビティセンター TEL.0985-21-1324
※事前予約制



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・スパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・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/>>

