



2022年1月27日

国内8つのシェラトンホテルのシェフによる食の饗宴など、 宮崎を味わい尽くす食体験 第二弾「春のThe DELICIOUS STAY」

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート20年特別企画プラン
1月27日14:00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年を迎えました。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「The DELICIOUS STAY」の第二弾として、「春のThe DELICIOUS STAY」（以下：本プラン）を2022年3月1日（火）～2022年4月28日（木）の期間限定でご用意しました。本日1月27日（木）14:00より予約受付開始いたします。

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。おすすめは、ガーデンビュッフェ「パインテラス」のディナービュッフェ。シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート20年にちなみ、過去20年間で提供した、国内シェラトンのシェフ考案の人気メニュー5種をビュッフェで、3種は本プラン限定のデザートプレート（お1人様1皿）にてご用意します。宮崎のごちそうとともに、シーガイアではじまりの季節を楽しみませんか。



▶特設サイトはこちら <https://seagaia.co.jp/article/967>

「春のThe DELICIOUS STAY」プラン概要

- 期間／2022年3月1日（火）～2022年4月28日（木）
- 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」
- ・米九
- ・中国料理「藍海」
- ・Ristorante ARCO
- ・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。

▶プラン詳細・ご予約はこちら<https://seagaia.co.jp/article/967>



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」

国内8つのシェラトンホテルのシェフによる食の饗宴

“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、過去20年間で提供した、国内シェラトンのシェフが考案した人気メニュー5種をビュッフェで、3種は本プラン限定のデザートプレート（1人1皿）にてご用意します。

【プラン限定】プレミアムな3品 ※お一人様各1皿

- ・宮崎牛ロースの絶品ローストビーフ
- ・春のお祝い手鞠寿司
- ・3シェラトンシェフパティシエ特製デザートプレート



米九

ひなた鍋セット

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の黒木純が監修し、「米九」料理長 溝口謙二が宮崎の美味しさを集結して仕上げた「ひなた鍋」をお楽しみいただけます。

【プラン限定】鍋のメ

- ・釜炊き宮崎県産ひのひかり
- ・宮崎県産「よかもよか卵」の玉子焼き



中国料理「藍海」

ディナーコース「灣仔(ワヌズ)」

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監修のコース。丁寧に、美しく仕上げられた前菜にはじまり、藍海のスペシャリティ「金の上湯スープ」をベースに仕上げたスープなど、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。

【プラン限定】中国茶1杯サービス

おすすめの中国茶を1杯サービスいたします。お料理とのマリアージュをお楽しみください。



Ristorante ARCO

Ristorante ARCO オープン5周年記念ディナーコース

2022年2月1日にオープン5周年を迎えるRistorante ARCO。日頃のご愛顧に感謝を込めて、ARCOオープン5周年を記念した特別なディナーコースをご用意しました。一品一品が繊細でありながら華やかなコースに仕上げました。

【プラン限定】特別な1皿

フォアグラソテー 鴨のミートソースとエシャロットソース



鉄板焼「ふかみ」

<3月> 伊勢海老と宮崎牛のコース

<4月> 鮑と宮崎牛のコース

日本一とも称される宮崎牛を、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。3月は肉厚で食べ応えのある伊勢海老を、4月は噛むごとに旨味が増す鮑をお楽しみいただけます。

【プラン限定】御飯アップグレード

白ご飯を、黒カレーまたはガーリックライスへ無料で変更いたします。



寿司処「八潮」

おまかせ寿司懐石

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 くろぎ

季節の懐石料理

東京の人気和食店「くろぎ」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 くろぎ」。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

お土産「プティフル」

シェフパティシエが、宮崎の季節の素材を使い、見た目もかわいらしく仕上げたプチスイーツ6種。※お一人様1箱



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。※1室につき1箱



春のおすすめイベント

FLOWER LIVING ～春のガーデンパーティー～

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート宿泊者専用ガーデンエリア「THE LIVING GARDEN」が、「春のガーデンパーティー」をデザインテーマに、華やかでフォトジェニックな空間に生まれ変わります。花いっぱいのお庭でパーティーを楽しんでいるようなガーデン装飾やフォトブースなど、シーガイアならではの彩り豊かなガーデンが登場です。また、今年は夜も楽しめるガーデンへ進化！花と光に包まれる春の夜をご体感いただける「FLOWER NIGHT GARDEN」“春の夜のガーデンパーティー”をご用意しました。

■期間／2022年3月1日（火）～5月22日（日）

※写真は昨年開催時のものです。



▶春の情報はこちら <https://seagaia.co.jp/special/stay/814>

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/>>



※写真はすべてイメージです。※内容は変更となる場合がございます。