

2019年4月3日

～日本でいちばん“美味しい”リゾートへ～
1日40食しか作ることができない究極の朝食が登場
「米九のあさごはん 極」
5月13日（月）～26日（日）の期間限定でご提供

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 松永裕文）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」内にある和食店「九州の米とあて 米九（こめきゅう）」では、素材や味など全てにおいてこだわり、料理の一品一品に手間暇をかけて作った自慢の朝食「米九のあさごはん 極（きわみ）」を5月13日（月）～5月26日（日）の期間限定でご提供いたします。



通常ディナーのみご提供している「米九」が作る「米九のあさごはん 極」は、氷を一滴一滴ゆっくり溶かしながら深蒸し茶葉の甘みと旨味を引き出した、体目覚める一杯のお茶からはじまります。「一汁三菜のからだに優しい朝食を旅先にありながら、ほっと一息つける空間で、豊かな春の恵みと共に味わっていただきたい」という料理長の食へのこだわりが詰まった、記憶に残るほど美味しい、究極の和朝食です。

今後も定期的に期間限定で「米九のあさごはん 極」を提供予定。是非、宮崎・シーガイアに宿泊し、料理長こだわりのあさごはんから始まる、体に優しい一日を体感してみませんか。

米九のあさごはん 極（きわみ）概要

期間：2019年5月13日（月）～2019年5月26日（日）

場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1F九州の米とあて「米九（こめきゅう）」

時間：7:00～9:30（ラストオーダー） ※前日までの事前予約制

価格：3,500円（税込）

シーガイア プレミアム メンbersクラブ会員は3,000円でご利用いただけます（当日入会OK）

※1日40食限定

※仕入れ状況により料理内容や食材が、一部変更になる場合があります。

※宿泊以外のお客様もご利用可能です。

スタッフの声から生まれた あさごはん

<「米九のあさごはん 極」を始めようと考えたきっかけ>

「ゆったりとした空間で美味しい朝ごはんが食べたい。」米九の夕食をご利用いただいたお客様から日々頂戴する「米九の炊き立てのお米を朝食でも提供して欲しい」という声を実現させたいというスタッフの想いから始まりました。

宮崎の食材は美味しく、シーガイアの調理スタッフの料理に対する情熱もとても素晴らしいものです。「シーガイアだからこそ、記憶に残る朝食を提供できるはず！」との思いで、料理長をはじめ、調理スタッフやプロジェクトメンバーと、企画から試食、器の選定に至るまで話し合いを重ね、当初の提案をはるかに越える、「極」の名にふさわしい、究極の朝食が完成しました。



「米九のあさごはん 極」料理長のこだわりメニュー



かつお節

その日の朝削った本枯れ節のコク、旨味、香りをお楽しみください。

燻製醤油

2種類の醤油をブレンドし、サクラのチップで燻製した香りの良い燻製醤油。ごはんの上に乗せたかつお節にかけてお召し上がりください。



野菜しゃぶしゃぶ

金時草やズッキーニ、キノコなど10種類の野菜のしゃぶしゃぶ。豆腐や酒盗で作った和風バーニャカウダティップでどうぞ。



玉子焼き

味の濃い玉子を使用し、椎茸、大豆、干瓢、昆布2種類、鰹節でとった出汁に、きび砂糖、蜂蜜、甘口の薄口醤油を加えた蜜で味付けて焼き上げたこだわりの玉子焼きです。

「米九のあさごはん 極」宿泊プラン

【料金】

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
1泊朝食（米九のあさごはん 極）+特典付き
・デラックスフロア：お一人様（3名利用時）11,400円～
・クラブフロア（36F以上）：お一人様（2名利用時）16,900円～

【期間】

2019年5月12日（日）～ 2019年5月25日（土）

【特典内容】

- 特典① 宮崎県産棚田掛け干し米「ひのひかり」をお1人様につき1袋プレゼント。
※料理長おすすめ「美味しい食べ方」説明文付き
- 特典② 5名様以上ご予約の場合、1日1組様限定で個室をご用意（先着順）

※本リリースに記載の金額はすべて税込みです。



米九で提供している九州のこだわりのお米（一例）

料理長のお米の炊き方へのこだわり

米九では、提供時間に合わせて直火で炊き上げます。冷水を使用し沸騰まで強火に10分かけることで旨味と甘みを引き出し、その後弱火で6分、98度を保つことで粘りが出るので保温性の高い信楽焼の土鍋を使用しています。お米の銘柄によって水の量や吸水時間を細かく調整し、いちばん美味しい状態で炊き上げ、お客様へご提供しています。

九州の米とあて「米九」
料理長 溝口 謙二



宮崎県産 棚田掛干し米 ひのひかり

宮崎県西臼杵郡の棚田で作られた「ひのひかり」は、米粒はやや小粒ですが厚みと丸みがあり、もっちりとした食感で、味、粘り、香り共にバランスが良く、掛干しにすることで、さらに甘みを増したふんわりとしたお米元来の風味を楽しめるお米です。

福岡県みやま市産 にこまる

にこまるは「にこにこ」と笑顔がこぼれるほど美味しく、「まるまる」とした粒張りの良さから「にこまる」と名付けられたお米です。

山、川、海に囲まれたみやま市で愛情こめて作られたにこまるは、丸く大きい粒で一粒一粒がしっかりしていて炊きあがりの艶が良く、味、香り、食感が良いのが特徴です。

大分県産 ひとめぼれ

豊富な湧き水と寒暖差の大きい盆地特有の気候が、もちもちとした粘りや柔らかい食感、飽きのこない甘み、優しい味わいをつくりだします。少し大きめの粒は艶が良く、透明感のあるお米です。

佐賀県産 さがびより

米粒が大きくしっとりとした噛みごたえを持ち、粘り気や甘み、旨味といった食味のバランスは絶品です。「米は寒い地域がうまい」という固定概念を崩す、佐賀の名作です。

※仕入れ状況により一部、変更になる場合があります。



九州の米とあて「米九」

九州でつくられる厳選された美味しいお米を、九州中から厳選した相性抜群の「あて（漬物、おかず）」最高の形で食していただくための和食料理店。

- 場 所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1階
- 営業時間：朝食 7:00～10:00 (9:30ラストオーダー) ※5/13～26の期間限定営業
夕食 18:00～22:00 (21:30ラストオーダー)
- 店休日：日曜日・木曜日 ※夕食のみ
- 席 数：68席/個室2 (各6名席)



フェニックス・シーガイア・リゾート

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』へと進化しました。

<www.seagaia.co.jp>

