

## ～ 日本でいちばん“美味しい”リゾートへ～ 宮崎シーガイアで絶対に食べるべき 「パインテラス」の朝食メニュー8選

**新メニュー「宮崎牛と西洋野菜の焼きおにぎり茶漬け」も登場！**

旅の楽しみの中で大きな割合を占めるのが「食」ですよね。郷土料理や食材などその土地でしか味わう事のできない“本場の味”を求めて旅先を決めたりしているのではないのでしょうか？

宮崎県は、日本一とも称される宮崎牛や地頭鶏（じとっこ）の炭火焼き、チキン南蛮などの肉料理をはじめ、晴天日数や日照時間が常にトップクラスの恵まれた環境で育つ美味しく栄養も豊富な野菜たち。そして完熟マンゴーや完熟きんかん、日向夏などのフルーツと魅力的な食が揃い、多くの人々が訪れています。

最近では、楽天トラベルが「朝ごはんフェスティバル」として日本一の朝食を決める企画を行い、多くの宿泊施設が地元色を活かしたメニューで参画するなど盛り上がりを見せており、朝食の充実度で宿泊施設を決めているという方も多くいらっしゃいます。

フェニックス・シーガイア・リゾート（以下シーガイア）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」も朝食に力を入れており、多くゲストから高い評価をいただいています。

今回はメインの朝食会場であり、豊富な種類お料理をビュッフェスタイルで提供する、ガーデンビュッフェ「パインテラス」が自信をもっておすすめする朝食メニューをご紹介します。



リゾート感あふれる空間で朝食を楽しめる「パインテラス」の朝食ビュッフェ。

### ガーデンビュッフェ「パインテラス」

オープンキッチンのスタイリッシュな空間で、“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“食の宝庫 宮崎”を、グローバルな料理や調理方法で味わい・感じていただけます。朝食、ランチ、ディナーをビュッフェスタイルで提供しています。

- 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 6:00～10:30 (10:00LO)  
                  ランチ 11:30～14:00 (13:30LO)  
                  ディナー 17:30～22:00 (21:30LO)
- お問合せ：0985-21-1374 (直通 6:00～22:00)



## 絶対食べるべき「パインテラス」の朝食メニュー8選

## 彩り豊かな野菜がずらり

## ①「サラダバー」

店内に入るといきなり目に飛び込んでくる大きなサラダバー。まさにパインテラスの象徴と言っても過言ではありません。

彩り鮮やかな野菜やサラダがずらりと並び、太陽をたっぷり浴びて美味しく育った野菜たちをたっぷりと食べて身体を目覚めさせましょう。



## オリジナルサンドが作れる

## ②「シェラトン・クロワッサン」

外はサクサク、中はしっとり！全世界のシェラトンホテルが同じレシピで作るクロワッサン。

レタスやハム、卵料理を挟んでオリジナルのサンドイッチを作るのがオススメ。ボリュームも満点で朝から元気になる事間違いなし。数量限定なのでお早めに。

楽天朝フェス2016エントリーメニュー：宮崎県1位



## シェフが目の前で作る

## ③「オムレツ」&amp;「ホワイトオムレツ」

オープンキッチン内のオムレツステーションで、シェフがオーダーを受けてからひとつずつ丁寧に作ってくれるオムレツ。ハムやチーズなど、好みの具材がお選べ、固め・ふわふわの柔らかめなどのリクエストもできます。

さらに白身だけで作る「ホワイトオムレツ」もオススメです。ヘルシー&食べ応えも充分。お好みで選んでください。



## 宮崎の郷土料理代表

## ④「冷や汁（ひやしる）」

宮崎県の代表的な郷土料理「冷や汁」。香ばしく焼いた味噌が香り、豆腐にスライスしたきゅうり、大葉が浮かぶ冷や汁を、アツアツのご飯にかけて召し上がれ。食欲のない時でもスルスルと食べられるので朝にぴったりです。

各家庭ごとに使われる魚が異なり、パインテラスの冷や汁は、いりここと鰹節のダブル出汁。豆腐は包丁で切らずに手でちぎり入れるのがポイントです。



## 日南酒谷あすか村の ⑤「西洋野菜のしゃぶしゃぶ」

目にも鮮やかな、生き活きとした野菜。宮崎県日南市のあすか村で村長を務める辻麻須香さんが、地域の皆さんと一緒に丹精込めて育てたものです。

自然そのままの力を利用しているから元気いっぱい。もともと日南の野菜を食べて元気になったことがきっかけで移住してきた辻さんは、築約150年の元馬小屋にほぼ自給自足で暮らしているのだとか。

（その様子は「ボンビーガール」で紹介されました）

パインテラスでは、あすか村の野菜本来の旨味を引き立てるしゃぶしゃぶでご提供。昆布出汁と奏でるハーモニーをお楽しみいただけます。珍しいヨーロッパ野菜や季節毎に変わる野菜からも目が離せません。

※朝食ビュッフェとランチビュッフェで提供。



左から深水総料理長、辻麻須香さん、山下料理長

## たっぷり野菜の食べるスープ ⑥「ひなたの恵 野菜たっぷり太陽のスープ」

燦々と降り注ぐ日差しをいっぱい浴びた宮崎の野菜は、美味しいだけでなく栄養も豊か。優しい味で栄養も満点な、野菜をたっぷり煮込んだ温かい“太陽のスープ”で元気な一日を。

楽天朝フェス2018エントリーメニュー：宮崎県2位



## 朝からデザートもぬかりなし。 ⑦「パンプリン」

ホテルのベーカリー特製のパンに、やさしい甘さのカスタードソースをたっぷりとしみ込ませ焼き上がっています。メイプルシロップや生クリームも用意しているのでお好みで。



## 新作にして自信作、満を持して登場

### ⑧「宮崎牛と西洋野菜の焼きおにぎり茶漬け」

日本一とも称される宮崎牛の特徴である芳醇なコクと甘みを引き出すためにさっとお湯にくぐらせ、炭火で香ばしく焼き上げたおにぎりにトッピング。そこに宮崎県日南市「あすか農園」の、みずみずしい西洋野菜をしゃぶしゃぶにして添えました。

昆布と鰹に地鶏のコクと旨味が絶妙にバランスする出汁をかける事で、宮崎牛と野菜の風味をさらに引き出し、香ばしく焼きあがったおにぎりとの絶妙なハーモニーを堪能いただけます。

宮崎旅、そしてシーガイアでのリゾートステイを元気に過ごし、より思い出深いものにしていただける、パインテラス朝食ビュッフェ自慢の逸品です。

楽天朝フェス2019エントリーメニュー



## 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/>](https://seagaia.co.jp/)