

2019年7月18日

～日本でいちばん“美味しい”リゾートへ～

秋の宮崎・シーガイアで“食”も“アート”も味わい尽くす 『HARVEST AUTUMN ～秋の収穫祭～』

～宮崎のお酒やグルメを愉しむスペシャルイベントも開催決定～

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）では、宮崎の秋の食材をふんだんに使った食の企画や、オープンエアの空間で音楽を聴きながらお酒を愉しめる「ムーンライトコンサート」など、秋の宮崎・シーガイアを味わい尽くす『HARVEST AUTUMN～秋の収穫祭～』を2019年9月7日（土）～10月31日（木）の期間で実施いたします。

暑い夏が過ぎると“食材の宝庫 宮崎”も爽やかな秋を迎えます。『HARVEST AUTUMN～秋の収穫祭～』では、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」が誇る9つのレストラン&バーに宮崎の食を満喫いただけるメニューが勢ぞろい。ガーデンエリアでのコンサートやアート作品の展示などもご用意していますので、秋のリゾートステイをより一層お楽しみいただく事が出来ます。

また、10月12日（土）と13日（日）の2日間、県内の酒造メーカーから集結したお酒と共に宮崎グルメを味わえる「酒フェス」と、こだわりのハンドメイド雑貨などが集まる「ナイトマーケット」がコラボしたイベント「みやざき酒フェス2019×秋のみやざきナイトマーケット」も開催致します。



HARVEST AUTUMN ～秋の収穫祭～

- 期間：2019年9月7日（土）～10月31日（木）
- 店舗：ガーデンビュッフェ「パインテラス」、鉄板焼「ふかみ」、Ristorante ARCO、寿司処「八潮」、九州の米とあて「米九」、中国料理「藍海」、風待ちテラス、KUROBAR、カクテルラウンジ「パシフィカ」の9店舗で展開
- 関連イベント：
 - ①みやざき酒フェス2019×秋のみやざきナイトマーケット／10月12日（土）～13日（日）
 - ②ムーンライトコンサート／9月14日（月）
 - ③薪アート装飾／9月7日（土）～11月4日（月）

◆秋のシーガイアで“食の宝庫 宮崎”を堪能

ガーデンビュッフェ「パインテラス」 秋の収穫祭フェア

宮崎牛をはじめ、宮崎県産豚や鶏などの肉料理はもちろん、きのこやかぼちゃなど秋の食材を使った多彩な料理が並びます。食後には栗やサツマイモなど、秋の味覚を楽しめるスイーツも。秋のごちそうを心ゆくまでお楽しみください。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：大人4,500円、4～12歳 2,250円
※ディナービュッフェでご提供



宮崎牛入り挽き肉のミニバーガー（9月）



宮崎牛入り挽き肉のパイ包み焼き（10月）



ベーコンと馬鈴薯のキッシュ



洋梨とカキのコンポート

<宿泊プラン>

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 1泊2食付き
パインテラスディナービュッフェ食べ放題&90分ドリンク飲み放題 プラン

- 料金：2名1室利用 おひとり様 15,800円～



鉄板焼「ふかみ」 伊勢海老と宮崎牛のコース



9月1日にいよいよ伊勢海老漁が解禁。肉厚で食べ応えのある伊勢海老と宮崎牛コースの鉄板焼きは絶品。シェフとの会話を楽しみながら贅沢なディナーコースをお楽しみください。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：お一人様 19,500円
※ディナー限定

Ristorante ARCO 秋の茸フェア



プリフィックススタイルのイタリアンコースを楽しめる、落合務シェフ監修の「Ristorante ARCO」。選べるコース料理に、世界三大きのこと呼ばれるトリュフ、松茸、ポルチーニ茸をはじめ、宮崎産姫茸などの秋の味覚「きのこ」を使ったメニューをご用意しました。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：ディナーコース お一人様 7,500円

九州の米とあて「米九」 秋のご馳走プラン



秋刀魚や茸、春菊などの秋に旨味を増す食材を使った、和食ならではの見た目も美しい料理が並びます。おすすめは、土鍋で炊く美味しい鰻松ご飯。新米の松茸ご飯に、甘く炊いた鰻をトッピングした贅沢な炊き込みご飯です。秋の贅沢を「米九」で味わってください。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：お一人様 6,600円
- ※ディナー限定

米九のあさごはん 極



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を秋の装いでご提供します。記憶に残るほど美味しい、究極の和朝食をご堪能ください。

- 期間：9月17日（火）～29日（日）
- 料金：お一人様 3,500円（1日40食限定）
- ※朝食限定

中国料理「藍海」 秋の特別ディナーコース



藍海のコース料理は、あっさりめで見た目以上にヘルシーな広東風仕立て。この人気コースに秋の食材を贅沢に使用した特別コースをご用意しました。茸や秋野菜、上海蟹にトリュフ、そして鮑など、秋の美食を是非ご堪能ください。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：お一人様 6,600円

秋のおすすめアラカルト

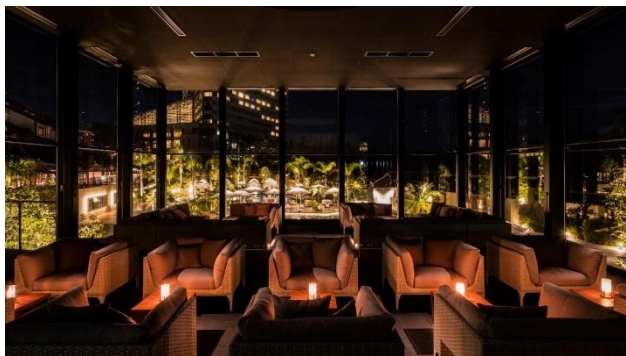


鶏肉と栗の広東風 土鍋蒸し御飯、上海蟹味噌のあんかけ焼きそば、そして藍海のスペシャリテ「佐土原ナスの香味揚げ」をディナータイムのアラカルトをご用意。いずれも贅沢で香り豊かな一皿です。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：鶏肉と栗の広東風 土鍋蒸し御飯 1,800円
上海蟹味噌のあんかけ焼きそば 2,000円
佐土原ナスの香味揚げ 2,000円

秋の夜長をお酒と愉しむ

カクテルラウンジ「パシフィカ」／KUROBAR



「パシフィカ」では、葡萄や栗のリキュールを使ったモヒートや、お子様でもお楽しみいただける林檎のノンアルコールモヒートをご用意。また、「KUROBAR」では、ジャパニーズクラフトジン「和美人」・「六」などお好きな銘柄と、柿や梨など秋のフルーツを選んで頂き、オリジナルジン・トニックを愉しむことができます。

風待ちテラス

秋のピクニックバスケット



過ごしやすい秋の季節におすすめのピクニックバスケット。秋のご馳走メニューを詰め込みました。秋のピクニックを楽しんで。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：2,300円（1名分）
- 時間：10:00～20:00（LO）

秋の収穫祭パン



カボチャや椎茸、さつまいも、リンゴなど、秋の食材をふんだんに使った様々なパンが登場。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：300円～



秋のスイーツセット

ナッツの香ばしさと、栗とブロンドチョコの上品な甘さを味わえるブラウニー。

真っ黒な見た目が印象的なトリュフ風味のマロンクリーム入りシュー。りんごとチョコパイの絶妙なバランスがたまらないりんごタルト。

秋のスイーツを風待ちテラスオリジナルブレンドコーヒーと一緒に楽しみください。

- 期間：9月7日（土）～10月31日（木）
- 料金：1,400円（スイーツ3個+本日のコーヒー1杯）

◆秋のシーガイアをもっと愉しむ企画もご用意

満月の夜、ライトアップされたガーデンで

ムーンライトコンサート

美しくライトアップされたガーデンエリアを背景に、満月の下で音楽を愉しむ1日限りのスペシャルイベント。焚火のリビングを舞台に、ギターとキーボードの美しい音色に合わせ、しっかりと歌い上げる、美しい歌声が響きます。秋の夜長、オープンエアの幻想的な空間と音楽に酔いしれる贅沢な時間をお過ごしください。

- 日時：2019年9月14日（土）
①19:30～ ②20:30～（各30分）
- 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
「THE LIVING GARDEN」焚火のリビング（宿泊者専用エリア）
- 料金：観覧無料



- ※宿泊者専用エリアですので、ビジターの入場はいただけません。
- ※お飲み物はKUROBARよりテイクアウトメニュー（有料）を購入いただけます。
- ※内容は変更になる可能性がございます。
- ※雨天時・荒天時は場所を変更して実施予定。

シーガイアのアートな秋

薪（まき）アート装飾

THE LIVING GARDEN内の「焚火のリビング」に、薪アート作品が登場！積み上げられた薪が素敵な芸術作品に生まれ変わります。芸術の秋にぴったりなフォトスポットです。

- 期間：2019年9月7日（土）～11月4日（月・祝）
- 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
「THE LIVING GARDEN」焚火のリビング



<薪アート作者紹介> 井上 邦敏氏／宮崎市在住

薪アートコンテスト（主催：NPO法人九州バイオマスフォーラム）で2年連続グランプリ受賞のほか、Yahooニュースや地元メディアで取り上げられている。

※本リリースに記載の金額はすべて税込みです。

宮崎で秋の夜長を愉しみ尽くす

みやざき酒フェス2019×秋のみやざきナイトマーケット

秋のシーガイアに、宮崎県内の酒造メーカーから焼酎やビール、日本酒、リキュール類などのお酒が大集合。宮崎のこだわりフードも勢ぞろい。お酒と共にリゾートの夜を愉しむ「みやざき酒フェス」を今年も開催します。蔵元さんにお話を聞きながら好みの一本を探したり、宮崎グルメと組み合わせたり、秋の夜長を心行くまでお愉しみいただけます。

また今年にはシーガイア開業25周年を記念したスペシャルバージョンとして、ゴールデンウィークの大人気イベント「みやざきナイトマーケット」との同時開催が決定。作り手のこだわりが詰まったハンドメイド雑貨やアクセサリーなどの店舗がずらりと並び、さらにお酒と供に楽しめるライブステージも。

秋の宮崎がいっぱいに詰まった特別な夜をシーガイアでお過ごしください。

■日時：2019年10月12日（土）・13日（日）
17:00～21:00

■会場：シェラトン南側ウォークモール
※出店の募集は終了いたしました。



【お得な「だれやみチケット」8月1日先行販売開始】

好きなお酒3～6杯+おつまみ1品付き！
さらにで9月30日までの早期購入で500円お得に！

<だれやみチケット>

- 料 金：8月1日～9月30日の購入の場合／2,200円
10月1日～イベント当日に購入の場合／2,700円
- 販売場所：セブンイレブン、ローソン

<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/>>

