



2021年7月20日

# 宮崎シーガイア「Sheraton Wedding」 『ピエール・エルメ・パリ』監修 ウエディングデザート9月4日(土)提供開始 ～特別な一日の最後を彩る、特別な一皿を～

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎県宮崎市：代表取締役 社長執行役員 片桐孝一）の旗艦シップホテル『シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート』では、2021年9月4日（土）より、『ピエール・エルメ・パリ』監修のウエディングデザート「Satine au clair de lune（サティヌ オクレール デュ リュヌ）」のご提供を開始いたします。



PIERRE HERMÉ  
PARIS

「新郎新婦の輝かしい未来を、月あかりのような優しさで照らす」という意味を込めて、その名を授けられた『シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート』オリジナルの一品。

パッションフルーツの甘酸っぱい風味を活かしたビスキュイの土台に、チーズケーキ生地焼き方と焼成時間を工夫し、さらにクリームチーズ入りのふんわりとした魅惑的なクリームが持つ軽やかなテクスチャーが強調された『ピエール・エルメ・パリ』のスペシャリテ「サティヌ」をベースに、オリジナルの日向夏ソルベ、日向夏コンフィを添えてゲストのテーブルへ。宮崎らしさを感じさせる爽やかで印象深い一皿は、繊細な味わいをご堪能いただける逸品です。

21世紀のパティスリー界を先導するピエール・エルメ氏ならではの独創的な極上スイーツ。宮崎シェラトン限定の「五感で楽しむ」スペシャルプレートをお楽しみください。



## 概要

### Satine au clair de lune

#### サティーン オクレール デュ リュヌ (月のあかり)

- 期間：2021年9月4日（土）～ご提供開始
- 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート および シーガイアコンベンションセンターでの披露宴
- 料金：プリフィックスコース基本メニューに追加  
お一人様1,815円（税金・サービス料込）
- 予約：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート ブライダルサロン TEL.0985-21-1278

<https://seagaia-wedding.jp/news/detail.html?id=6532>

## Sheraton Wedding

### 碧に誓おう。

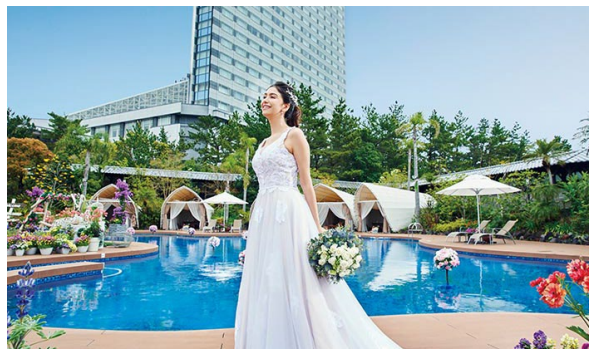
おふたりの特別となる場所は天空に浮かぶ空間。  
新たにはじまるおふたりのストーリーは、  
誰もが羨むほどのウエディングから。

さあ 空と海の間で碧に誓おう。

▶シーガイア Sheraton Wedding 公式サイト  
<https://seagaia-wedding.jp/>



見渡す限りの空と海、松林の碧が望める贅沢な270度パノラマ  
オーシャンビューが魅力の挙式・披露宴会場です。



自然の碧と緑が融合する印象的なリゾート。そんな非日常  
空間で過ごす最高のひとときをお楽しみいただけます。

## 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・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/>>

