



報道関係各位

2012年6月27日



古事記編纂 1300 年記念 宮崎の食材を愉しみ尽くす旅 「宮崎満願全席」販売！

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎市山崎町：代表取締役社長 河本和彦）は、2012年6月1日（金）から2013年3月31日（日）の限定で、日向神話にちなんだ2泊3日の宿泊プラン「宮崎満願全席」を販売しております。このプランは、古事記編纂 1300 年を記念して「みそぎ池」等、神話にゆかりのある土地に建つシーガイアで、神話にちなんだ料理とおもてなしをお客様に心ゆくまで愉しんでいただこうと企画した商品です。

シェラトンが誇る 5 つのレストランで宮崎にちなんだ料理を愉しめる他、神話の語り部とともにシーガイア周辺のスピリチュアルスポットを巡る「神話の国・HIMUKA スピリチュアルツアー」参加等、宮崎を五感で楽しめる宿泊プランとなっています。

<お食事>

1 日目夕食：シーガイアコンベンションセンター料亭「四季乃」「アマテラス」～祝いと祭り旬な食材を使った彩り鮮やかな料理に、氷のドームに包まれた鮮魚のお刺身や、雲丹や鮑などの贅沢食材を使った逸品まで天岩戸を開く宴会の如き料理が賑やかに並びます。

1 日目(夕食)

料亭「四季乃」



アマテラス ～祝いと祭り～

天の岩戸から
色鮮やかな料理達が登場

氷のドームに包まれた鮮魚、雲丹や鮑などの贅沢食材を使った逸品まで、天の岩戸を開く宴の如き、賑やかな料理が並び、まさに満願全席のオープニングに相応しい料理です。



2 日目ご朝食：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 2F 宮崎旬懐石「とよたま」
「ホオリノミコト」～カラダに優しい山の幸 フランス料理の鉄人がつくるフォアグラのオムレツにトリュフソースを添えて。カフェオレとフランスパンでユニークな朝食を演出。フランス料理の鉄人、ギーショク統括料理長が、厳選した山の幸を使った朝食を創作します。

2 日目(朝食) 宮崎旬懐石「とよたま」



ホオリノミコト (山幸彦) ～カラダに優しい山の幸～

古事記に登場する女神の名を冠した和の空間でフレンチ朝食を愉しむ

フォアグラのオムレツ料理に、たっぷりの新鮮野菜や山の幸。カフェオレポウルにパンを浸して食べるのがフランス風。カラダに優しいギー・ショクが作るフランスの朝食を。



2 日目ご昼食：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 1F 中国料理「藍海」
「イザナキノミコト」～禊払い至福のデトックス中華。カラダが綺麗になるカラーゲンたっぷりのフカヒレ、車海老、どんこ椎茸、たらば蟹などの豪華食材メニューとスイーツでココロも癒す。全てのメニューにこだわりのデトックス食材を使っています。

2 日目(昼食) 中国料理「藍海」



イザナキノミコト ～禊払い～

カラダの中から綺麗に至福のデトックス中華

カラダが綺麗になるフカヒレや衣笠茸など、デトックス効果の高い乾物をデザート以外の全てのメニューに使用。禊払いの如く、カラダを清める料理でココロ癒すひと時を。



2 日目ご夕食：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 1F 鉄板焼「ふかみ」
「スサノオ」～溢れるパワー料理長厳選牛と鰻のスタミナコンビネーション
全国 3 位の日照時間が育てる甘く新鮮な野菜とうなぎの鉄板焼き、チーフ厳選牛肉ステーキを堪能。古代米のガーリックライス、スイーツもお楽しみ下さい。

2 日目(夕食) 鉄板焼「ふかみ」



スサノオ ～漲るパワー～

シェフ特撰牛や鰻などのスタミナ料理で元気いっぱい

料理長厳選の牛肉や鰻、日本トップクラスの日照時間が育んだ甘く新鮮な野菜、古代米で作るガーリックライスなど、パワーが漲る料理をお楽しみください。



3 日目ご朝食：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 2F 宮崎旬懐石「とよたま」
「ホデリノミコト」海幸彦～黒潮が育む海の幸。
旬な海幸と古代米のお粥で目覚め。古代米を 70 分かけて丁寧に炊き上げました。黒潮が育んだ旬な海幸をお好みの焼き加減で、魚介類たっぷりの味噌汁で贅沢なお目覚めをお楽しみ下さい。

3 日目(朝食) 宮崎旬懐石「とよたま」



ホデリノミコト (海幸彦) ～黒潮が育む海の幸～

海の幸の豊かな香りで目覚めの朝餉を

食前酒に宮崎の地酒を楽しみながら、古代米をじっくり丁寧に炊き上げた御粥や、旬の鮮魚をお好みの焼き加減でいただく、贅沢な朝餉をご堪能ください。



3 日目ご昼食：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 42F 「タツヤカワゴエ・ミヤザキ」
心躍る華やかなイタリアン。宮崎出身のタツヤカワゴエシェフがプロデュースした華やかな創作イタリアンメニュー。華やかなスイーツは美しい思い出としてお客様のココロを動かします。

3 日目(昼食) 「タツヤカワゴエ・ミヤザキ」



コノハナサクヤヒメ ～木の花の如く栄え、美しく華やかに～

まるで花が咲いたように美しいイタリアン

川越達也シェフがプロデュースした創作イタリアン。目の前に広がる日向灘を眺めながら、パスタや牛フィレ、見た目も味も華やかなスイーツで、満願成就のランチを。



<特典>

- 一、ご宿泊はシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート 「グランデツイン」
- 二、「神話の国・HIMUKA スピリチュアルツアー」へご参加いただけます。
- 三、チェックインは、フロントに並ぶ事なくコンシェルジェが承ります。
- 四、シーガイアが誇る温泉施設「松泉宮」に入り放題！
- 五、地上 137m、天空のトップバー「ステラ」でイブニングカクテルサービス (17:30~19:30)

<料金>

2泊3日6食付：お一人様 90,000 円

2泊3日4食付：お一人様 74,000 円 ※ご昼食がついておりません。

<販売期間>

2012/6/1 (金) ~2013/3/31 (日)

※ 除外日：2012/11/12 (木) ~2012/11/19 (月)・2012/12/29 (土) ~2013/1/3 (木)

<ご予約・お問合せ>

フェニックス・シーガイア・リゾート 総合予約センター 0985-21-1113

《本件に関するお問い合わせ・取材のお申込》
フェニックス・シーガイア・リゾート
MOVE IT! マーケティング課 担当：河野・長沼
電話：0985-21-1118/FAX：0985-21-1315