



PHOENIX
SEAGAIA
RESORT

Press Release

2026年1月21日

フェニックス・シーガイア・リゾート 新コンセプトの日本料理「日向海（ひむか）」2026年3月13日オープン ～和会席から寿司、鍋料理まで、和の真髄と宮崎の恵みを静謐な空間で味わう～

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 山本 俊祐）のフラッグシップホテル「フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー」では、日本料理「日向海（ひむか）」を2026年3月13日（金）にオープンいたします。

日本料理「日向海」では、宮崎の海・山・大地の恵みと、日本料理の美意識を表現したお料理の数々をご用意。四季を映す会席料理、匠の手仕事光る寿司、心がほどける鍋のぬくもりと、日常にも、特別な日にもお応えする多彩なお料理が揃います。店舗のデザインは「和の真髄と趣が調和する空間」をコンセプトに、流行に左右されない“和の王道”を体現。木や石、土といった本物の素材と職人技によって、静謐で凛とした佇まいの中に、宮崎のぬくもりを感じる空間に仕上がられています。

リゾートでの滞在をより豊かにするお食事として、人生の節目や特別な人との語らいの場として、すべてのひとときを厳選された食材と職人の技、そして真心のおもてなしで結ぶ、やさしくも上質な和のひとときをお楽しみいただけます。



<店舗情報>

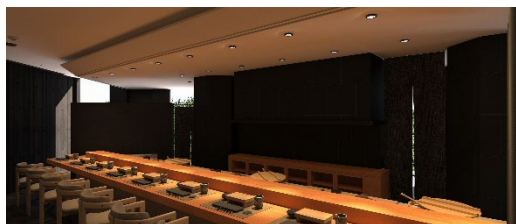
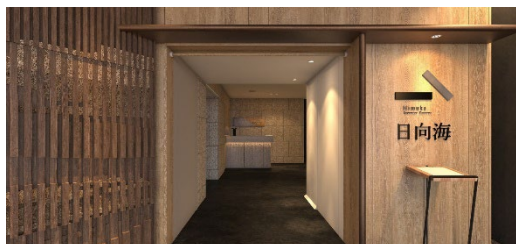
日本料理「日向海」

- オープン/2026年3月13日（金）17:30～
 - 場所/フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー1階
 - 時間/朝食 6:00～10:00（最終入店 9:30）
夕食 17:30～22:00（21:30LO）
 - 席数/135席（カウンター席、個室あり）
- ※全席禁煙

<https://seagaia.co.jp/restaurant/himuka/>

レストラン予約

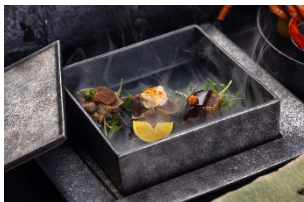
<https://www.tablecheck.com/shops/psot-himuka/reserve>



宮崎の海・山・大地が育んだ旬の食材を 日本料理の美意識と確かな技で昇華

宮崎の海・山・大地の恵みと日本料理の美意識を、一皿に丁寧に映す新しい和の食体験を提供します。四季を映す会席、匠の技が光る寿司、心がほだける鍋料理で、日常の安らぎから特別な日の語らいまで幅広いシーンに寄り添います。

会席料理は、燻製仕立ての鰹から始まり、宮崎牛の炭火焼など、四季折々の土地の恵みを、香りや演出など五感で思う存分味わっていただく構成に。寿司は、旬の素材を職人が一貫ずつ丁寧に仕立て、素材本来の旨みを引き出します。鍋料理は、宮崎牛や宮崎ブランドポーク、みやざき地頭鶏をしゃぶしゃぶで。出汁は、地頭鶏の濃厚スープと昆布出汁の二種をご用意しています。器の一部には、宮崎県の陶芸家・陶工潮人～chojin～（佐藤 浩）氏のオリジナル陶器を採用。一ツ葉海岸の黒松林や日向灘を表現し、間伐材の松を釉薬に用いるなど、宮崎の自然と文化を器にも映しています。日常から特別な日まで、記憶に残る上質な和のひとときをお届けします。



和の真髄と趣が調和する空間

流行に左右されない「和の王道」を体現する空間は、本物の素材と確かな職人技に支えられ、静かで凛とした空気を纏いながらも、宮崎という土地の恵みとぬくもりを感じさせる佇まいに仕上げました。

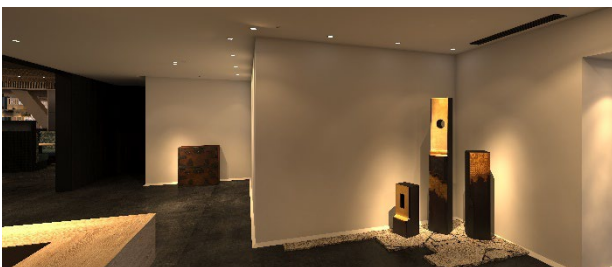
～エントランスに設けた「迎えの壁」～

エントランスに設けた「迎えの壁」は、お客様を自然に誘導しながら、空間の第一印象を決定づける象徴的な存在です。ムルバーの繊細な陰影と、茅葺の素朴で力強い質感が交差することで、伝統と現代性が調和した造形美を生み出します。視線を受け止め、奥へと誘うこの壁は、滞在の始まりに静かな期待感と安心感をもたらしています。



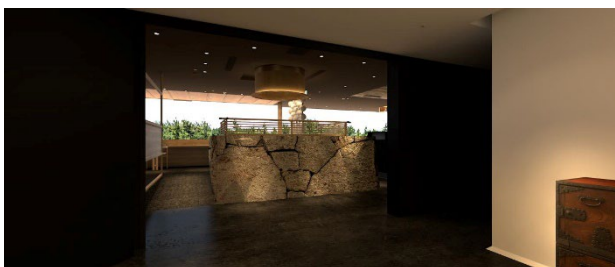
～静けさと緊張が交差する導線美～

店内に足を踏み入ると、先を見せすぎない構成により、曲がり角ごとに現れる和のアートが、緊張感と静けさを巧みに織り交ぜ、私たちの感性が静かに揺さぶられます。素材の質感と陰影が語る“間”の美を活かし、歩を進めるごとに物語が少しずつ展開される、静謐で詩的な空間体験が創出されることでしょう。



～重厚な石壁のりと光の対比が“門”として機能する～

ホールのエントランス正面には重厚な石壁を設け、素材の力強さと静けさでお客様をお迎えします。奥には象徴的なペンダントライトを吊るし、陰影と光の対比によって空間の奥行きと品格を演出。手前の壁をあえて低く設えることで、視線の抜けと高低差による緊張感を生み、石壁と光の存在感を際立たせます。



～素材と奥行きが語る静謐な迎え～

長い奥行きを活かしたホール構成は、空間に静かな緊張感と期待感をもたらします。天井から柔らかく降りるペンダントライトが歩みを導き、釘かくしを施した柱飾りが細部に宿る美意識を象徴。壁面には伝統的な技法である版築左官の力強くも繊細な表情を配し、素材の記憶と陰影が空間に深みを与えています。



<宿泊プラン>

日本料理「日向海」オープン記念特典付き宿泊プラン

- 期間／2026年3月13日（金）～4月28日（火）
- 宿泊／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー
デラックスツイン（50㎡）ほか
- プラン内容／1泊朝食+日向海夕食+温泉
- 特典／ディナー利用時1ドリンクサービス
2026年3月13日オープン予定のロビーラウンジドリンク10%OFF券



日向海会席プラン

1泊2食付：お一人様14,400円～

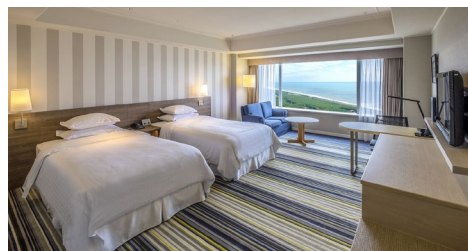
▶予約 <https://icn-qr.jp/8qjh2>



寿司握りコースプラン

1泊2食付：お一人様22,000円～

▶予約 <https://icn-qr.jp/x6m2u>



※上記料金はスタンダードフォース1室4名利用時のお一人様料金です。料金は変動制です。

フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの雄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。雄大なロケーションの中に、3つの宿泊施設をはじめ国内屈指のゴルフコースやテニスクラブ、豊かな自然環境を活かした多彩なアクティビティが揃っています。広大なリゾートエリアの中心に位置するフラッグシップホテル「フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー」は全室東向きのおcean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&バーでラグジュアリーなリゾートステイを。黒松林に囲まれた「シーガイア・フォレスト・コンドミニアム」と「シーガイア・フォレスト・コテージ」では、長期滞在やファミリー・グループ、ペット同伴など、多彩な目的に応じたカジュアルなリゾートステイを。ブランドスローガン「人生のご馳走を味わう、日本でいちばん“おいしい”リゾートへ」のもと、宮崎そしてシーガイアだからこそ叶う、非日常を味わう極上のリゾート体験を提供し続けています。<<https://seagaia.co.jp/>>

