

2026 年 1 月 30 日

フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー 春を味わう、全館いちご尽くし！ 「いちごフェア」開催

～ガーデンビュッフェ「パインテラス」では、Strawberry × Milky をテーマにしたスイーツがビュッフェに登場～

フェニックス・シーガイア・リゾート（フェニックスリゾート株式会社／宮崎県宮崎市：代表取締役社長 山本俊祐／以下：シーガイア）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、2026 年 3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）の期間限定で「いちごフェア」を開催いたします。

期間中は、ガーデンビュッフェ「パインテラス」をはじめとする、ホテル内すべてのレストラン＆バーにて、いちごを使用したメニューをご提供。デザートはもちろん、料理やカクテルなど、多彩なスタイルで旬のいちごをご堪能いただけます。



「いちごフェア」概要

- 期間／2026 年 3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）
- 場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー内レストラン＆バー
- イベント詳細／<https://seagaia.co.jp/lp/1067/>

※本リリース記載の料金はすべて税込です。※内容は食材仕入れ状況等により変更の可能性がございます。

ガーデンビュッフェ「パインテラス」 Strawberry × Milky

ビュッフェのスイーツコーナーにて、ミルク感のある素材といちごを組み合わせたスイーツを提供します。ふんわり軽やかないちごのロールケーキ、いちご香るスコーン、いちごのティラミス、いちご風味のわらびもち、いちご風味のメロンパン、そして、王道のいちごショートケーキなど、目にも華やかなスイーツ達が勢揃い。ディナータイムでは 15 種類、ランチタイムでは 8 種類のいちごスイーツをご用意します。

また、土曜日・日曜日のディナー限定で、いちごのパウムクーヘンも登場！



- 時間／ランチ 11:30～13:30（最終入店 13:00）
ディナー 17:00～22:00（21:30 LO）
- 料金／ランチビュッフェ：大人 3,800 円、4～12 歳 1,900 円
ディナービュッフェ：大人 6,500 円、4～12 歳 3,250 円
- 場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー1 階
<https://seagaia.co.jp/restaurant/pine-terrace/>

風待ちテラス



いちごのベーカリー&スイーツをご用意。なめらかなクリームといちごが調和するエクレアやモンブラン、いちごの香り豊かなスコーンをはじめ、いちごバタークリームと餡子を組み合わせたリュスティック、いちごジャムを練り込んだ猫型の食パン、そして、人気の「ひよしろ〜」は“いちご×ピスタチオ”でお届け。見た目も可愛い、春を感じるいちごの味わいをお楽しみいただけます。

- 料金／スイーツ 550 円～、パン 300 円～、ひよしろ〜 3,500 円
- 場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー2 階
<https://seagaia.co.jp/restaurant/kazamachi-terrace/>

鉄板焼「ふかみ」

フォアグラのソテー いちごとともに

香ばしくソテーしたフォアグラに、軽やかな甘みのプリオッシュといちごを添え、赤ワインといちごを合わせた濃厚ソースで仕上げました。フォアグラのコクに、いちごの酸味が重なり合い、春らしい余韻を感じる味わいに。鉄板焼ならではのライブ感とともに、大人の味わいをご堪能ください。

- 料金／4,800 円
- 場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー1 階
※アラカルトメニューとして提供
<https://seagaia.co.jp/restaurant/fukami/>



Ristorante ARCO

いちごとモッツアレラチーズのカプレーゼ

フレッシュないちごとモッツアレラチーズを合わせた、春らしいカプレーゼ。いちごの甘酸っぱさと、モッツアレラのコクが響き合い、シンプルながらも素材の魅力が際立つ一皿です。

- 場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー42 階
※ランチタイムのプリフィックスメニューの一品として提供
<https://seagaia.co.jp/restaurant/arco/>



中国料理「藍海」

杏仁豆腐

人気の杏仁豆腐に、春限定でいちごのソースをトッピングしました。八角のほのかな香りが、甘さの中に中華料理らしい奥行きを添えます。

■場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー1 階

※木曜定休

※ディナーコース「銅羅湾（トンルオワン）」のデザートとして提供

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



日本料理「日向海」 ※2026 年 3 月 13 日オープン

宮崎県産 ^{よもぎ} 蓬 アイスに県産苺ソースを添えて

日向海会席「松」の水菓子として、エグゼクティブ シェフ・パティシエ 日吉監修のスイーツをご用意。宮崎県産の蓬を使用したアイスクリームに、県産苺のソースを添えた一品をご提供いたします。

■場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー1 階

※3 日前までの予約制

※日向海会席「松」の水菓子として提供

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



ホテル 1 階バー ※2026 年 3 月 13 日リニューアルオープン

いちごカクテル「Strawberry Farm」

ゴールドラムをベースに、ココナッツミルクのまろやかなコクと、ストロベリーダイスの果実感を合わせた一杯。仕上げに自家製ミントを添え、爽やかな香りが広がります。ノンアルコールもご用意しております。

■料金／2,300 円（ノンアルコールは 2,000 円）

■場所／フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー1 階

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



KUROBAR

レオナルド KUROBAR Style

いちごとまろやかな味わいでシルキーな舌触りのシャンパーニュ「ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット」を使用した贅沢なフルーツカクテル。ライトアップされたガーデンエリアを眺めながら大人のカクテルタイムをお楽しみください。

■期間／2025 年 12 月 15 日（月）～2026 年 4 月 30 日（木）

■料金／3,500 円

■場所／THE LIVING GARDEN 内 ※フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー宿泊者専用

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

