PHOENIX SEAGAIA RESORT

Press Release

2026 年 9 月 3 日

フェニックス・シーガイア・リゾート

イタリアの名門ワイナリー「バンフィ」メーカーズディナー１０月 15 日開催

鉄板焼「ふかみ」で味わう、一夜限りのマリアージュ

～ホテルソムリエがお届けするワインと美食の饗宴「Mariage Night（マリアージュ・ナイト）」～

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」1 階 鉄板焼「ふかみ」では、2026 年 10 月 15 日（木）、イタリアの名門ワイナリー「バンフィ」のメーカーズディナー『Mariage Night（マリアージュ・ナイト）』を開催します。

本イベントは、ホテルソムリエが厳選したワインと料理のマリアージュをテーマに開催する「Mariage Night（マリアージュ・ナイト）」の第 2 弾。今回は、イタリアを代表する名門ワイナリーとして世界的に高い評価を受けるバンフィ社のワインと、鉄板焼「ふかみ」の料理が出会う、一夜限りのスペシャルディナーを開催します。
当日は、バンフィ社 北アジアエリアマネージャーのパオロ・ファッシーナ氏 を迎え、ワイン造りへのこだわりやブランドの魅力、銘醸ワインの奥深い世界についてご紹介いただきます。
ワインセレクションを担当するのは、日本ソムリエ協会宮崎支部副支部長の横山春菜と、鉄板焼「ふかみ」マネージャー兼ソムリエの北村朋也。数あるバンフィ社のワインの中から、この日の料理とのマリアージュを追求したラインナップをご用意します。
さらに、ソムリエの資格を持つ鉄板焼「ふかみ」料理長・八矢康洋が、ワインの個性を最大限に引き立てる特別な鉄板焼ディナーコースを創作。一皿ごとに広がるワインとの組み合わせをお楽しみいただけます。

■「Mariage Night ～“バンフィ”メーカーズディナー～」概要

・期日：2026 年 10 月 15 日（木）
・時間：19:00～21:00（開場/受付　18:30～）
・料金：お一人様 30,000 円
　　SPMC 会員優待価格：お一人様 27,500 円（当日の会員証提示で会員様料金適用）
・場所：フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー1 階 鉄板焼「ふかみ」
・定員：28 名（定員に達し次第申込受付終了）
・内容：アミューズ / 前菜 / 魚料理 / 宮崎牛の鉄板焼き料理 3 品 / デザート
　　+ワイン 6 種（スパークリング×１、白×2、赤×2、デザートワイン×１）
・予約：WEB 予約より
　　https://www.tablecheck.com/shops/seagaia-fukami/reserve?menu_items=6a7d558c1a1d17e31f479903
・特設サイト：https://seagaia.co.jp/topics/1460/

※お楽しみイベントもございます。
※当日宮崎駅発着の送迎バスがございます（事前申し込み制 / 定員に達した場合のみ運行いたします）

■6 種のワインに合わせたディナーコース

スパークリングワインとともに、厳選食材を使用したアミューズや前菜をご提供。白ワインには魚料理、赤ワインには宮崎牛の鉄板焼きなど、それぞれのワインの個性を引き立てる料理とのペアリングをお楽しみいただけます。また、この夜のワインラインナップには、「バンフィ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2016」も登場。世界中のワイン愛好家を魅了し続けるモンタルチーノを代表する銘酒です。偉大なヴィンテージとして高く評価される 2016 年の、深みと気品に満ちた味わいを特別にご用意いたします。

■バンフィ社について

地中海性気候とモンタルチーノ丘陵地帯特有のミクロクリマ（微気候）に恵まれた、広大なブドウ畑を所有しているバンフィ社。規模も品質の高さも、指折りのビッグワイナリーとして国内外で高い評価を得ています。土壌、ブドウ品種の研究や、最新の醸造設備にも多大な投資をしており、品質の向上に余念がありません。
特にイタリアを代表するワイン『ブルネッロ』については、モンタルチーノ最大級のワイナリーながら（トータル面積 850ha の畑を所有）、常に安定した高品質ワインを供給できる数少ないワイナリーです。

■ソムリエプロフィール

バンフィ社 北アジアエリアマネージャー
Mr. Paolo Fassina　パオロ・ファッシーナ

1970 年イタリア・クレモナ生まれ。フィレンツェ大学卒業（ワインビジネス＆マーケティング専攻）。AIMS、AIS 認定ソムリエ資格取得。
大学卒業後、トスカーナ、キアンティ地区のワイナリーにてイタリア国内外マーケットのマーケティング・プロモーションを担当。その後、香港のレストライングループにて、ワインセレクト、スタッフトレーニング、ワインテイスティングイベントなどを担当。2009 年より、バンフィ社の北アジアエリアマネージャー。

フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー **所属ソムリエ**

日本ソムリエ協会宮崎支部副支部長
ソムリエ
横山 春菜

鉄板焼「ふかみ」マネージャー
ソムリエ
北村 朋也

鉄板焼「ふかみ」料理長
ソムリエ
八矢 康洋

■ワインを愉しむイベント「Mariage Night」について

フェニックス・シーガイア・オーシャンタワーでは、6 名のソムリエが在籍しており、その知識と感性を活かしたワインイベント「Mariage Night（マリアージュ・ナイト）」を開催しています。2026 年 3 月、「Ocean45 LOUNG & BAR」のオープンを記念したイベントとしてスタートした本企画。今後もワインの魅力や新たな出会いをお楽しみいただける機会として、定期的な開催を予定しています。

※本リリースに記載の料金はすべて消費税込です。
※掲載している写真はすべてイメージです。内容は変更となる場合がございます。

■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ーが揃っています。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。

PHOENIX SEAGAIA RESORT

▶シーガイア公式サイト https://seagaia.co.jp/