

2026 年 10 月 16 日

フェニックス・シーガイア・リゾート 冬の味覚・カニを多彩に味わう「カニフェア」開催

ビュッフェから鉄板焼まで 5 店舗でカニ料理を提供、
蒸しズワイガニ食べ放題付き宿泊プランも登場

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 12 月 1 日から 2027 年 2 月 28 日まで、ホテル内の 5 つのレストランで冬の味覚であるカニを多彩に味わう「カニフェア」を開催いたします。



ガーデンビュッフェ「パインテラス」では、カニ肩肉の炭火焼きや蟹と豚肉のスンドゥブチゲ、蟹と魚介類のパエリアなど、カニを使用した料理をビュッフェスタイルで提供します。ディナービュッフェをご利用のお客さまには、追加料金で蒸しズワイガニの食べ放題もご用意。蒸しズワイガニの食べ放題がセットになったお得な宿泊プランも販売します。

さらに、鉄板焼「ふかみ」をはじめとするホテル内の各レストランでも、ズワイガニやタラバガニを使った期間限定メニューを提供します。鉄板焼や中国料理、日本料理など、各店舗の特色を生かしたカニ料理をお楽しみいただけます。

■冬のご馳走「カニフェア」概要

- ・期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
- ・店舗：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 5 店舗
 ガーデンビュッフェ「パインテラス」
 Ristorante ARCO
 鉄板焼「ふかみ」
 中国料理「藍海」
 日本料理「日向海」

※開催期間は全店舗共通です。店舗により店休日がございます。

※詳細は公式サイトからご確認ください。

<https://seagaia.co.jp/lp/crab-fair>

ガーデンビュッフェ「パインテラス」

ディナービュッフェ

通常のディナービュッフェに加え、冬の味覚・カニを使った料理が登場します。カニと豚肉のスンドゥブチゲをはじめ、カニ入り魚介類のブイヤベース仕立て、カニと魚介類のパエリア、カニと海老味噌のラーメンなど、多彩なカニ料理をビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。

- ・時間：17:00～22:00（L.O.21:30）
- ・料金：大人 6,500 円、4 歳～12 歳 3,250 円

<https://pineterrace.seagaia.co.jp/>



ランチビュッフェ

カニや海老、烏賊などを使った餡かけ焼きそばをはじめ、カニ入り魚介類のブイヤベース仕立て、カニクリームコロッケ、カニ足仕立てフライなどを提供します。

- ・時間：11:30～13:30（最終入店 13:00）
- ・料金：大人 3,800 円、4 歳～12 歳 1,900 円



蒸しズワイガニ食べ放題

ランチビュッフェおよびディナービュッフェをご利用のお客さまに、追加料金で蒸しズワイガニの食べ放題をご用意します。蒸し上げることで引き出されたズワイガニの旨みを、心ゆくまでお楽しみください。

- ・料金：大人 2,800 円、4 歳～12 歳 2,000 円
- ※同一テーブルのお客さま全員でのご注文が必要です



フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー

【夕食・朝食付き】カニ食べ放題付き宿泊プラン

ガーデンビュッフェ「パインテラス」のディナービュッフェと、蒸しズワイガニの食べ放題がセットになった 2 食付き宿泊プランです。

- ・料金：お一人様 17,300 円～（1 室 4 名利用時）

※上記料金は、2026 年 10 月 15 日時点、スタンダードフォース 1 室 4 名利用時のお一人様最下限料金です。



▶プラン詳細・ご予約はこちら

<https://booking.seagaia.co.jp/booking/result?code=01990300-f635-70db-8f54->

[d352c3c754cf&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=HP7574176117928055819497&search_type=undated](https://booking.seagaia.co.jp/booking/result?code=01990300-f635-70db-8f54-d352c3c754cf&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=HP7574176117928055819497&search_type=undated)

Ristorante ARCO

ランチ・ディナーともに、ズワイガニを使用したペペロンチーノが登場。ランチには、ズワイガニの旨みとホウレン草の彩りを楽しむ一皿を、ディナーには宮崎県産カラスミの豊かな風味を重ねた一皿をご用意しました。それぞれの素材を生かした、冬季限定のパスタをお楽しみください。

・時間：11:30～15:00 (L.O.13:30)、18:00～22:00 (L.O.20:30)

※ランチ・ディナーのプリフィックスメニューの1品として提供

<https://arco.seagaia.co.jp/>



鉄板焼「ふかみ」

タラバガニの鉄板焼き

目の前の鉄板で香ばしく焼き上げたタラバガニを、バター風味とともに楽しみいただけます。タラバガニの豊かな旨みを引き立てるアメリカンソースを絡めて、鉄板焼ならではの味わいに仕上げます。

・時間：17:30～22:00 (L.O.21:30)

・料金：10,000 円

<https://fukami.seagaia.co.jp/>



中国料理「藍海」

ディナーアラカルト

ディナーのアラカルトでは、本ズワイガニを使用した2品をご用意。カニの旨みが広がるコーンスープと、カニの身入り炒飯をお楽しみいただけます。

・時間：17:30～21:30 (L.O.21:00)

・料金：ズワイガニ入りコーンスープ 1,700 円
ズワイガニとレタスの炒飯 2,400 円

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



日本料理「日向海」

ズワイガニの釜炊きご飯

ズワイガニの旨みを含ませて炊き上げたご飯に、カニの身、カニ味噌、生姜を加え、余熱でふっくらと仕上げました。カニの豊かな風味に、生姜の爽やかな香りがアクセントを添える、冬季限定の釜炊きご飯です。

・時間：17:30～22:00 (L.O.21:30)

・料金：1 釜 (2 合) 2,500 円

※ご注文から提供まで約 1 時間かかります



鍋の追加食材「ズワイガニ」

宮崎牛や観音池ポークなどをしゃぶしゃぶで堪能する「ひなた鍋」の追加食材として、ズワイガニ 120g をご用意。2 種類の出汁でカニしゃぶをお楽しみください。

- ・時間：17:30～22:00 (L.O.21:30)
- ・料金：2,500 円

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



※掲載写真はイメージです。仕入れ状況などにより、メニュー内容が変更となる場合がございます。

※本リリースに記載の料金はすべて消費税込です。

■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・スパブランドのバイオニア「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。

▶シーガイア公式サイト <https://seagaia.co.jp/>

