

報道関係各位

2026年5月1日

## 【フェニックス・シーガイア・リゾート】

### 宮崎といえばマンゴー！

## 濃厚な甘み、とろける果実を味わい尽くす「マンゴーフェア」開催

～2026年6月1日～7月31日 | ホテル内の全レストラン&バーで楽しむマンゴーメニュー～

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）は、同リゾート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」内の全レストラン&バーにて、2026年6月1日（月）から7月31日（金）まで、「マンゴーフェア」を開催いたします。



濃厚な甘みと、とろけるような果肉が魅力のマンゴー。その華やかな香りとトロピカルな味わいを、館内各レストラン&バーで多彩なメニューに仕立てました。ガーデンビュッフェ「パインテラス」のスイーツや料理をはじめ、パフェやパン、カクテルなど、さまざまなスタイルでお楽しみいただけます。

### ■マンゴーフェア開催概要

- 期間／2026年6月1日（月）～7月31日（金）
- 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/1252>

### ■ガーデンビュッフェ「パインテラス」 マンゴーフェア



### <スイーツコーナー>

マンゴーの濃厚な甘みと華やかな香りを、スイーツから料理まで多彩にご用意しました。ショートケーキやマカロン、ロールケーキなど、マンゴー尽くしのスイーツが勢揃い。さらに、マンゴーラッシーやゼリー、パンナコッタなど、爽やかな味わいもお楽しみいただけます。

ディナータイムでは10種類、ランチタイムでは6種類のマンゴースイーツをご提供します。



### <料理コーナー>

料理には、マンゴーの果肉がゴロっと入ったマンゴーカレーや、西京味噌に漬け焼き上げ、マンゴーソースで頂くスペアリブなどを、ディナービュッフェにてご用意します。

### <オプション> 宮崎マンゴーを贅沢に

ディナービュッフェご利用のお客様は、追加料金 3,000 円にて宮崎マンゴー半玉をお席にご提供します。

■料金/半玉 3,000 円 ※ディナービュッフェご利用者限定



### ガーデンビュッフェ「パインテラス」

■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

#### マンゴーパインパフェ

宮崎県産マンゴーを贅沢に使用した、南国気分あふれる華やかなパフェ。フローズンヨーグルトアイスの爽やかな酸味に、マンゴーパッションソースの甘酸っぱさが重なります。マンゴーバニラクリームやクレープ、生チョコが織りなす、最後まで飽きのこない贅沢な味わいをお楽しみください。

■料金/3,500 円



### ひよしろ〜る [マンゴー]

エグゼクティブ シェフ・パティシエ日吉の名を冠したロールケーキ。宮崎県産マンゴーの果肉とマスカルポーネチーズのクリームをふんわり生地でロールしました。

■料金/3,800 円



### マンゴーパン

マンゴーラッシーをイメージした爽やかな味わいのベーグル、ココナッツとマンゴーが南国気分を誘うデニッシュ、スパイシーなマンゴーカレーパンをご用意。初夏にぴったりの、トロピカルなパンをお楽しみください。

■料金/400 円〜



## マンゴーフロズン

マンゴーの爽やかな甘みを、ひんやりなめらかに楽しめるフロズンドリンク。ホイップクリームと果肉を添えた、トロピカルな一杯です。

■料金/950円



## ■鉄板焼「ふかみ」

### オマールテールの鉄板焼きと宮崎完熟マンゴーソース

ぷりっとしたオマール海老に、濃厚な甘みの宮崎完熟マンゴーを合わせた一皿。マンゴー、パプリカ、玉葱のなめらかなソースと、アボカド、マンゴーのバターソースが彩りを添えます。

■料金/6,000円

※アラカルトにてご提供します



## ■日本料理「日向海」

### トロピカルフルーツの氷菓子

パッションフルーツ、マンゴー、パイナップルのミックスピューレで作った氷菓に、季節のフルーツを盛り合わせました。

■料金/1,600円



## ■Ristorante ARCO

### 宮崎マンゴーと生ハムのサラダ

濃厚な甘みの宮崎マンゴーに、生ハムの塩味とモッツァレラのまろやかさを合わせた一皿。彩り豊かな野菜と、爽やかなマンゴーソースが南国らしい華やかな味わいを演出します。

■料金/3,500円

※ディナーのアラカルトメニューとして提供

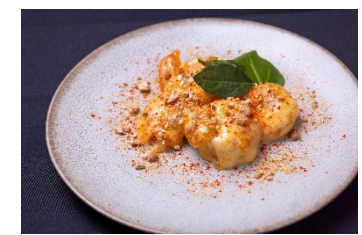


## ■中国料理「藍海」

### 海老のマンゴーマヨネーズソース

人気の海老マヨが期間限定でマンゴー風味に。海老のプリプリとした食感、マヨネーズのまろやかな味わいにマンゴーのトロピカルさが絶妙にマッチ！

※ザ・ランチの1品、ディナーのアラカルトメニューとして提供



## ■Ocean45 LOUNGE & BAR

### マンゴーフロズンカクテル

マンゴーカラーが映える、夏にぴったりのフロズンカクテル。マンゴーリキュールと宮崎マンゴーの濃厚な味わいをお楽しみください。

■料金/2,500円（ノンアルコールは2,200円）



## マンゴーサンド

宮崎マンゴーを、カスタード生クリームでサンドしました。果実のみずみずしさと、コクのあるクリームが調和する贅沢な味わいです。

■期間/2026年6月5日（金）～7月31日（金）の金・土曜のみ

■料金/2,000円（コーヒーセット2,500円）※1日10個限定

\*風待ちテラスでも販売します（2,000円/金曜・土曜12:00～16:00/1日5個限定）



## ■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】みやざきマンゴー付き宿泊プラン

パインテラスディナーにて宮崎県産マンゴーを楽しめる、みやざきマンゴー付き宿泊プラン♪ビュッフェラインに並ぶマンゴースイーツはもちろん、宮崎県産マンゴー半玉をご提供いたします。

宮崎の恵みがぎゅっと詰まった贅沢な味わいを、ぜひご賞味ください。

▶[プラン詳細・ご予約はこちら](#)



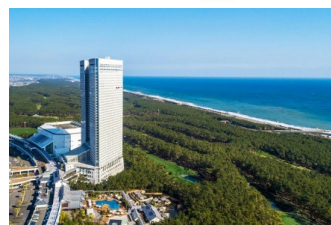
※本リリースに記載の料金はすべて消費税込です。

※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。

▶シーガイア公式サイト <https://seagaia.co.jp/>



## ■アイコンア・ホスピタリティについて

アイコンア・ホスピタリティは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。

ICONIA  
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目10番1号 六本木ヒルズ森タワー44階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1億円
運営棟数/客室数	国内 182棟 25,456室（レジデンス38室を除く、2026年4月1日現在）
従業員数	12,249名（2026年4月1日現在、グループ会社を含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト : <a href="https://corporate.iconia.co.jp/">https://corporate.iconia.co.jp/</a> ホテルグループサイト : <a href="https://iconia.co.jp">https://iconia.co.jp</a>

<本件に関するお問い合わせ>

フェニックス・シーガイア・リゾート

マーケティング部 広告宣伝課 / 担当：藤田

TEL : 0985-21-1213 / FAX : 0985-21-1106 E-MAIL : PR@seagaia.com