

ニューアカオ限定オリジナルクラフトジン誕生
-SEACLIFF HOTEL NEW AKAO EDITION-

Main Dining NISHIKI
Terrace Area

11:00 AM – 4:30 PM
Last Order 4:00 PM



熱海のクラフトジン蒸留所「SEACLIFF」と
ホテルニューアカオによるコラボレーションから生まれた、
ホテル限定オリジナルジン。

熱海産の橙やハバナリ、静岡茶、静岡レモンなど
静岡県産素材を使用し、潮風を感じる爽やかな香りと、
ほのかな塩味、柑橘の余韻が広がる
唯一無二の味わいに仕上げました。

お料理とのペアリングとともにお楽しみいただけます。

Appetizer

朝霧高原卵の冷製テガミーノ 駿河湾シラスと桜海老

駿河湾産シラスと桜海老、朝霧高原の濃厚卵を使った冷製テガミーノ。しらすと桜海老の旨みにトリュフが香り、静岡の豊かな風土を一皿に閉じ込めた涼やかな味わい。

¥1,500



フィッシュ&チップス

伊豆レモンのタルタル

白身魚をビール衣で軽やかに揚げたフィッシュ&チップス。希少じゃがいも「インカの目覚め」と、爽やかな酸味が香る熱海レモンタルタルが味わいを引き立てます。

¥1,900



御殿場の恵みを楽しむプロシュエ

～甘み溢れる小桃を添えて～

御殿場産「すそのポーク」を自然の風土で約1年半熟成させたふじやまプロシュエ。脂の甘みと深い旨みに、小桃のやさしい甘酸っぱさが調和する余韻豊かな前菜。

¥1,800



地元産鮮魚のカルパッチョ

～伊豆の柑橘の香りをのせて～

新鮮な鯛とブリマサを薄造りにしたカルパッチョ。伊豆産レモンの特製ドレッシングとニューサマーオレンジの爽やかな酸味に、ディルやピンクペッパーが香る初夏らしい一皿。

¥1,800

アメリマトと

こだわりモッツァレラのカプレーゼ

富士山麓の大地で育まれたミルクとアメリマトが出会うカプレーゼ。シンプルな構成の中に、素材本来の力強さとやさしい余韻が静かに広がります。

¥2,100

ムール貝の白ワイン蒸し

ふっくらとしたムール貝を白ワインとガーリックオイルでシンプルに蒸し上げました。貝の旨みが溶け込んだスープに、レモンとイタリアンパセリが爽やかに香る一皿。

¥1,900

前菜のアソート

～ニューアカオの彩りを一皿に～

¥2,300



カゴ盛りパン 5種類

¥400

Pasta

相模湾の鰯とアンチョビの 香り立つスパゲッティーニ

相模湾産の鰯をガーリックオイルで香ばしく仕上げ、無添加「釜鶴アンチョビ」の旨みを効かせた一皿。香草パン粉とアーモンドの食感がアクセントを添えます。



¥2,200

桜海老と魚介ラグーの タリオリーニ

魚介の旨みを凝縮したラグーソースを、生パスタ・タリオリーニに合わせました。ムール貝のコクと香ばしい桜海老の食感が重なる、海の風味豊かな贅沢な一皿。



¥2,200

ナポリ仕立て 静岡そだちの とろける牛肉リガトーニ

静岡そだち牛をじっくり煮込んだナポリ風ラグーを、もちもち食感のリガトーニに合わせました。牛肉の深い旨みとコクが広がる滋味豊かな一皿。



¥2,400

旬の丸ごとイサキとパッケリ イタリア風伝統煮込み

熱海近郊で水揚げされたイサキを、オリーブやケッパー、トマトで煮込んだストゥファート仕立て。旨みを吸ったもちもち食感のパッケリが楽しめる魚介パスタです。

¥3,200



Pinsa

マルゲリータピンサ

こだわりミルクのフレッシュモッツアレラ

外は香ばしく中はふんわり軽やかな生地、富士山麓のフレッシュモッツアレラを贅沢に使用。トマトの酸味とバジルが香る王道マルゲリータピンサ。



¥2,300

カッテージチーズとカボチャのピンサ

軽やかなピンサ生地、かぼちゃのペーストとカッテージチーズを合わせたデザート仕立て。蜂蜜とシナモンが香る、やさしい甘みとコクが楽しめる一枚です。

¥2,300

Secondi

伊豆レモンタルタルの モッツアレラバーガー

ジューシーなパティに、富士山麓モッツアレラと熱海レモンタルタルを合わせた贅沢バーガー。爽やかな酸味とコクが重なり、最後まで軽やかに楽しめる一品です。



¥2,300

静岡そだち牛のタリアータ 天城山葵のアッビナメント

静岡県産黒毛和種雌牛のウチモモを使用したタリアータ。インカの目覚めと肉専用山葵が旨みを引き立て、ルッコラやレモンが爽やかに香る静岡の恵みの一皿。



¥3,300

Dolci

ニューサマーオレンジの カッサータ

伊豆産ニューサマーオレンジの自家製ジャムを使った特製カッサータ。クリームチーズにナッツとドライフルーツを合わせ、爽やかな酸味とやさしい甘みが広がる季節のデザートです。

¥900



しずおかジェラート ～丹那牛乳・静岡緑茶・熱海橙ヨーグルト～

丹那ミルクのやさしい甘み、天空抹茶の香り、熱海橙ヨーグルトの爽やかな酸味を楽しむ静岡ジェラート。キャラメルナッツとクランブルが食感のアクセント。

¥900



カタラーナ ～甘みと深みの抹茶仕立て～

静岡産抹茶を贅沢に使ったグリーンティ・カタラーナ。卵とミルクのまろやかさに抹茶の旨みが重なり、キャラメリゼのほろ苦さがアクセントの和風デザートです。

¥900



Bevande

Cocktail

ジントニック	¥1,200
ネグローニ	¥1,320

Beer

キリン 一番搾り	¥950
クラフトビール 沼津クラフト	¥1,300
クラフトビール バイカモIPA	¥1,300
コロナ エキストラ	¥980

Wine

ピノ シャルドネ スブマンテ NVサンテロ(スパークリング)	¥1,400
フェウド・アランチョ グリッロ(白)	¥1,200
レオナルド キャンティ(赤)	¥1,200

Original Craft Gin

SEACLIFF HOTEL NEW AKAO EDITION	¥900
---------------------------------	------

Liqueur

リモンチェッロ	¥980
---------	------

Mocktail

ブラッドオレンジスカッシュ	¥1,000
---------------	--------

Soft drink

ブラッドオレンジジュース	¥850
yoga 洋ナシ	¥700
yoga ピーチ	¥700
ジャワティー	¥650
オレンジジュース	¥650