

Main Dining NISHIKI
Terrace Area

11:00 AM – 4:30 PM
Last Order 4:00 PM

お土産にも
売店にて
販売中

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-



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クラフトジン。

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も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オイルが香り、静岡の豊かな風土を一皿に閉じ込めた贅沢な逸品。

¥1,500



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



御殿場の恵みを楽しむプロシュート ～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ート。脂の甘みと深い旨みに、ピネガーで漬けた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



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。濃厚な甘味を持つじゃがいも「インカの目覚め」と、爽やかな酸味が香る伊豆レモンのタルタルが味わいを引き立てます。

¥1,900

アメーラトマトと 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良質な牛乳から作られたモッツァレラとアメーラトマトが会うカプレーゼ。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～

単品メニューを彩りよく盛り合わせた前菜アソートをご用意しました。

¥2,300



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、熱海のお舗干物屋が手掛ける「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逸品。



¥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タッフアート仕立て。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に、こだわり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に、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、やさしい甘みとミルクのヨ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、こだわりのモッツアレラと伊豆レモンの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。



¥2,980

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・天空の抹茶・熱海橙ヨーグルト～

丹那牛乳のやさしい甘み、静岡県産茶葉を使用した天空の抹茶®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に。

¥900



カタラーナ ～甘みと深みの抹茶仕立て～

天空の抹茶®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



【天空の抹茶®】は(株)小柳津清一商店の登録商標です。

Bevande

Original Craft Gin

- SEACLIFF HOTEL NEW AKAO EDITION
【ロック/ソーダ割り】 _____ ¥900
- ジントニック _____ ¥1,200

Beer

- 生ビール 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

Cocktail

- ネグローニ _____ ¥1,320
- リモンチェットロジンジャー _____ ¥1,320

Liqueur

- リモンチェットロ【ストレート/ソーダ割り】 _____ ¥980

Mocktail

- ブラッドオレンジスカッシュ _____ ¥1,000
- ブルージンジャー _____ ¥800

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
- ダーズリンティー _____ ¥680



こちらのマークのお酒には、オリジナルクラフトジンを使用しています。

※表示価格は全て税込みです。※掲載写真はイメージです。