

ホテルニューアカオ、「メインダイニング錦」に新テラスエリアが誕生！

2026年6月1日（月）オープン

～ニューアカオの新スポットは断崖のロケーションを活かしたテラスエリア～



ホテルニューアカオ（所在地：静岡県熱海市、総支配人：久米暢、以下当ホテル）は、2026年6月1日（月）、ホテルを象徴するレストラン「メインダイニング錦」において、新たにテラスエリア（以下、本エリア）をオープンいたします。断崖に建ち、海が目の前に広がる唯一無二のロケーションを活かし、波音や潮風を感じながら食事を楽しむ、これまで以上に没入感のある“食体験”を新たに提供いたします。

■波打ち際で楽しむ、ホテル初の“屋外ダイニング体験”

巨大なオペラハウスを彷彿とさせる空間として親しまれている「メインダイニング錦」。もともと大きな窓越しに海を間近に感じられるロケーションが人気の一つですが、その海側に新設される本エリアでは、視界を隔てるもののない屋外空間として、よりダイナミックに相模灘と一体となる開放的な食体験をご提供いたします。既存のご利用層に加え、カップルやご夫婦、友人同士など、大切な人と過ごすひとときをより豊かに彩る新たな空間でのひとときをお楽しみください。また、本エリアは、マリナクティビティを楽しんだ後、そのままレストランへアクセスできる導線を整備。リゾートならではの“遊びから食へ”の流れを途切れさせることなく、より快適で没入感のある滞在体験を実現します。

提供メニューは、“この場所で味わう体験価値”を重視して考案されたもので、目の前に広がる岩場や海の風景から着想を得て、食感にアクセントを加える素材を随所に取り入れ、記憶に残る一皿を目指しました。地元静岡の食材使用にもこだわり、静岡県産の牛肉や駿河湾の魚介、朝霧高原の卵、伊豆の柑橘など、前菜からデザートまで静岡ならではの恵みを楽しめる多彩なラインアップで皆さまをお出迎えします。



弧を描くような曲線のガラス窓から一段下がった「メインダイニング錦」の屋外部分に新エリアは誕生

■静岡の恵みを活かしたシェフこだわりのメニュー（※一例）

朝霧高原卵の冷製テガミーノ 駿河湾シラスと桜海老



駿河湾の恵みと朝霧高原の自然が織りなす、贅沢な一皿。富士山の麓、朝霧高原で育まれた濃厚な卵に、旨みあふれる駿河湾産のしらすと、香ばしい桜海老を贅沢にあしらいました。ソースには、トマトのコクにオリーブやケッパーの塩味、さらにオレガノとニンニクの香りを重ね、仕上げにトリュフオイルの芳醇な香りと、くるみの食感をアクセントに。ひと口ごとに豊かな風味が広がり、冷製ならではのさっぱりとした口当たりの中に、素材の力強さと繊細さを感じられます。

価格：1,500円（税込）

ナポリ仕立て 静岡そだちのとろける牛肉リガトーニ



ナポリの「ジェノベーゼ」は、一般的にイメージされるバジルのソースとは異なり、牛筋や牛バラ、玉ねぎをじっくり煮込み、旨みを丁寧に引き出した濃厚なラグーソースの Pasta。かつて商人や漁師たちに親しまれていた素朴な料理に、静岡そだちの牛肉を合わせることで、より深くまろやかな味わいに仕上げました。口の中でほろりとほどける牛肉の食感と、凝縮されたコクが広がります。合わせる Pasta は、表面に縦の筋が入った筒状のショート Pasta のリガトーニ。もちもちとした食感としっかりとした太さが、濃厚なラグーソースをよく絡め、

全体に一体感を生み出します。

価格：2,400円（税込）

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



軽やかな生地とフレッシュなミルクの旨みが重なり合う、王道のマルゲリータピンサ。外は香ばしく、中は驚くほど軽やかでふんわりとした食感に仕上げました。トッピングには、富士山の麓で育まれた良質な牛乳から生まれるフレッシュモッツアレラを贅沢に使用。ミルク感あふれるやさしいコクが、トマトソースの酸味と絶妙に調和します。仕上げにバジルの爽やかな香りとエクストラバージンオリーブオイルの豊かな風味を添えて。

価格：2,300円（税込）

伊豆レモンタルタルのモッツアレラバーガー



富士山麓の恵みから生まれたフレッシュなこだわりのモッツアレラと、伊豆レモンの爽やかな酸味を活かした特製タルタルソースを合わせた贅沢なハンバーガー。香ばしさをを感じるふんわりとしたバンズに挟まれたジューシーなパティに、爽やかな香りのソースが重なり合い、食べ進めるほどに味わいが広がります。全体のバランスにこだわり、最後の一口まで飽きることなくお楽しみいただけるハンバーガーに仕上げました。海辺で味わう、地

元食材の魅力が詰まった一品です。

価格：2,300円（税込）

伊豆ニューサマーオレンジのカッサータ



初夏の訪れを告げる伊豆の恵み「ニューサマーオレンジ」を贅沢に使った、特製カッサータ。やさしい甘みのクリームチーズに、ナッツやドライフルーツの食感を重ね、ほんのり香るラム酒が大人の余韻を添えます。ソースには、爽やかな酸味とほのかな甘みが広がる自家製ニューサマーオレンジジャムを。海風を感じながら味わいたい、季節限定のデザートです。

価格：900円（税込）

■オリジナルクラフトジン「SEACLIFF HOTEL NEW AKAO EDITION」誕生！



このたび、本エリアのオープンにあわせ、ホテルニューアカオオリジナルのクラフトジン「SEACLIFF HOTEL NEW AKAO EDITION（以下、本商品）」を開発し、提供を開始いたします。

本商品は、熱海のクラフトジン蒸留所「SEACLIFF」と、断崖を切り拓くように海上に建つホテルニューアカオによるコラボレーションにより誕生。“海（SEA）と崖（CLIFF）”という共通の世界観とネーミングの親和性に加え、同じ熱海に拠点を置く企業同士の連携から生まれたプロジェクトです。

ラベルデザインだけでなく、ジンそのものも一から開発したホテル専用のオリジナルエディション。熱海産のハバナリヤ熱海橙、静岡茶、静岡レモンなど静岡県産素材を独自にブレンドし、潮風や海辺の空気感を想起させるボタニカル構成により、爽やかさの中にほのかな塩味や柑橘のニュアンス、お茶の奥行きある余韻が広がる、ここでしか味わえない唯一無二の味わいを実現しました。波音をBGMに、グラスから立ち上る香りを楽しみながら味わう一杯が、本エリアでの食のひとときに彩りを加え、料理とのペアリングはもちろんより一層ロケーションの魅力を引き立たせます。

さらに本商品は、ホテル館内の売店にてお土産としても購入いただけます。ご滞在の思い出をご自宅でもお楽しみください。

【テラスエリア概要】

オープン日：2026年6月1日（月）

営業時間：11:00～16:30（L.O. 16:00）

席数：20席

内容：メインダイニング錦 テラスエリア新設

提供：フードメニュー、クラフトジンほか

※クラフトジンを使用したカクテルなどをお楽しみいただけます。

※ご宿泊のお客様、外来のお客様問わずご利用可能です。

※雨天時はメインダイニング錦の屋内席にて同メニュー注文可。

【お問い合わせ】

ホテルニューアカオ予約センター

TEL : 0557-83-6161 (9:00~19:00)

本件を含む、ホテルの改装については[こちら](#)よりご確認ください。

【SEACLIFF HOTEL NEW AKAO EDITION 販売概要】

販売開始日 : 2026 年 6 月 1 日 (月)

価格 : 500ml 6,600 円 (税込) / 200ml 3,300 円 (税込)

販売場所 : ホテルニューアカオ オーシャン・ウイング 2 階「ショッピングコーナー」

※メインダイニング錦のテラスエリアでは、本商品を使用したカクテルをお楽しみいただけます。

- ・ジントニック : 1,200 円 (税込)
- ・ネグローニ : 1,320 円 (税込)

【SEACLIFF】

SEACLIFF 熱海蒸溜所は、静岡県熱海市に拠点を置くクラフトジン蒸溜所です。

「海に生まれ、海に還る」を理念に、熱海・伊豆の海と山の恵みをボタニカルに取り入れ、地域の香りを一杯のジンに昇華しています。柑橘やハーブ、海藻などの地元素材を活かしたジンづくりを行い、バーを併設した体験型の蒸溜所として、観光客と地域をつなぐ拠点を目指しています。

また、「1% for the Planet」のメンバーとして、年間売上の1%を環境保全活動へ還元。熱海の自然に根ざしたブランドとして、持続可能で責任あるものづくりを推進しています。

公式サイト : <https://shop.seacliff.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/seacliff_spirits/

【ホテルニューアカオ】

静岡県熱海市にある「海を目の前にしたロケーションが楽しめるリゾートホテル」。2012年日本ジオパークにも認定された熱海市錦ヶ浦の岸壁に建ち、客室は全室オーシャンビュー。海を一望する圧巻の景観となっています。2022年12月、開業当時の「ホテルニューアカオ」に名称が変わりオープン。2023年7月1日、旧ホテルニューアカオ（オーシャン・ウイング）の客室250室、メインダイニング錦などがオープンし、熱海のシンボル「ホテルニューアカオ」として完全復活いたしました。紡いできた歴史をそのままに2024年11月にはロビーを改装し、新たなホテルの顔となるフロントが誕生。昭和レトロな世界観が広がるオーシャン・ウイングのフロントには人気のホテルロゴ入りグッズが並ぶロビーショップもオープンしました。さらに、2026年4月より、滞在体験そのものの質を高めるための改装を段階的に実施しています。

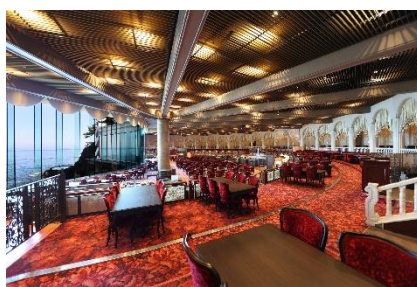
公式ウェブサイト : <https://hotel-new-akao.com/>

所在地 : 〒413-0033 静岡県熱海市熱海 1993-250 TEL:0557-83-6161

アクセス：JR「熱海」駅から送迎バスで約 10 分 客室数：350 室



外観



メインダイニング錦



スパリウムニシキ

ホテルニューアカオ公式 SNS：

Instagram：https://www.instagram.com/hotel_newakao_official/

X (旧 Twitter)：https://twitter.com/hotel_newakao

LINE：<https://page.line.me/356xpyyi>

【アイコンア・ホスピタリティ】

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日より)
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、グループ会社含む)
公式ウェブサイト	コーポレートサイト： https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト： https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



GoTo Pass
by ICONIA

「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」(ゴートウーパス)が 2025 年 5 月 29 日始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>