

ホテルニューアカオ

フレンチレストラン「ボヌール」が 10 月 21 日リニューアルオープン！

相模灘の眺望とクラシカルな趣を生かし、内装と家具を刷新。新たなリゾート空間へ



ホテルニューアカオ（所在地：静岡県熱海市、総支配人：若林豪、以下当ホテル）は、ホライゾン・ウィング 3 階に位置するフレンチレストラン「ボヌール」の内装を改め、家具を新調し、2026 年 10 月 21 日にリニューアルオープンします。当ホテルでは、滞在体験の質を高めるため 2026 年 4 月より段階的な改装を実施しており、今回のリニューアルもその一環です。

相模灘を 180 度見渡す眺望やクラシカルな趣はそのままに、海辺のリゾートを感じさせる空間へと改装しました。あわせて、地元・熱海で森林保全に取り組む NPO 法人「熱海キコリーズ」と共同制作した、熱海産ヒノキの間伐材を用いた器を使用し、周辺地域の旬の食材を取り入れた全 8 品の「リニューアル記念コース」（以下本コース）の提供を開始します。本コースは、宿泊プランの夕食としてだけでなく、宿泊せずに食事のみでもお楽しみいただけます。

■相模灘の絶景を引き立てる、リゾート感あふれる空間へ

今回の改装では、床や天井、照明設備の更新と客席の椅子の新調に加え、ワインのラインアップを充実させるため、ワインセラーを増設しました。柱の最上部にゴールドの装飾を加えるなど、細部のデザインにもこだわり、クラシカルな趣を残しながら、海辺のリゾートを感じさせる上質な空間へと改装しました。ガラス張りの店内からは、相模灘を 180 度見渡せます。夕暮れ時から夜へと移り変わる景観とともに、新たな空間でフレンチをお楽しみいただけます。

■熱海のヒノキの器と周辺地域の食材で彩る、シェフこだわりの 3 品

全 8 品の本コースから、器や食材、調理法にシェフのこだわりを込めた 3 品をご紹介します。



Amuse-bouche／アミューズ：小さなボヌール

コースの幕開けとなるアミューズは、熱海産ヒノキの間伐材を用いたオリジナルの器で提供します。この器は、NPO 法人「熱海キコリーズ」との共同制作で誕生しました。過密なまま放置されたヒノキ林の間伐する際に出た木材の活用法を模索していた同団体へ、ホテル側から打診したことが制作のきっかけです。森林保全活動で生まれた間伐材を、食事の場で使用する器として活用しています。



Première entrée／1 番目の前菜：熟成寒平目 季節のガルニチュール

オードブルには、冬に向けて脂を蓄えた「寒平目」を使用。魚のうまみを引き出すため、丁寧な下処理の後、0 度から 3 度の氷の中で計 48 時間かけてじっくりと熟成させます。熟成させたヒラメを「生」と「あぶり」の 2 つの仕立てで提供し、それぞれの味わいをお楽しみいただけます。



Deuxième entrée／2 番目の前菜：

海と畑の境界 フードカルチャー・ルネサンスのカブ

箱根西麓三島で自然農法に取り組む農園「フードカルチャー・ルネサンス」で育まれた「在来種（固定種）」のカブを使用。農薬や化学肥料を使わずに育ったカブは、力強い味わいと豊かな香りが特徴です。主役のカブは昆布エキスでじっくりと低温加熱します。さらに、葉や茎は地元の伊豆の白みそと合わせたピューレに、皮はローストして香ばしいパウダーにするなど、食材を余すことなく活用しています。畑の恵み（カブ）と海の恵み（昆布・ノリ）を組み合わせた一皿です。

【夕食コース概要（食事のみの利用）】

コース名：【リニューアル記念】匠の技で仕上げたフレンチコース

会場：ホテルニューアカオ ホライゾン・ウイング 3 階 フレンチレストラン「ボヌール」

販売期間：2026 年 10 月 21 日（水）～2027 年 2 月 28 日（日）

時間：17:30～21:30（最終入店 20:00）

料金：16,500 円（税込み）

予約：公式ウェブサイトまたは電話（TEL：0557-83-6161）にて受付

予約 URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hotel-new-akao-bonheur/reserve>

【リニューアル記念コースお品書き（全 8 品）】

【Amuse-bouche／アミューズ】小さなボヌール

【Première entrée／1 番目の前菜】熟成寒平目 季節のガルニチュール

【Deuxième entrée／2 番目の前菜】海と畑の境界 フードカルチャー・ルネサンスの蕪

【Troisième entrée／3 番目の前菜】フランス産鴨のクロメスキ

【Potage／スープ】クレームデュバリー 黒トリュフ コンテ

【Poisson／魚料理】甘鯛鱗焼き 相模湾のコンソメ

【Viande／肉料理】静岡そだちフィレ肉のボワレ トリュフソース フォワグラと季節野菜添え

【Dessert／デザート】静岡産いちご・ピスタチオ

【宿泊プラン概要】

プラン名：【リニューアル記念】【フレンチ】匠の技で仕上げたフレンチコース。全室オーシャンビュー

販売期間：2026 年 10 月 21 日（水）～2027 年 2 月 28 日（日）

料金：2 名 1 室利用 1 泊 2 食付き 大人 1 名 27,110 円～（税込み、入湯税・宿泊税別）

予約：公式ウェブサイトまたは電話（TEL：0557-83-6161）にて受付

予約 URL：

https://booking.iconia.co.jp/booking/result?code=a1bb7a81-a922-4d10-b952-bb6c128d7997&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=HP412717892901151591449275&search_type=undated

■地元食材と絶景を楽しむレストラン「ボヌール」とは



「ボヌール」は、当ホテルのホライゾン・ウイング 3 階に位置するフレンチレストランです。ガラス張りの店内からは相模灘を 180 度見渡せ、夕暮れから夜へと移り変わる絶景が、特別なひとときを演出します。ディナーでは地元の食材を生かしたコース料理を提供。箱根西麓・三島エリアのこだわりの野菜をはじめ、静岡の豊かな食材をシェフが繊細に仕立てます。目にも美しいフレンチコースを、熱海ならではの絶景とともに楽しみいただけます。

レストラン「ボヌール」公式 SNS

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

※掲載画像はイメージです。

【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 年に日本ジオパークに認定された伊豆半島ジオパークの一部である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」として営業を再開。2023 年 7 月 1 日には、オーシャン・ウイングの客室 250 室がオープンしました。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。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、ホテルロゴ入りグッズが並び口

ビーショップもオープンしました。

2026年4月からは、滞在体験の質を高めるための改装を段階的に実施しています。同年7月には、オーシャン・ウイング 12 階にキッズフロアがオープン。「ホテルニューアカオ キッズパーク」に加え、「キッズルームプレミア」をはじめとするファミリー向け客室を備えています。

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：353 室



外観



スパリウムニシキ



ホテルニューアカオ キッズパーク

ホテルニューアカオ公式 SNS：

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

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

TikTok：https://www.tiktok.com/@hotelnewakao_official

LINE：<https://page.line.me/356xpyyi>

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・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	アイコニア・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 188 棟 25,879 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 10 月 1 日現在）
従業員数	12,670 名（2026 年 10 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、アイコニア・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ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

公式ウェブサイト：<https://gotopass.jp>

【本件に関するお問い合わせ先】

ホテルニューアカオ PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当：宮本・蟹江・山田・安藤

Tel：03-5572-6072 / Fax：03-5572-6075 / Email：hotel-new-akao-pr@vectorinc.co.jp