

- カクテル名 Rouge Hanayoshino ～花吉野～
- 販売開始 2026年7月1日(水)
- 販売場所 志摩観光ホテル ザ クラシック 1F レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
- 販売時間 ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:30～21:00
- 料 金 2,400円(税金・サービス料込)

「HANAYOSHINO」をベースに、昆布出汁の旨味と白ワインビネガールの酸味を重ねることで、トマトの甘みと香りを引き立てました。仕上げにオリーブオイルを加え、まろやかな口当たり。岩塩とブラックペッパーをあしらったスノースタイルでご提供します。幅広い方に楽しんでいただけるノンアルコールカクテルです。



<レシピ考案>

川口隆弘(レストラン「ラ・メール ザ クラシック」)

コメント

初めて「HANAYOSHINO」を味わった際、トマトとは思えないほどの濃厚な甘みと香りに驚きました。

特にトマトが持つ自然な甘みと旨味を生かし、料理の味わいを邪魔しないバランスに仕上げました。お食事の前にも、お料理とも楽しめる一杯です。

■ 素材紹介

近鉄ふぁーむ花吉野のトマトジュース「HANAYOSHINO」

奈良県吉野郡大淀町の「近鉄ふぁーむ花吉野」で育てたフルーツトマト「フルティカ」のみを使用したトマトジュースです。収穫したトマトをまるごと搾るストレート製法により、トマト本来の甘みや香りを味わえます。

※「HANAYOSHINO」はモンドセレクション 2026 最高金賞を受賞しました。

■農場紹介

近鉄ふぁーむ花吉野

近鉄不動産が運営する農場で、モイスカルチャー栽培や環境制御技術を活用し、「安心・安全」で高品質にこだわったトマトの生産に取り組んでいます。



■オリジナルカクテルに使用しているトマトジュース「HANAYOSHINO」はホテル内レストラン、カフェでも提供します。

<提供レストラン>

- ・ レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
- ・ フレンチレストラン「ラ・メール」
- ・ 和食「浜木綿」
- ・ 鉄板焼レストラン「山吹」
- ・ カフェ&ワインバー「リアン」

提供内容：トマトジュース HANAYOSHINO 1本（170ml）
2,400円（税金・サービス料込）



■ホテルショップでも販売 – ご自宅用や贈答用としてお買い求めいただけます。

単品（170ml）1本 1,120円（税込）

4本セット（化粧箱入）4,320円（税込）

【お客様からのご予約、レストラン、ショップへのお問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表） 9:00～20:00

[志摩観光ホテル]

公式サイト <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料が含まれています。

以上