

2026年2月

愛知が誇る、春から初夏の赤い恵み

名古屋プリンスホテル スカイトワー
愛知県はトマトの収穫量で全国第3位
旬のトマトを味わう トマトづくしメニューを販売

期間:2026年3月20日(金・祝)~6月4日(木)

名古屋プリンスホテル スカイトワー(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町 4-60-12、総支配人:山村 登志久)は、名古屋の街並みを一望することができる31階のレストラン「Sky Dining 天空」にて、2026年3月20日(金・祝)から6月4日(木)までの期間限定で、旬の愛知県産トマトを使用した「トマトづくしメニュー」を販売いたします。

愛知県はトマトの収穫量で全国第3位を誇る全国有数の産地です(参考:作物統計調査 令和6年産野菜生産出荷統計)。ハウス栽培や標高差による栽培環境の違いを活用するなど、年間を通じて出荷されています。本企画は、こうした地元農産物を活用することで持続可能な生産と消費の実現を目指し、SDGs 目標 12「つくる責任 つかう責任」に貢献する取り組みとして展開いたします。地元食材の魅力を発信するとともに、旬の味覚を気軽にお楽しみいただけるよう、トマトを主役にしたカクテル・ノンアルコールカクテルと、バーメニューとしてフード3種をご用意いたしました。

カクテル・ノンアルコールカクテルは、トマトの自然な甘みを生かしながら、フルーツシロップやトニックなどと掛け合わせることで爽やかな味わいに仕上げています。グラスの中で鮮やかに映える赤色が、春から初夏へと移ろう季節感を演出いたします。

フードメニューでは、サクサクとした食感を楽しめるパイ、素材の持ち味をシンプルに味わうカプレーゼ、旨みを閉じ込めた熱々のアヒージョなど、調理法を変えることでトマトの多彩な魅力を引き出しました。

地上140mから望む名古屋の景色とともに、旬の愛知県産トマトの魅力をお楽しみいただけます。



トマトのカクテル・ノンアルコールカクテル



トマトのフードメニュー3種(ハニーパイ・カプレーゼ・アヒージョ)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
名古屋プリンスホテル スカイトワー 広報担当
TEL:052-756-3103 FAX:052-565-6111
<https://www.princehotels.co.jp/nagoya/>

カクテル・ノンアルコールカクテル 概要



【時 間】

ランチ 11:30A. M. ~ 3:00P. M. (L. O. 2:30P. M.)

喫茶 3:30P. M. ~ 5:00P. M. (L. O. 4:30P. M.)

ディナー 5:30P. M. ~ 9:30P. M. (L. O. 9:00P. M.)

バー 5:30P. M. ~ 11:30P. M. (L. O. 11:00P. M.)

【料 金】 各¥1,200 トマトフードセット¥2,500

【内 容】

カクテル：トマトオレンジトニック（写真左）

ノンアルコールカクテル：トマトキウイスプラッシュ（写真右）

※ランチ、ディナータイムはbuffetまたはコースと合わせてのご利用となります。

※喫茶、バータイムはドリンクのみのご注文が可能です。

バーメニュー トマトフード 概要

【時 間】 バー 5:30P. M. ~ 11:30P. M. (L. O. 10:30P. M.)

【料 金】 各¥1,500 トマトドリンクセット¥2,500

【内 容】 ①愛知トマトのハニーパイ

②愛知トマトのカプレーゼ

③愛知トマトとカマンベールのアヒージョ



愛知トマトのハニーパイ



愛知トマトのカプレーゼ



愛知トマトとカマンベールのアヒージョ

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料(13%)および、5:30P.M.以降でバーのみのご利用の場合はカバーチャージ料(¥1,000)を頂戴いたします。

※写真はイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

◆お客さまからのお問合せ・ご予約 TEL:052-756-3102(受付時間9:00A.M.~6:00P.M.)