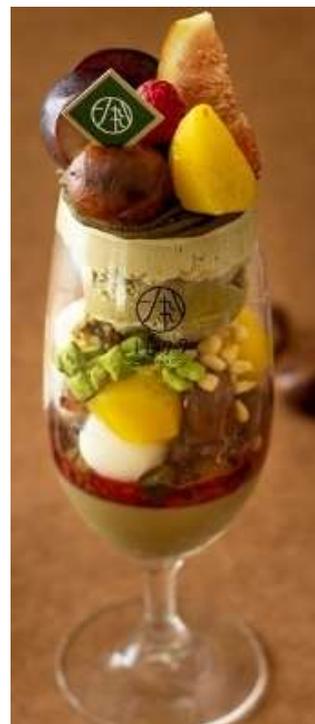


秋の「栗」×「ほうじ茶」スイーツ、日本茶レストランで期間限定販売
新作「ほうじ茶モンブラン」！自家製ほうじ茶リキュール香る大人の味
日本茶づくし！秋の味覚のアフタヌーンティープレートとパフェ新登場

創業 120 年の伝統ある、ホテル・レストラン運営の龍名館グループは、秋の味覚「栗」を使った日本茶スイーツ「ほうじ茶モンブラン」などを考案し、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」(千代田区神田駿河台 3) で販売開始します。期間は 2021 年 9 月 1 日(水)から 11 月 30 日(火)まで、8 品のスイーツを盛り合わせるスイーツプレートと 18 種の味(甘味 13 種、フルーツ 4 種、ベリーソース)が楽しめる和パフェを提供します。

目玉は、「ほうじ茶モンブラン」です。「1899 アフタヌーンティープレート」(税込 1,800 円)のイチオシとして、ほうじ茶のミニパフェや栗の甘露煮をトッピングした抹茶タルトなどとともに、計 8 品をワンプレートに盛り付けます。

「栗とほうじ茶の秋色パフェ」(税込 1,700 円)は、「ほうじ茶モンブラン」のクリーム部分をトップに飾り、渋皮の有無で風味が異なる 2 種の栗の甘露煮をトッピングします。「ほうじ茶プリン」や「ほうじ茶アイスクリーム」など 18 種を重ねた和パフェで、「ほうじ茶リキュール」の香ばしい芳香が隠し味の大人の味わいです。



栗の甘みとほうじ茶の苦みが絶妙の“ほうじ茶モンブラン”など 8 品を一皿に

秋の「1899 アフタヌーンティープレート」(税込 1,800 円)は、栗やカボチャなど秋の味覚をスイーツにした和洋 8 品を一皿に盛り付けます。

8 品の中でもイチオシは、栗と日本茶とのペアリングを追求した職人渾身の「ほうじ茶モンブラン」です。栗とほうじ茶を組み合わせた、濃厚でリッチなモンブランクリームは、日本酒を使用した自家製の“ほうじ茶リキュール”を香りづけに効かせています。栗の甘い香りとともに、ほうじ茶の香ばしく芳醇な香りが鼻腔を抜ける大人のモンブランです。



土台には低温で 3 時間焼き、ザクザクした食感を引き出した“ほうじ茶メレンゲ”を敷き、中にマスカルポーネを合わせた生クリームやブランデーの香りがする“ほうじ茶ケーキ(「酒茶ケーキ ほうじ茶」)”，栗餡で和えた栗の甘露煮とクルミを閉じ込めます。口に含むと、ほうじ茶のビターな味わいと栗の優しい甘みが良く合い、至福のひと時をお過ごしいただけます。

グラスに盛りつける「ほうじ茶ミニパフェ」もオススメです。「ほうじ茶プリン」をベースに、ベリーソースと抹茶あられ、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」などを重ね、ほうじ茶を振りかけて仕上げます。食べるとベリーソースの酸味とほうじ茶の香ばしさが口に広がるミニパフェです。

その他、カボチャの形に見立てた「栗入りかぼちゃきんとん」や、巨峰や柿、イチジクといった季節のフルーツなど、秋の甘味がプレートに並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)は、お店の人気メニュー「抹茶ポテトサラダ」をそうめんて包みい栗のように揚げた「抹茶ポテトのいがぐり」と、抹茶味噌と出汁巻き玉子を“抹茶パン”でサンドした「抹茶玉子サンド」を添えます。



“ほうじ茶モンブラン”の下には“栗アイス”や梨など！パフェは秋の味覚の競演

「栗とほうじ茶の秋色パフェ」(税込1,700円)は、栗の甘露煮や渋皮栗をたっぷり使ったパフェで、栗の甘さとほうじ茶のほろ苦さや香ばしさが絶妙にマッチします。

パフェのトップは、ほうじ茶を使った濃厚なモンブランクリームです。一口目から、栗の甘みとほうじ茶のビターさのリアージュで、“栗とほうじ茶パフェ”の世界に誘います。

パフェは下から、“ほうじ茶プリン”をベースに、“栗の甘露煮”、“ほうじ茶ケーキ”、“マロンアイス”、“ほうじ茶アイス”、旬の果物のイチジク、巨峰などを重ねており、秋の味覚を存分に味わえる一品です。栗の濃厚な甘味、フレッシュな果物のみずみずしさを、ほうじ茶のほろ苦さが引き立てます。また、おこしやあられ、“クルミの飴煮”を加えており、食感も楽しみながら食べ進めていただけます。



<秋の新作「お茶スイーツ」2種 概要>

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開催店舗 | RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水) |
| 住所 | 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店 1F) |
| 販売期間 | 2021年9月1日(水)～11月30日(火) |
| 提供時間 | カフェタイム(平日 14:00～16:30、土日祝日 14:00～18:00)※新型コロナウイルス感染症対策のため、当面の間、カフェタイムのお席のご利用を90分とさせていただきます。また状況に応じて営業時間などを変更する場合がございます。情報はHPを随時更新します |
| 備考 | 仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます |
| 「栗とほうじ茶の秋色パフェ」 1,700円(税込) | |
| 下から、ほうじ茶プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキほうじ茶」、白玉、あんこ、栗の甘露煮、渋皮栗の甘露煮、マロンアイス、くるみの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、梨、抹茶あられ、おこし、ほうじ茶アイス、ほうじ茶生クリーム、ほうじ茶モンブランクリーム、ラズベリー、イチジク、巨峰の、計18種の素材を重ねています。 | |
| 「1899 アフタヌーンティープレート」 1,800円(税込) | |
| ほうじ茶モンブラン | 低温で3時間焼きザクザクした食感のほうじ茶メレンゲをベースに、酒茶ケーキほうじ茶、栗甘露煮の栗餡和え、クルミ、マスカルポーネ生クリームを重ね、1899オリジナル日本酒を使った自家製ほうじ茶リキュールを効かせたモンブランクリームを絞り、トップに渋皮栗を添えたモンブラン |
| ほうじ茶ミニパフェ | 豆乳をベースにした甘さひかえめの自家製ほうじ茶プリンに、ベリーソース、ロースト酒茶ケーキ、栗の甘露煮、秋の果物、おこし、ほうじ茶生クリーム、ほうじ茶パウダーを重ねたミニパフェ |
| ほうじ茶アイス | ほうじ茶の香ばしさを味わえる、さっぱりとしたアイス。トッピングしたくるみの飴煮は、クルミをほうじ茶黒蜜で飴状になるまで煮詰めたもので、アイスの甘みにほろ苦さをプラス |
| 抹茶タルト | 抹茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコタルトに、栗の甘露煮と黒豆をトッピング |
| 栗入りかぼちゃきんとん | 柚子の香りをつけた栗を、かぼちゃのきんとんで包み、表面をこんがりとブリュレ |
| 抹茶ポテトのいがぐり | お店で人気の「抹茶ポテトサラダ」にそうめんをあしらひ、カラッと揚げます。和食の技法のひとつ「いが栗揚げ」に見立てました。塩味がプレート全体のアクセントに |
| 季節の果物 | 巨峰、イチジク、梨、柿などの秋のフルーツ ※仕入れ状況により、種類が変更となる可能性があります |
| 抹茶玉子サンド | 出汁巻き玉子と抹茶味噌を、抹茶パンでサンド |

<レストランについて>

「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水)」は、2014年8月1日にオープン。

「ミシュランガイド東京」に7年連続掲載の、全9室のジュニアスイートルームでもてなす小規模高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」(2021年7月～2022年3月まで休館予定)



に併設する創作和食店です。日本茶を飲むだけでなく、「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトに、「飲むお茶」と「お茶料理」、「お茶スイーツ」を提供しています。

カフェ営業では、店舗専属のお茶の専門家「茶バリエ」が、茶釜を置いたカウンターキッチンで、お湯の温度管理をしながら、各茶葉に合わせて浸出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶約 15 種に加え、日本茶をアレンジしたラテやティーソーダも、一杯ごとに手作りします。

抹茶甘酒アフォガードやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”も好評です。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬けや、ほうじ茶で炊いた茶飯、“抹茶豆乳”で作ったポタージュ等を揃えます。夜は煎茶で香り付けしたローストビーフや茶葉を練りこんだソーセージ、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。

木目を基調とした落ち着いた店内 32 席と屋外テラス 22 席(通常時、店内 48 席とテラス 32 席)を設けています。



定番人気の「抹茶甘酒アフォガード」(上)と「1899 お茶パフェ」

| | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------|
| 住所 | 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店 1F) | | |
| 交通 | JR「御茶ノ水駅」から徒歩 3 分、東京メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩 1 分 | | |
| 営業時間 | 〈ランチ〉11:00～14:00、〈カフェ〉 平日 14:00～16:30、土日祝日 14:00～18:00 〈ディナー〉17:30～22:00 ※当面の間ディナーのみ休業 ※営業時間変更の際は、HP にてお知らせします | | |
| 電話 | 03-3251-1150 | HP | https://1899.jp/ochanomizu/ |
| Instagram | instagram.com/1899_official/ | ハッシュタグ | #RESTAURANT1899OCHANOMIZU |

——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ———

(株)龍名館 広報担当 渡邊・山口・濱田(はまだ)

TEL: 03-5298-2988 MAIL: pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 富田、澤本 TEL: 03-6452-5220 MAIL: cloverpr@cloverpr.net