

日本茶レストランでイチゴのスイーツフェア開催
「いちごと抹茶のテリーヌ風」「いちごの甘酒」など計8品
“アフタヌーンティープレート”で話題の「ヌン活」を！
17層の“いちごと抹茶の和パフェ”も登場

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、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」で、イチゴをふんだんに使用した新作の“日本茶スイーツ”を販売します。期間は2021年12月1日(水)から2月28日(月)までで、新作スイーツ2種のほか新作ドリンク3種も提供します。

スイーツ2種は、「いちごと抹茶のテリーヌ風」や、「いちごとほうじ茶のミニパフェ」「いちごの甘酒」など8品をワンプレートにした「1899アフタヌーンティープレート」(税込1,800円)と、イチゴのコンポートや和紅茶とユズの自家製ジュレや、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、濃茶のアイスなどを重ねた17層の「いちごと抹茶の冬色パフェ」(同1,700円)です。



ドリンク3種は、「いちご濃茶ラテ」「いちごほうじ茶ラテ」「いちご和紅茶ラテ」(同700円)で、いずれもホット・アイスが選べます。ドリンクは、200円を割引く新作スイーツとのセット販売も用意します。

アフタヌーンティーを楽しむ“ヌン活”がSNSを中心にブレイク中

このコロナ禍に、ちょっと贅沢なセレクト気分を味わう「ヌン活」が今、SNSを中心にブレイクしています。そうしたブームも追い風に、当社のレストランも来店者の約半数がアフタヌーンティープレートを注文する人気ぶりです。2021年10月の同プレートの月間販売数は700食を突破、過去最高を2カ月連続で更新しています。

当社は2017年3月から、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」でアフタヌーンティープレートを提供しています。季節ごとにメニューを入れ替えており、まだまだ自粛生活が続く中、日本茶の香りと味のする“和のスイーツ”で、ちょっと贅沢な息抜きの時間を提供できればと考えています。

「いちごと抹茶のテリーヌ風」や「いちごの甘酒」など8品を一皿に

冬の「1899アフタヌーンティープレート」(税込1,800円)は、イチゴと日本茶をメインとした和洋8品を一皿に盛り付けます。

8品の中でもイチオシは、「いちごと抹茶のテリーヌ風」です。一見、羊羹のような見た目ながら、イチゴを散りばめたゼリーと、抹茶レアチーズを合わせた2層が美しいケーキです。ゼリーにはユズを使用し、「抹茶レアチーズ」には和のエッセンスとしてあずきを入れています。土台には和紅茶の茶葉を練りこんだ自家製のサブレ生地を使用しているため、優しい和紅茶の風味を感じることができます。

冬にぴったりな、「いちごの甘酒」もオススメです。イチゴと甘酒を合わせ、白あんでほんのりとした甘みをつけました。上には、白玉、イチゴ、栗、あずきをトッピングします。優しい味わいが身体をホッと温めてくれる一品です。

そのほか、「いちごほうじ茶のミニパフェ」や「抹茶タルト」などがプレートに並びます。

セイボリー（塩気のある軽食）として、冬の日本料理では定番の「かぶら蒸し」、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 雪輪大根の甘酢漬け添え」も盛り付けます。



抹茶の鮮やかなグリーンとイチゴの赤が映える、

17層の“冬パフェ”

「いちご抹茶の冬色パフェ」(同 1,700 円)は、イチゴをふんだんに使い抹茶と組み合わせた、甘すぎない大人の“和パフェ”です。

イチゴのコンポートや「自家製 和紅茶と柚子ピールのジュレ」、ローストした“酒茶ケーキ 抹茶”や濃茶のアイスなど、イチゴを主役に抹茶や和の素材など 16 種を 17 層にしてグラスに盛り付けます。トップの抹茶クリームは、白あんと抹茶、生クリームを合わせており、あんこの優しい甘味を感じることができます。クリームの上にはいちごを飾り、細かく崩した氷餅(こおりもち)をふりかけます。お好みで、別添えの温かい「抹茶甘酒ソース」をかけながらお召し上がりください。



イチゴのフレッシュな甘酸っぱさを、注文を受けてからつくる日本茶ラテとともに♪

新作ドリンクの「いちご濃茶ラテ」(同 700 円)は、自家製の“いちごソース”を、同店の人気ドリンク「濃茶ラテ」に加えて作ります。注文を受けてから一杯ずつ点(た)てる抹茶の香りと苦味に、イチゴの甘酸っぱさが絶妙にマッチします。同じく淹れたてのほうじ茶と和紅茶を使った「いちごほうじ茶ラテ」と「いちご和紅茶ラテ」(同・各 700 円)も発売します。いずれもホットとアイスが選べ、テイクアウトも可能です。



<冬の新作「お茶スイーツ」2種概要>

開催店舗	店名： 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12月1日(水)～2022年2月28日(月)
提供時間	カフェタイム(14:00～18:00) ※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※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
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

「1899 アフタヌーンティープレート」 1,800 円(税込)	
いちごと抹茶のテリーヌ風	イチゴを散りばめたユズ果汁入りのゼリーと、あずきを散らした抹茶レアチーズの2層のケーキ。土台には和紅茶の茶葉を練りこんだサブレ生地を使用しており、ほんのり和紅茶の風味が感じられます
いちごの甘酒	イチゴと甘酒を合わせ、白あんで甘味をつけました。白玉、イチゴ、栗、あずきをトッピング
いちごほうじ茶のミニパフェ	豆乳をベースにした甘さ控えめの自家製ほうじ茶プリンに、イチゴのコンポート、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、おこし(干菓子)、ほうじ茶クリーム、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。凍らせたイチゴをスライスしてトッピング
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、イチゴをトッピング
季節の果物	イチゴ、金柑の蜜煮、焼きりんごなどの冬のフルーツ ※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 雪輪大根の甘酢漬け添え	出汁巻き玉子と抹茶味噌を、抹茶パンでサンド。和食で使われる雪輪大根(雪の形に飾り切りをした大根)を甘酢漬けにし、氷餅をまぶして添える
かぶら蒸し	冬の日本料理では定番のかぶら蒸し。蟹真薯(かにしんじょ)にすり下ろした蕪(カブ)と卵白を乗せて蒸し、山葵(ワサビ)、ねじり梅に飾り切りした人参、ギンナン、ユズを飾り、銀餡(あん)をかける
「いちごと抹茶の冬色パフェ」 1,700 円(税込)	
下から、イチゴのコンポート、自家製 和紅茶と柚子ピールのジュレ、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、あんこ、栗の甘露煮、白玉、くるみの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、抹茶あられ、おこし、ラズベリー、イチゴ、濃茶アイス、生クリーム、抹茶クリーム、イチゴ、黒豆、氷餅の、計 16 種(17 層)の素材を重ね、温かい抹茶甘酒ソースを添えます。	

グループ店の日本茶カフェ（新橋）に

「イチゴの抹茶パン」「いちご日本茶ラテ」登場！テイクアウトも

龍名館グループが運営する、新橋・虎ノ門エリアの日本茶専門カフェ「チャヤ 1899 東京」(東京都港区新橋 6)では、抹茶を練りこんだパンに、イチゴを使用した「抹茶パン いちごミルク」(税込 430 円)と自家製いちごソースを使用した 3 種の「いちご日本茶ラテ」(同・各 700 円)を、12 月 1 日(水)から販売します。

「抹茶パン」は、行列のできる高田馬場のパンとコーヒー店「馬場 FLAT」と共同開発したオリジナルの一品です。100%国産小麦に北海道産の発酵バターと牛乳を合わせ低温長時間発酵し、抹茶を加えて、マフィン形にふんわりと焼き上げています。



パンには、イチゴとミルククリームをトッピングします。優しい甘みのミルククリームと、甘酸っぱいイチゴの相性は抜群です。当店の開業時(2020.2)に販売していた一番人気のパンメニューで、この度復刻して販売します。テイクアウトも可能なので、ちょっとした手土産にもぴったりです。

いちご日本茶ラテとご一緒に注文で 200 円を割引します。

<冬の新作「お茶ドリンク」3種 概要>

開催店舗	<1>店名: 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)
	<2>店名: CHAYA 1899 TOKYO(チャヤ 1899 東京) 住所: 〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)
販売期間	2021年12月1日(水)~2022年2月28日(月)
提供時間	<1>平日:11:00~21:00、土日祝:11:00~18:00 ※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
	<2>11:00~17:00 ※日祝は休業しています
備考	※営業時間変更の際はHPにてお知らせします ※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

いちご日本茶ラテ 3種 単品各 700円(税込)

※<1>新作スイーツいずれか、<2>「抹茶パン いちごミルク」とセットで各 500円(税込)

いちご濃茶ラテ(温・冷)	自家製の“いちごソース”に、注文を受けてから点てる抹茶と牛乳を組み合わせました。ほのかに感じるイチゴの酸味と柔らかな抹茶の苦みが合わさり、さっぱりとした味わいです。
いちごほうじ茶ラテ(温・冷)	自家製の“いちごソース”に、注文を受けてから淹れるほうじ茶と牛乳を組み合わせました。イチゴとミルクの甘みに、ほうじ茶ならではの香ばしさが加わります。イチゴの酸味と焙煎で生じたほうじ茶のほのかな苦みが、すっきりとした飲み口です。
いちご和紅茶ラテ(温・冷)	自家製の“いちごソース”に、注文を受けてから淹れる和紅茶と牛乳を組み合わせました。和紅茶の花のような香りにイチゴの甘みが加わり、華やかさを感じます。イチゴの酸味と和紅茶のほのかな渋みが合わさり、後味もすっきりとしています。

<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 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、一杯ごとに手作ります。



左から、定番人気の「1899 お茶パフェ」と「1899 抹茶タルト」

抹茶タルト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ある店内 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。

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〉14:00～18:00、〈ディナー〉18:00～21:00 ※当面の間、土日祝のディナータイムは休業 ※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

<日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」について>

旅館を開業して 120 年以上の老舗、龍名館グループが運営する、「CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)」は、2020 年 2 月 21 日にオープン。お茶がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」の 1 階にある日本茶専門カフェです。「街の茶屋で、ゆるやかな時間を日常に」をコンセプトに、抹茶やほうじ茶、和紅茶など、日本茶のスイーツやパン、ラテなどを提供しています。



住 所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1（ホテル 1899 東京 1F）		
交 通	「御成門駅」徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分 ほか		
開 業 日	2020 年 2 月 21 日（金） ※リニューアル		
営業時間	11:00～17:00 ※当面の間、日曜・祝日は休業 ※営業時間変更の際は、HP にてお知らせします		
フロア概要	店内 38 席 ※当面の間、19 席での営業	電話	03-3432-1890
ホームページ	https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/		

——— 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(CI over PR 内) 富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net