

新茶の季節到来♪ 日本茶レストラン・カフェで「新茶フェア」開催
プロの“茶バリエ”が淹れる新茶ラテや新茶ソーダ、
スイーツの目玉は、“抹茶づくし”の新作アフタヌーンティープレート
日本茶を五感で楽しむ「新茶摘み・手作りお茶体験」イベントも

創業 124 年のホテル・レストラン運営の老舗、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」と、新橋の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」で、「新茶フェア」を開催します。

期間は、2023年5月8日(月)から6月30日(金)までです。新茶3種と、その飲み比べセットのほか、新茶のラテやソーダ割りを提供します。両店ともに、店内およびテイクアウトメニューとして用意します。

また、「レストラン 1899 お茶の水」では、新茶によく合う“抹茶づくし”の新作スイーツ「1899 アフタヌーンティープレート」を提供します。提供期間は、5月1日(月)から8月31日(木)までです。

5月28日(日)には、埼玉県狭山市の茶畑で新茶の茶摘み、摘みたての茶葉を使ったお茶づくり体験会を開催します。茶畑でしかできない体験をたっぷりと楽しめるイベントです。

日本茶のプロが急須で1杯ずつ淹れる新茶！新茶を使ったラテやソーダも

新茶は、静岡県掛川産の「やぶきた」、埼玉県狭山産の「ふくみどり」の2種を用意し、温・冷(税込・各750円)で提供します。(価格は店内販売価格、以下同じ)

また、味、香り、色合いをバランスよく厳選し、6つの産地の茶葉を独自ブレンドした深蒸し煎茶「六煎茶」の新茶(同800円)も用意します。

お茶は、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が注文を受けてから1杯ずつ急須で淹れます。各地の新茶は、新茶が採れる順に、静岡県掛川産の「やぶきた」(5/8から提供開始)、埼玉県狭山産の「ふくみどり」(5/22から)、6つの産地の茶葉を独自にブレンドした「六煎茶」(5/29から)と南から北へと提供を開始します。

そのほか、フェアで提供する新茶3種を一度に飲み比べいただける「新茶3種飲み比べセット」(同1,100円)や「新茶ラテ」「新茶ソーダ」(同・各600円)も提供します。



オレンジの爽やかな酸味と抹茶の深い味わい

新作アフタヌーンティープレート

御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、5月1日(月)から8月31日(木)まで、抹茶づくしの「1899 アフタヌーンティープレート」(同2,800円)を提供します。

抹茶をメインに、季節の食材を使用した和洋10品を一皿に盛り付けます。



イチオシは、新作の「抹茶とオレンジのミルフィーユ」です。抹茶とオレンジを掛け合わせた夏らしいミルフィーユで、オレンジの爽やかな酸味と、濃厚な抹茶クリームとの相性が抜群です。

そのほか、抹茶羊羹と栗の甘露煮をゼリー寄せにした「抹茶栗羊羹ゼリー」や、抹茶を溶かした白蜜を、冷やし固め、崩す工程を4回繰り返すことで、独特の食感と口どけをつくる「抹茶かき氷」などをあわせてます。

セイボリー(塩気のある軽食)には、煎茶の茶葉をまぶしたローストチキンと、蒸した茶葉、野菜を湯葉で巻いた「煎茶チキンと茶葉の湯葉巻き」や、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」をまぶし、苔玉に見立て真緑色に仕上げた「抹茶ポテトサラダ」など計3品を盛り付けます。

また、アフタヌーンティープレートに、日本茶の飲み放題が付いた「1899 アフタヌーンティープラン」(同 3,600円)も販売します。飲み放題の対象は、和紅茶、煎茶、ほうじ茶の3種で、いずれもホットかアイスを選べます。本プランは、来店前日 18:00 までの完全予約制です。



お茶を五感で楽しむ！茶畑で新茶摘み&摘んだお茶の葉で新茶作り体験はいかが？

5月28日(日)には、当社が主催し、日本茶の魅力を知らするためのワークショップ「1899 ティーカレッジ」の一環で新茶の茶摘み体験を開催します。場所は、埼玉県狭山市の茶の製造販売「宮野園」が持つ茶畑です。(現地集合・現地解散)

当日は、新茶摘みや、摘んだお茶の葉を使った「新茶手作り体験」など、茶畑ならではの体験をお楽しみいただけます。参加費用は、税込 6,600 円です。



茶畑ならではの、茶摘み&新茶手作り体験

ランチには、1899 特製のお弁当を用意します。煎茶ローストチキンや抹茶コロッケなど、当社の和食の料理人が考案したお茶料理を詰め合わせます。

ご予約は本日 4月17日(月)16:00 から「1899 ティーカレッジ」の HP(URL: <https://1899.jp/tea-college/>)にて受け付けます。茶畑で新茶の香りに包まれる一日をお過ごしください。

「新茶フェア」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)
	提供時間: カフェタイム(14:00~17:30) ※新茶 六煎茶、新茶ラテ、新茶ソーダのみ 11:00~22:00 まで提供
	問い合わせ: 03-3251-1150
開催店舗 <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)
	提供時間: 11:00~17:00
	問い合わせ: 03-3432-1890
販売期間	2023年5月8日(月)~6月30日(金)

備考	※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※混雑時には、お席の利用時間を制限させていただく場合がございます		
新茶ドリンク		税込価格	
〈5月8日(月)～6月30日(金)〉		店内	持ち帰り
静岡県産 新茶 やぶきた(温・冷)	日本で一番多く栽培されている品種で、くせが少なくすっきりとした味わいと上品な香りが特徴です	750円	550円
〈5月22日(月)～6月30日(金)〉			
埼玉県産 新茶 ふくみどり(温・冷)	キレのある渋みと華やかさを感じる香りが特徴の品種です	750円	550円
〈5月29日(月)～6月30日(金)〉			
新茶 六煎茶 (温・冷)	全国のお茶の中から厳選した6種の新茶をブレンドし、強めの甘みが特長	800円	600円
新茶 六煎茶セット (温・冷)	新茶 六煎茶に季節のお茶請け3品がついたセット	<1>のみ 1,100円	—
新茶 3種飲み比べセ ット(温・冷)	新茶 やぶきた、新茶 ふくみどり、新茶 六煎茶の3種を飲 み比べできるセット	1,100円	—
新茶ラテ(温・冷)	新茶 六煎茶を濃く浸出し、ミルクを加えたラテ。新茶の濃厚 な旨味と軽やかな渋味がミルクの甘味とマッチし、後味も引き 締まっています	600円	600円
新茶ソーダ	新茶 六煎茶とソーダを合わせた、新感覚のドリンク	600円	600円
新茶(茶葉)		税込価格	
〈5月29日(月)～6月30日(金)〉			
新茶 六煎茶	厳選した6種の新茶をブレンド。強めの甘みが特長。ティー バッグとリーフ(16グラム、50グラム、缶入り)から選べる	500円～	

「1899 アフタヌーンティープレート」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)		
提供時間	カフェタイム(14:00～17:30) ※営業時間変更の際は HP にてお知らせします		
一般問合せ	03-3251-1150	販売期間	2023年5月1日(月)～8月31日(木)
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 ※混雑時には、お席の利用時間を制限させていただく場合がございます		

「1899 アフタヌーンティープレート」 2,800円(税込)

抹茶とオレンジのミ ルフィーユ	抹茶とオレンジをあわせたミルフィーユ。抹茶クリーム、オレンジピール入りのクリーム、オレンジの果 肉、オレンジソースを、パイ生地と交互に重ね、トップに黒豆、ほうじ茶と黒蜜で煮たくるみの飴煮と オレンジをトッピング。甘さ控えめに仕上げました
抹茶栗羊羹ゼリー	さっぱりしたゼリーの中に、和菓子の定番である抹茶羊羹と栗の甘露煮を閉じ込め「茶巾絞り風」に
抹茶かき氷	抹茶のうまみを感じられる一品。甘さ控えめのすっきりとした風味で、かき氷の下にトッピングした、 小角に切ったわらび餅と黒蜜がポイントです
抹茶豆乳プリン のミニパフェ	1899の人気メニュー、「1899 お茶パフェ」をミニサイズにアレンジしたパフェ。自家製豆乳プリンに ベリーソースを重ね、ローストした酒茶ケーキなどをトッピング
抹茶タルト	抹茶と豆腐を使用した、ヘルシーなチョコレートタルト
濃茶アイス	京都府産一番茶のみを石臼で丁寧に挽いた上質な抹茶を使用したアイス
煎茶チキンと茶葉 の湯葉巻き	煎茶の茶葉をまぶして低温調理したローストチキンと、蒸した茶葉を野菜と一緒に湯葉で巻いた一 品。茶葉そのものの苦みやパプリカの甘酢漬けが味のアクセントに
抹茶ポテトサラダ	ローストして砕いた「酒茶ケーキ 抹茶」をまぶして、苔玉に見立てた抹茶ポテトサラダ
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
果物	サクランボ、イチゴ、キウイ、パイナップルなどの果物から2種を提供

「日本茶セミナー 1899 ティーカレッジ」概要

名 称	〈五感でお茶を満喫！〉新茶摘み・手作りお茶体験		
日 時	2023年5月28日(日)10:30～13:00 ※雨天時は6月4日(日)へ振替、両日ともに雨天の場合は中止		
場 所	宮野園(〒350-1315 埼玉県狭山市北入曽 25-2) ※現地集合・現地解散 アクセス:西武新宿線入曽駅から2.5km (タクシーのご利用がおすすめです)		
定 員	先着10名様	参加費	税込6,600円
予約方法	2023年4月17日(月)16:00からHP(https://1899.jp/tea-college/)で受付開始		
内 容	お茶の畑と木の説明、摘み方の紹介／新茶摘み体験／摘みたての茶葉で新茶の手作り体験／1899特製 お茶料理のお弁当でランチ		

<「レストラン 1899 お茶の水」について>

「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」は、2014年8月1日にオープン。「ミシュランガイド東京」に2015年から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～当面の間休館)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。

木目を基調とした落ち着いた感のある店内40席と屋外テラス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〉14:00～17:30、〈ディナー〉17:00～22:00 ※日曜・祝日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」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」から徒歩6分、JR「新橋駅」徒歩10分、「大門駅」徒歩10分		
営業時間	11:00～17:00 ※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36席	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(Clover PR内) 根岸、富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net

——— 本資料に使用している画像について ———

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ
https://drive.google.com/drive/folders/1duXjh3dIEA2zr_0XPrybp_G_7FkZJvom?usp=sharing