

日本茶づくりの「抹茶ビアガーデン」開催！

鮮やかな真緑色の「抹茶ビール」や「日本茶モクテル」が飲み放題
新作「ラ茶トウイユ」や人気の「緑茶ソーセージ」などお茶料理 17 品と
「お茶パフェ」「濃茶ジェラート」の日本茶スイーツも登場

創業 124 年のホテル・レストラン運営の老舗、(株)龍名館は、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、日本茶づくりのビアガーデン「抹茶ビアガーデン」を開催します。期間は、2023年5月10日(水)から9月30日(土)までです。

提供するの、見た目のインパクトが抜群の真緑の「抹茶ビール」や「ほうじ茶黒ビール」「抹茶ハイボール」などお茶を使ったアルコールドリンク 8 種とノンアルコールカクテルの“日本茶モクテル”4 種の飲み放題です。17 品のお茶料理、4 品のお茶スイーツも用意します。



飲み放題は税込 3,500 円(120 分制)です。Web からの予約で 500 円を割引します。本日 4 月 19 日(水)から、当社 HP と電話で予約受付を開始します。

見た目のインパクト大な真緑の「抹茶ビール」や “お茶”を使ったユニークなアルコールドリンク 8 種が飲み放題

ビアガーデンの一番人気「抹茶ビール」は、ビールに抹茶を合わせることで、独特のまろやかさと旨味を引き出したビアカクテルです。深い緑色をした見た目は、写真映えも抜群です。

そのほか、「抹茶黒ビール」や「ほうじ茶黒ビール」などの日本茶ビールも飲み放題に用意します。

また、お茶カクテル 2 種がビアガーデンに初登場します。爽やかな味わいがお茶料理と合う、抹茶とレモンの「抹茶フィズ」と、紅茶リキュールとウォッカにグレープフルーツジュースを合わせた「紅茶グレイハウンド」です。定番の「抹茶ハイボール」や「抹茶ワイン」「煎茶翠(すい)ジンソーダ」とあわせてお楽しみいただけます。

アルコールの飲み放題メニューには、通常の「ビール」と「黒ビール」「ハーフ&ハーフ」や「ワイン」なども用意します。



日本茶の風味を生かした“お茶カクテル”8 種が飲み放題！写真左から、抹茶黒ビール、抹茶ビール、ほうじ茶黒ビール、抹茶ワイン、紅茶グレイハウンド、抹茶フィズ、煎茶翠ジンソーダ、抹茶ハイボール

話題の“ソバーキュリアス”にもオススメ！おしゃれな日本茶「モクテル」4種 登場

ヘルシー志向の“ソバーキュリアス(あえてお酒を飲まないライフスタイル)”の方には、日本茶を使った「モクテル」(ノンアルコールカクテル)4種がオススメです。お酒を使っていなくても、飲みごたえと、日本茶の風味、口の中に残る余韻を楽しんでいただけます。



新作の「六煎茶モヒート」(写真右)は、1899オリジナルブレンドの深蒸し煎茶「六煎茶」を使い、すっきりとした味わいがどの食事にも合います。

ビアガーデン初登場となる「ほうじ茶アップル」(写真中央左)は、茶せんで点(た)てたほうじ茶の香ばしさと、リンゴのすっきりとした甘みを楽しめるドリンクです。そのほか、茶せんで点てた抹茶をコーラと合わせた、新感覚の「抹茶コーラ」(写真左)、グレープフルーツジュースに和紅茶とハチミツ、ユズを合わせ、グラスのフチに“和紅茶塩”をつけた「和紅茶ソルティドッグ」(写真中央右)も用意します。

「煎茶ローストビーフ」や「ほうじ茶ローストポーク」「抹茶ディップ」など

お茶の風味を愉しめる料理 17品！

“お茶料理”は、ビアガーデン初登場の6品を含む全17品を提供します。

一般的なビアガーデンの定番メニューを、お茶でアレンジした料理が揃います。初登場は、薫で燻したカツオを碾茶とおからの衣で揚げた「鰹のレアカツ 抹茶タルタルソース添え」(税込1,280円、写真上)と、フランスの郷土料理を和風アレンジし茶葉を加えた「ラ茶トゥイユ」(同980円、写真中央)、碾茶をまぶして揚げたキスとピクルスの「鱈のエスカベッシュ」(同800円、写真下)など6品です。



そのほか、緑茶・番茶・紅茶の茶葉をそれぞれ練りこんだ3種の「お茶ソーセージ盛り合わせ」(同1,800円)や、煎茶の茶葉をたっぷり付けてから低温でじっくりとローストした「煎茶ローストビーフ」(同1,380円)、蒸した茶葉をまるごとトッピングした「煎茶チキンと茶葉の酒盗ピザ」(同980円)、抹茶のソースにディップして食べる「彩り野菜の抹茶ディップ」(同980円)など、定番のビアガーデンメニューも提供します。日本茶レストランならではの、おつまみならぬ“お茶まみ”で抹茶ビアガーデンを盛り上げます。



シメのデザートもお茶づくり！甘さ控えめな「お茶パフェ」や「濃茶ジェラート」

ビアガーデンのシメに、甘さ控えめの“お茶スイーツ”も用意します。オススメは、「お茶パフェ」と「濃茶ジェラート」です。

抹茶づくりの「お茶パフェ」(同 1,400 円、写真右)は、自家製の抹茶プリンにベリーソースを重ね、挽茶シャーベットやおこし、抹茶あられ、濃茶アイス、栗、黒豆、白玉、あんこなどをトッピング。お茶と和素材を合わせた和パフェで、“シメパフェ”にイチオシです。

「濃茶ジェラート」(同 650 円)は、一番茶の若芽を手摘みした京都産の抹茶を使用した、こだわりの一品です。

その他、日本酒と抹茶を使用した「抹茶ケーキ」、ブランデーとワインにほうじ茶を合わせた「ほうじ茶ケーキ」といった、“大人のスイーツ”をお楽しみいただけます。



イベント概要 (価格は全て税込)

名称	抹茶ビアガーデン	料金	3,500 円(飲み放題 120 分制)
場所	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)		
実施日時	2023 年 5 月 10 日(水)～9 月 30 日(土) 17:00～22:00 (L.O. 21:30) ※日曜・祝日は休業いたします ※お席は 120 分制とさせていただきます		
予約方法	4 月 19 日(水)から、HP(https://1899.jp/ochanomizu/)、お電話(03-3251-1150)で承ります ※ご予約は 2 部制で、入店時間は(1)17:00～18:00 (2)19:30～20:00 からお選びいただけます ※Web からのご予約で、飲み放題料金を 500 円割引いたします		
内容	抹茶ビール、抹茶黒ビール、ほうじ茶黒ビール、抹茶ノンアルコールビール、抹茶ハイボール、抹茶ワイン、煎茶翠ジンソーダ、抹茶フィズ、紅茶グレイハウンド、日本茶モクテル 4 種、日本茶 3 種、生ビール、黒ビール、ハーフ&ハーフ、ノンアルコールビール、ワイン、ウイスキー、ソフトドリンクなどの飲み放題(120 分制・ラストオーダー 30 分前)		

【お茶料理(全 17 種)】(※印は、ビアガーデン初登場)

冷菜	鱈のエスカベッシュ(800 円)※	彩り野菜の抹茶ディップ(980 円)
	スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ(980 円)	
おつまみ	お茶まみセット(1,480 円)※	ラ茶トウイユ(980 円)※
肉料理	茶美豚ロース肉の生姜焼き(880 円)※	お茶ソーセージ盛り合わせ(1,800 円)
	煎茶ローストビーフ(1,380 円)	豚フィレ肉のほうじ茶ロースト(1,100 円)
	煎茶チキンと茶葉の酒盗ピザ(980 円)	
揚げ物	鯉のレアカツ 抹茶タルタルソース添え(1,280 円)※	
	海鮮と野菜の抹茶天ぷら(1,000 円)	
	お茶フレーバーのポテトフライ(抹茶・ほうじ茶)(各 580 円)	
食事	お茶香る明太ペンネ(980 円)※	
	1899 和出汁キーマカレー(レギュラー 1,250 円、ハーフ 900 円)	
	1899 抹茶ポタージュ和え麺(980 円)	茶蕎麦(750 円)

【お茶スイーツ(全 4 種)】

甘味	1899 お茶パフェ(1,400 円)	濃茶ジェラート(650 円)
	アイス 2 種盛り合わせ(抹茶・ほうじ茶・ジャージー牛乳より 2 種選択)(500 円)	
	酒茶ケーキ(抹茶・ほうじ茶・紅茶)(1 種・2 種盛り 400 円、3 種盛り 550 円)	

<「レストラン 1899 お茶の水」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

“茶バリエ”が動画で解説！特許取得の“ビアカクテル”レシピ

今回飲み放題で提供する「抹茶ビール」は、2014年に誕生した当社オリジナルのビアカクテルで、これまでに5.9万杯(2023.4.10時点)を売るヒット商品です。2019年10月に製法特許を取得した独自の作り方を家庭用にアレンジして、動画投稿サイト「ユーチューブ(YouTube)」で2020年6月から公開しています。粉末の抹茶をダマにすることなく、ビールと絶妙に混ぜる、「氷」と「水」を使ったマル秘テクニックを紹介します。

動画では、ビアサーバーやシェーカーのないご家庭でもお店の味を再現できるよう、タッパーのような密閉容器を使い、ビールの注ぎ方を工夫するなどして紹介します。

作り手は、日本茶インストラクターの資格を持つ、当社の“茶バリエ”(お茶専門家)、坂上克仁(さかうえ・かつひと)です(写真右)。



動画 URL: <https://youtu.be/rTE5hhfp-RE>

——— 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/u/1/folders/1RwMbulUM6sbx5vkGSiXqc3ijVImAIdSu>