

「1899 お茶パフェ」のトッピング内容に誤りがあり、報道資料配信後(6/2)に、以下の通り訂正しています。

正:抹茶グラノーラ 誤:抹茶あられ

訂正箇所、波線を引いています。ご迷惑をおかけしまして大変申し訳ございません。

報道資料

2025 年 4 月 14 日

日本茶づくりの「抹茶ビアガーデン」開催！

新作の「日本茶割り」、緑鮮やかな「抹茶ビール」、「お茶モクテル」など飲み放題

お茶を使った肉料理 4 種の贅沢プレートなど、“お茶料理” 13 種が新登場

創業 126 年、老舗のホテル・レストランを運営する(株)龍名館ホールディングスは、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、2025 年 6 月 2 日(月)から 9 月 30 日(火)までです。

ビアガーデンでは、日本茶を使った新作のカクテルや、見た目のインパクトが抜群の真緑色の「抹茶ビール」のほか、「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 13 種と、ノンアルコールカクテルの“日本茶モクテル” 4 種を飲み放題で提供します。

また、一般的なビアガーデンの定番メニューを日本茶でアレンジした“お茶料理” 25 品をアラカルトで揃え、5 品の“お茶スイーツ”も用意します。



飲み放題の料金は、税込 3,500 円(120 分制)です。予約受付は、本日 4 月 14 日(月)から、当社 HP と電話で開始します。

新作の「日本茶割り」3 種と「煎茶レモンサワー」、一番人気の「抹茶ビール」など “お茶”を使ったアルコール 13 種とモクテル 4 種が飲み放題

日本茶を使った“お茶カクテル” 4 種が新登場します。

新作は、麦焼酎を甘味の強い深蒸し煎茶で割った「煎茶の茶割り 蒼(あお)」、ウイスキーをまろやかな味わいのほうじ茶で割った「ほうじ茶の茶割り 琥珀(こはく)」、梅酒をローズヒップとハイビスカスのフローラルな香りの和紅茶で割った「和紅茶の茶割り 紅(あか)」、レモンサワーと深蒸し煎茶を合わせてさっぱりと仕上げた「煎茶レモンサワー」です。



定番の「抹茶ハイボール」や「抹茶ワイン」「煎茶ジンソーダ」とあわせてお楽しみいただけます。

また、当店のビアガーデンで一番人気の「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。ビアカクテルは「抹茶ビール」のほか、「抹茶黒ビール」と「ほうじ茶黒ビール」の計 3 種を用意します。

日本茶を使ったノンアルコールカクテル“お茶モクテル”も4種用意します。茶せんで点てた抹茶をコーラと合わせた「抹茶コーラ」や「和紅茶ソルティドッグ」などで、いずれも口の中に残る日本茶の風味や余韻を感じていただけます。

“お茶でアレンジした肉料理 4 種”とグリル野菜を盛り付けた贅沢プレートや、 ＜抹茶タルタルソース＞で味わうサーモンのレアカツなど創作料理は 25 品！

一般的なビアガーデンの定番メニューを日本茶でアレンジした“お茶料理”は、新作 13 品を含む全 25 品を提供します。

初登場の中でもイチオシは、お茶でアレンジを加えた肉料理 4 種とグリル野菜を贅沢に盛り合わせた「4 種の肉料理とグリル野菜の贅沢プレート」(同 4,300 円)です。4 種の肉料理は、鶏むね肉を緑茶でマリネした、柔らかな口当たりの“鶏むね肉緑茶グリル”と、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する“煎茶ローストビーフ”、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”、緑茶成分の 1 つであるカテキンが入った飼料で育った「茶美豚(ちゃみーとん)」を塩こうじに漬けて焼いた“茶美豚ロース肉塩麹焼き”が並びます。

同じく新作の「サーモンのレアカツ 抹茶タルタルソース添え」(同 1,300 円)もオススメです。てん茶とおからの衣をつけて揚げたレアカツに、抹茶とワサビを合わせた爽やかな風味のタルタルソースがよく合います。



そのほか、“抹茶チーズ”をたっぷり使用した「スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ」(同 1,100 円)や、抹茶またはほうじ茶のどちらかを選べる「ポテトフライお茶フレーバー 抹茶・ほうじ茶」(同 580 円)など、毎年人気のメニューも提供します。日本茶レストランならではの“お茶まみ(おつまみ)”で、抹茶ビアガーデンを盛り上げます。

最後までお茶づくし！食後のスイーツには「お茶パフェ」や「濃茶ジェラート」を

食事のシメに、甘さ控えめの“お茶スイーツ”5 品を用意します。イチオシは、「お茶パフェ」と「濃茶ジェラート」です。

抹茶づくしの「1899 お茶パフェ」(同 1,400 円)は、自家製の抹茶プリンにベリーソースを重ね、抹茶グラノーラ、濃茶アイス、栗、黒豆、白玉、あんこなどをトッピング。甘みと抹茶の苦みの絶妙なバランスが“シメパフェ”としてオススメです。

「濃茶ジェラート」(同 650 円)は、京都産の抹茶を使用した、こだわりの一品です。抹茶は、手摘みした一番茶の若芽を使っているため、爽やかでまろやかな味が口に広がります。



その他、日本酒と抹茶を使用した「1899 酒茶ケーキ 抹茶」、抹茶と豆腐を使用したヘルシーな「1899 抹茶タルト」、2 種のアイスの盛り合わせといった、“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		
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	2025 年 6 月 2 日(月)～9 月 30 日(火) 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 14 日(月)から、HP(https://1899.jp/ochanomizu/matcha_beergarden/)、お電話 (050-5448-5606) で承ります ※入店時間は、17:00/17:30/18:00/19:30/20:00 からお選びいただけます		
内容	【飲み放題(3,500 円)】(120 分制・ラストオーダー 30 分前) 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、抹茶フィズ、煎茶の茶割り 蒼(あお)、ほうじ茶の茶割り 琥珀(こはく)、和紅茶の茶割り 紅(あか)、煎茶レモンサワー、ほうじ茶ピーチミルク、煎茶ジンソーダ、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 ※一部商品は飲み放題専用のグラスとなります		
備考	・「飲み放題」に、「4 種の肉料理とグリル野菜の贅沢プレート」などの料理数品を加えた、お得なコース 3 種を用意します ・コース 3 種は、3 人以上の利用で、来店 2 日前の 18 時までに予約していただく限定のプランです(キャンセルポリシー:当日は料理代金の 100%・前日は料理代金の 50%)		
【お茶料理 (全 25 種)】(★印は、ビアガーデン初登場)			
冷菜	トマトのレモン酢漬け 緑茶ジュレ添え(550 円)★		
	煎茶チキンとフルーツのカクテルサラダ(1,100 円)★		
	スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ(1,100 円)		
おつまみ	ごろっと野菜の抹茶グラタン(1,000 円)★	鮭の碾茶なめろう(980 円)★	
	碾茶をまぶしたジャーマンポテト(880 円)★	お茶料理 5 種盛り合わせ(980 円)	
	お茶料理 3 種盛り合わせ(680 円)		
肉料理	肉 4 種とグリル野菜の贅沢プレート(4,300 円)★	柔らか牛煮込み バゲット付き(1,400 円)★	
	茶美豚ロース肉塩麹焼き(1,300 円)★	鶏むね肉緑茶グリル(1,200 円)★	
	あつあつ茶美豚肉豆腐(1,200 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(1,450 円)		
揚げ物	サーモンのレアカツ 抹茶タルタルソース添え(1,300 円)★		
	カレイの揚げ出汁 抹茶とろろ掛け(980 円)★	鶏むね肉緑茶から揚げ(780 円)★	
	玉子焼きの抹茶天ぷら(880 円)		
	ポテトフライお茶フレーバー 抹茶・ほうじ茶(580 円)		
食事	鯛茶漬(1,480 円)	茶美豚丼(1,300 円)	
	明太ソースの抹茶うどん(1,200 円)	茶蕎麦(850 円)	
	1899 和出汁キーマカレー(レギュラー1,250 円、ハーフ 900 円)		
【お茶スイーツ (全 5 種)】			
甘味	1899 お茶パフェ(1,400 円)	濃茶ジェラート(650 円)	1899 抹茶タルト(950 円)
	アイス 2 種盛り合わせ(抹茶・ほうじ茶・挽き茶シャーベット・ジャージーミルクより 2 種選択) (500 円)		
	1899 酒茶ケーキ(抹茶・ほうじ茶・紅茶)(1 種・2 種盛り 500 円、3 種盛り 650 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」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 36 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

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 7 万杯(2025.4.7 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ています。

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 TEL:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 飯島、根岸、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://x.gd/5JD1Bn>