

夏季限定！「日本茶クリームソーダ」のフェア開催
抹茶・煎茶・ほうじ茶・和紅茶を使った 4 種を販売
ひんやりスイーツが楽しめる、抹茶づくしのアフタヌーンティーも

創業 126 年、老舗のホテル・レストランを経営する(株)龍名館ホールディングスは、「抹茶クリームソーダ」や「煎茶クリームソーダ」など、4 種の「日本茶クリームソーダ」を夏季限定で販売します。

クリームソーダに合わせる日本茶は、新作の煎茶のほか、抹茶、ほうじ茶、和紅茶を用意します。それぞれ、濃厚なジャージー牛乳のパニラアイスとサクランボをトッピングして提供します。

価格は、店内とテークアウトともに税込 800 円です。

販売は、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)と、新橋の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」(港区新橋 6)で行います。

＜お茶のクリームソーダフェア＞の開催期間は、2025 年 7 月 1 日(火)から 9 月 30 日(火)までです。

また、「レストラン 1899 お茶の水」では、抹茶づくしのスイーツなどを盛り込んだ夏季限定の「抹茶アフタヌーンティープレート」(税込 3,300 円)を 8 月 31 日(日)まで提供します。



レトロポップ！日本茶クリームソーダに「煎茶クリームソーダ」が新登場！

今年の目玉「煎茶クリームソーダ」は、6 つの産地(掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城)の茶葉を独自ブレンドした深蒸し煎茶をソーダで割った新作です。

そのほか、茶せんで点てた抹茶にソーダを合わせる「抹茶クリームソーダ」、急須で淹れたほうじ茶が香ばしい「ほうじ茶クリームソーダ」、華やかですっきりとした味わいが特徴の「和紅茶クリームソーダ」を揃えます。

日本茶はすべて、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が注文を受けてから一杯ずつ丁寧に淹れ、お茶の味を引き立てます。

4 種とも、隠し味に、少量の蜂蜜を入れていきます。深みのある甘さを加えることで、お茶の渋みを軽やかにします。



新作「煎茶クリームソーダ」(左)と「ほうじ茶クリームソーダ」(右)、
テークアウトはプラスチックカップで提供

またすべてに、ジャージー牛乳と天然バニラビーンズを使った濃厚な味わいのバニラアイスと、シロップ漬けの真っ赤なサクラamboを浮かべます。

純喫茶で出てくるような“レトロポップ”な見た目で、味だけでなく、フォトジェニックなビジュアルも楽しめます。

ひんやりスイーツを盛り込んだ「抹茶づくし」の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、抹茶づくしの「抹茶アフタヌーンティープレート」(同 3,300 円)を、8 月 31 日(日)までの夏季限定で提供中です。

同プレートは、夏を連想させる鮮やかな緑の 9 品を一皿に盛り付けます。スイーツとセイボリーには、抹茶を使用しています。

イチオシは、「抹茶モンブラン」です。自家製“抹茶サブレ”の上に 抹茶のクリームで覆った“酒茶ケーキ 抹茶”と“柚子ゼリー”をのせ、仕上げるに抹茶モンブランクリームを絞って、栗の甘露煮をトッピングしています。



その他、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かき氷や、“抹茶豆乳プリン”をベースにしたミニパフェなどがプレートに並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)には、抹茶を練り込んだシュー生地“抹茶タルタルソース”や生ハム、スモークサーモン、野菜を挟んだ新作の「抹茶シューバーガー」と、“抹茶ムース”とエビ、野菜の湯葉巻きを盛り付けます。

「お茶のクリームソーダフェア」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:14:00～17:30(L.O.17:00)、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(L.O.16:30)、問い合わせ:03-3432-1890
販売期間	2025 年 7 月 1 日(火)～9 月 30 日(火)
税込価格	各 800 円(店内、テークアウトいずれも)
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 ※店内利用はグラス、テークアウトはプラスチックカップで提供します

抹茶クリームソーダ

茶せんで点てた抹茶にソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バニラビーンズを使った濃厚な味わいのバニラアイスと、サクラamboをトッピングしたクリームソーダ。隠し味に蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的な抹茶の香りや味を楽しめます

煎茶クリームソーダ

急須で淹れた煎茶にソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バニラビーンズを使った濃厚な味わいのバニラアイスと、サクランボをトッピングしたクリームソーダ。隠し味に蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的な煎茶の香りや味を楽しめます。煎茶は、6つの産地（掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城）の茶葉を独自ブレンドした深蒸し煎茶「六煎茶」を使用しています

ほうじ茶クリームソーダ

急須で淹れたほうじ茶にソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バニラビーンズを使った濃厚な味わいのバニラアイスと、サクランボをトッピングしたクリームソーダ。隠し味に蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的なほうじ茶の香りや味を楽しめます。ほうじ茶は、釜炒りほうじ茶と2種の棒ほうじ茶、強焙煎ほうじ茶をブレンドして使用しています

和紅茶クリームソーダ

急須で淹れた和紅茶にソーダを合わせ、ジャージー牛乳と天然バニラビーンズを使った濃厚な味わいのバニラアイスと、サクランボをトッピングしたクリームソーダ。隠し味に蜂蜜を使い、バニラアイスの濃厚でコクのある甘みと共に、本格的な和紅茶の香りや味を楽しめます

「抹茶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: 14:00~17:30 (L.O.17:00)
	問合せ: 03-3251-1150
販売期間	2025 年 5 月 1 日 (木)~8 月 31 日 (日)
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 ※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 ※6 種の日本茶からお好きな 1 杯が付く「抹茶アフタヌーンティープラン」(同 3,800 円)も来店前日 18:00 までの完全予約制で販売します

「抹茶アフタヌーンティープレート」 3,300 円 (税込)

抹茶モンブラン	自家製の“抹茶サブレ”をベースに、“酒茶ケーキ 抹茶”と“柚子ゼリー”を抹茶クリームで覆い、自家製の抹茶モンブランクリームを絞って、栗の甘露煮をトッピング
抹茶かき氷	甘さ控えめのすっきりとした風味と抹茶のうまみを感じられる一品。トッピングは黒豆とぜんざい
抹茶豆乳プリンのミニパフェ	自家製の“抹茶豆乳プリン”をベースに、ベリーソース、ローストした“酒茶ケーキ 抹茶”、おこし、抹茶あられ、抹茶クリームを重ねたミニパフェ
抹茶クランチ羊羹	抹茶クランチチョコレートと抹茶羊羹を二層にしたスイーツ
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
抹茶アイス	抹茶の程よい苦味と香りが楽しめる、宇治抹茶を使用したアイス
抹茶シューバーガー	抹茶を練り込んだ自家製のシュー生地、“抹茶タルタルソース”、生ハム、スモークサーモン、ミニトマトなどの野菜を挟みます
海老と抹茶ムースの湯葉巻き	抹茶ムースとエビ、キュウリやニンジンなどの野菜を湯葉で巻いたセイボリー
果物	オレンジ、キウイ、パイナップルなど 3 種を提供



「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きのある店内 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 (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」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	フロア概要	店内 36 席	電話	03-3432-1890
HP	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 tel:050-3668-9894 mail:pr@ryumeikan.co.jp

or 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/JE1ql>