

**ハロウィン限定のアフタヌーンティー 初登場！****カボチャやほうじ茶を使ったスイーツ ハロウィンモチーフに変身****コウモリをかたどったほうじ茶の羊羹や、おばけをイメージしたイカ墨のセイボリーなど**

創業127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、秋の味覚を使ったハロウィンモチーフのスイーツやセイボリーが楽しめる「ハロウィンアフタヌーンティープラン」を、2025年10月1日(水)から10月31日(金)までの期間限定で提供します。

「ハロウィンアフタヌーンティープラン」は、カボチャとほうじ茶をメインにしたスイーツなど和洋10品をプレートに盛り付けたアフタヌーンティープレートと、カボチャとほうじ茶のプラン限定ラテをセットで提供するほか、6種から選べる日本茶1杯も付けます。

価格は税込5,800円です。販売は前日18時までの事前予約制で、本日9月2日(火)から当社HPと電話で予約受付を開始します。アフタヌーンティープレートは単品のみの販売(同4,300円)もします。

**カボチャとほうじ茶がコウモリやジャックオランタンなど〈おばけのスイーツ〉に変身！****相性抜群の「パンプキンほうじ茶ラテ」をセットで**

「ハロウィンアフタヌーンティープラン」(同5,800円)で提供するアフタヌーンティープレートは、カボチャとほうじ茶をメインにしたスイーツなど、和洋10品を一皿に盛り付けます。

10品の中でもイチオシは、「ほうじ茶とカボチャのモンブラン」です。カボチャの甘みと、ほうじ茶の香ばしさが絶妙にマッチする一品です。自家製の“ほうじ茶サブレ”を土台にしたモンブランの中には、ブランデーがほんのり香る“酒茶ケーキ ほうじ茶”をはじめ、“栗の甘露煮”や“ほうじ茶クリーム”を閉じ込めています。“カボチャモンブランクリーム”は、カボチャのペーストと白あんを混ぜ合わせた自家製で、優しい味わいが特徴です。

そのほか、ハロウィンモチーフに変身したスイーツとセイボリーもプレートに並びます。

焙煎したほうじ茶のこげ茶色を、闇夜に潜むコウモリに見立てた「コウモリのほうじ茶羊羹」、ヴァンパイアをイメージした魅惑の赤いベリーソースを、ほうじ茶アイスとジャージーミルクアイスにかけた「ヴァンパイアイス」、丸い目がこちらを覗いているようなまっくらおばけを、イカ墨そうめん で表現した「まっくらおばけのほうじ茶ポテト」です。

ドリンクは、プラン限定の“パンプキンほうじ茶ラテ”を用意します。カボチャのペーストに急須で淹れるほうじ茶と隠し味の蜂蜜を加えたラテに、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を浮かべます。仕上げにたっぷりかけた黒ゴマソースとカボチャのペーストが、見た目からハロウィン気分を演出します。さらに、6種の日本茶からお好きな1杯も用意します。その日の気分に合わせて、自由にお選びいただけます。

## 「ハロウィンアフタヌーンティープラン」概要

「ハロウィンアフタヌーンティープラン」税込 5,800 円	
◇ハロウィンアフタヌーンティープレート (単品販売あり、同 4,300 円)	
ほうじ茶とカボチャのモンブラン	自家製ほうじ茶サブレをベースに、酒茶ケーキ ほうじ茶、栗の甘露煮、ほうじ茶クリームを重ねて、自家製カボチャモンブランクリームを絞り、トップに渋皮栗を添えたケーキ
コウモリのほうじ茶羊羹	闇夜に潜むコウモリをイメージして模った羊羹は、ほうじ茶の香ばしさが味わえる甘さ控えめの一品
ほうじ茶とカボチャのミニパフェ	ジャックオランタンが可愛いミニパフェは、豆乳をベースにした自家製カボチャプリンに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ ほうじ茶」、栗の甘露煮、おこし、ほうじ茶クリーム、ほうじ茶パウダーを重ねています
ヴァンパイアイス	ほうじ茶アイスとジャージーミルクアイスに、ヴァンパイアをイメージした魅惑の赤いベリーソースをトッピング
ほうじ茶塩麹アップルパイ	ほうじ茶と塩麹で甘じょっぱく煮たリンゴをパイ生地で包み、焼き上げた一品
ほうじ茶タルト	ほうじ茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコレートタルトに、焼き栗をトッピングしています
栗と紫芋の茶巾絞り	栗を紫芋のペーストで包み、和食の技法のひとつ「茶巾絞り」にしたスイーツ。トップにグラニュー糖を振りかけ、バーナーで炙ってブリュレしています
まっくろおばけのほうじ茶ポテト	丸い目をのぞかせているまっくろおばけは、「ほうじ茶ポテトサラダ」にイカ墨そうめんをあしらひ、カラッと揚げ、和食の技法のひとつ「いが栗揚げ」をアレンジしています。塩味がプレート全体のアクセントになっているセイボリー(塩気のある軽食)です
カボチャとほうじ茶味噌の玉子サンド	出汁巻き玉子とほうじ茶味噌を、カボチャを練りこんだ食パンで挟んだ一品
季節の果物	イチジク、梨、柿、ブドウ、リンゴなどの秋のフルーツ 3 種
◇パンプキンほうじ茶ラテ	
カボチャのペーストに、急須で淹れたほうじ茶を合わせたラテ。ラテの上には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を浮かべます。隠し味の蜂蜜と、仕上げにたっぷりかけた黒ゴマソースがアクセントのドリンク	
◇日本茶	
6 種の日本茶からお好きな 1 杯を選べます	



## イベント概要

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
提供内容	「ハロウィンアフタヌーンティープラン」		
予約方法	ご利用前日 18:00 までにホームページまたは電話からの予約が必要 (ホームページ) <a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a> 、(電話)050-3668-9900		
販売期間	2025年10月1日(水)～10月31日(金)		
備考	<p>※営業時間変更の際は HP にてお知らせします</p> <p>※混雑時には、お席の利用時間に制限をかけさせていただく場合がございます</p> <p>※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</p> <p>※単体「ハロウィンアフタヌーンティープレート」は事前の予約なしで提供可能です</p>		

### 「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感のある店内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	<a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/1899_official/">instagram.com/1899_official/</a>	ハッシュタグ	#RESTAURANT1899OCHANOMIZU

### 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/q9XQ0>