

**アツアツ！＜お茶のチーズフォンデュ＞登場****“抹茶”と“ほうじ茶”のチーズフォンデュの2色鍋を、****日本茶づくりの料理と合わせてコースで提供**

創業 127 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、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、＜抹茶とほうじ茶のチーズフォンデュ＞のコース料理を提供開始します。

メイン料理は、「抹茶チーズフォンデュ」と「ほうじ茶チーズフォンデュ」の 2 色鍋です。

“お茶ソーセージ”やベーコン、エビ、帆立、季節の野菜やバゲットを、それぞれのソースに絡めてお召し上がりいただきます。

そのほか、お茶料理の盛り合わせや、茶醬油で味わうお造りなどの日本茶づくりの料理を、飲み放題付きで提供します。

販売期間は 2025 年 11 月 4 日(火)から 2026 年 2 月 28 日(土)で、ディナータイム(17 時～22 時)のコース料理として用意します。

飲み放題は 120 分制で、瓶ビールやワインといったアルコールから、“日本茶モクテル”といったノンアルコールまで 24 種を揃えます。

料金は税込 7,300 円です。当日、追加料金(同 500 円)を支払うと、人気の“抹茶ビール”や“抹茶ワイン”といったアルコールドリンクも飲み放題で楽しめます。

注文は事前予約制で、来店 2 日前の 18:00 まで受け付けます。予約は、当社 HP と電話で受け付けています。

**新作“ほうじ茶チーズフォンデュ”は味噌を加えたコク深い味わい****茶葉を練りこんだ“お茶ソーセージ”やお麴をディップ**

緑が映える「抹茶チーズフォンデュ」は、静岡県産の抹茶を使用し、ワインとチキンコンソメでシンプルな味に仕上げています。

新作の「ほうじ茶チーズフォンデュ」は、ほうじ茶に豆乳と味噌、コチュジャンを合わせることで、和の風味とコクをプラスしています。

ディップする具材は、茶葉を練りこんだ“お茶ソーセージ”やエビ、ベーコン、ホタテ、季節の野菜、バゲットのほか、和食材のお麴など約 10 品を用意します。



## 前菜からデザートまで日本茶づくり！自家製の“お茶の佃煮”を添えたお茶漬けも

コースの内容は、「フォンデュ」以外も日本茶づくりの料理が並びます。

「煎茶ローストビーフ」など“お茶料理”3 種を盛り合わせた一品や、自家製の“茶醤油”で味わうお造り、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(チャーミーとん)」を緑茶と塩こうじを合わせたタレに漬けて焼いた「茶美豚の緑茶塩麹焼き」など、珍しい料理を提供します。

シメのお茶漬けは、自家製の“お茶の佃煮”とともに楽しみいただきます。



## チーズフォンデュと相性抜群、日本茶×日本酒の人気カクテルが再登場！

提供期間に合わせて、昨年に提供していた人気カクテル 3 種が復活します。

「ほうじ茶の SAKE 黄昏」は、チーズと相性抜群の強焙煎のほうじ茶に、薫り高い日本酒を合わせ、ユズとショウガのコンフィチュールを加えた甘さ控えめの一杯です。

抹茶と日本酒、ハチミツを合わせて軽やかな甘口に仕上げた「抹茶の SAKE 緑」と、和紅茶に日本酒と桃酒を合わせ優しい香りと味わいの「和紅茶の SAKE 華」を提供します。

いずれも単品メニュー(同 850 円)で用意します。

### 「1899 抹茶&ほうじ茶チーズフォンデュコース」概要

|                                                             |                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 名称                                                          | 1899 抹茶&ほうじ茶チーズフォンデュコース                                                                                                                                                                                    |
| 税込料金                                                        | 120 分制の飲み放題プラン:7,300 円                                                                                                                                                                                     |
| 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)                                                                                                                                                               |
| 販売期間                                                        | 2025 年 11 月 4 日(火)～2026 年 2 月 28 日(土) 17:00～22:00 (L.O. 21:30)<br>※2025 年 12 月 26 日(金)～2026 年 1 月 7 日(水)は販売を休止いたします<br>※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                                                        | HP( <a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a> )とお電話(050-3668-9900)で承ります<br>※提供は 2 名様からで、2 日前 18:00 までの事前予約制です                                                                  |
| 備考                                                          | ※季節や仕入れ状況により一部食材が変更となる可能性があります                                                                                                                                                                             |
| <b>1899 抹茶&amp;ほうじ茶チーズフォンデュコース (120 分制の飲み放題プラン:7,300 円)</b> |                                                                                                                                                                                                            |
| お茶料理 3 種盛り合わせ                                               | 「煎茶ローストビーフ」をはじめ、旬の食材をお茶と合わせて調理したお茶料理 3 種を盛り合わせます                                                                                                                                                           |
| お造り二点盛り 茶醤油                                                 | 自家製の香り豊かな“茶醤油”で味わう旬魚の 2 点盛り                                                                                                                                                                                |
| 茶美豚の緑茶塩麹焼き                                                  | 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(チャーミーとん)」を緑茶と塩こうじを合わせたタレに漬けて焼きます                                                                                                                                          |
| 抹茶&ほうじ茶<br>チーズフォンデュ                                         | 2 色鍋でご用意するコースのメイン料理。「抹茶チーズフォンデュ」のチーズソースには、静岡県産の抹茶を使用し、ワインとチキンコンソメを加えて味を調えます。「ほうじ茶チーズフォンデュ」は、ほうじ茶に豆乳と味噌、コチュジャンを合わせることで和の風味とコクをプラスしています。<br>ディップする具材には、茶葉を練り込んだ“お茶ソーセージ”やベーコン、エビやホタテ、季節の野菜やバゲット、和食材のお麴を用意します |

|                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 鮭と海苔の茶漬け又は鶏と梅の茶漬け                                                                                                                                                                                                                       | 鮭と海苔の茶漬け、鶏と梅の茶漬けからお好きな 1 品を提供。いずれも、ほうじ茶で炊いた茶飯の上に具材を乗せ、緑茶をかけてお召し上がりいただきます。自家製“お茶の佃煮”を添えます |
| 選べるアイスと<br>季節のフルーツ                                                                                                                                                                                                                      | 抹茶、ほうじ茶、挽茶シャーベット、ジャージーミルクから選べるアイスに、季節のフルーツ 2 種を添えて提供します                                  |
| <b>飲み放題メニュー（120 分制・ラストオーダー 30 分前）</b>                                                                                                                                                                                                   |                                                                                          |
| 瓶ビール、ノンアルコールビール、日本茶カクテル(煎茶翠ジンソーダ)、日本茶モクテル 4 種(抹茶コーラ、ほうじ茶アップル、和紅茶ソルティドッグ、六煎茶モヒート)、ワイン(赤、白)、日本酒(海都 冷、燗)、焼酎(麦、芋、黒糖)、ウイスキー(ロック、ソーダ割、水割り、コークハイ、ジンジャーハイ)、果実酒(緑茶梅酒 ロック、ソーダ割、水割、お湯割り)、レモンサワー、日本茶 3 種(深蒸し煎茶 あさつゆ、和紅茶 紅優香、江戸番茶 それぞれ温・冷)、ソフトドリンク各種 |                                                                                          |
| ※追加料金 500 円で、“抹茶ビール”や“抹茶ワイン”といったアルコールドリンクも飲み放題に追加されます                                                                                                                                                                                   |                                                                                          |
| <b>日本茶×日本酒カクテル（各 850 円）</b>                                                                                                                                                                                                             |                                                                                          |
| 抹茶の SAKE 緑、ほうじ茶の SAKE 黄昏、和紅茶の SAKE 華                                                                                                                                                                                                    |                                                                                          |

### 「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<br>※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/g1eC6>