

モンブランやスモアシューなど冬のスイーツ 9 品を楽しめる

「イチゴと和紅茶」のアフタヌーンティープレート登場

「イチゴと和紅茶」のパフェも！

冬限定スイーツ&ドリンクを贅沢に堪能する「和紅茶フェア」開催

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、イチゴと和紅茶を使ったアフタヌーンティープレートやパフェなどを提供する「和紅茶フェア」を開催します。

場所は、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)の 2 店舗です。

期間は、2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土)までです。

スイーツのオススメは、“いちごと和紅茶のモンブラン”や“いちごと和紅茶のスモアシュー”など、イチゴと和紅茶をメインに和洋 9 品をワンプレートに盛り付けた「和紅茶アフタヌーンティープレート」(税込 3,800 円)と、イチゴや和紅茶など計 19 種の素材をグラスに重ねた「いちごと和紅茶の冬色パフェ」(同 1,900 円)です。

それ以外にも、和紅茶と豆腐を使った滑らかなくちどけの「和紅茶タルト」(同 980 円)や、和紅茶のまろやかな甘みと濃厚なチョコレートの味わいが楽しめる「和紅茶テリーヌ」(同 680 円)を販売します。

ドリンクは、ショウガを使った焼き菓子のジンジャーブレッドをイメージした「和紅茶ジンジャーブレッドラテ」(同 750 円)を用意します。

提供メニューは両店で以下の通り異なります。

提供メニュー	レストラン 1899 お茶の水	チャヤ 1899 東京
和紅茶アフタヌーンティープレート	○	×
いちごと和紅茶の冬色パフェ	○	○
和紅茶タルト	○	×
和紅茶テリーヌ	×	○
和紅茶ジンジャーブレッドラテ	○	○



新作「いちごと和紅茶のモンブラン」や「いちごと和紅茶のスモアシュー」など 9 品を一皿に

「和紅茶アフタヌーンティープレート」(同 3,800 円)は、イチゴと和紅茶をメインにしたスイーツなど和洋 9 品を一皿に盛り付けます。

ワンプレートの中でイチオシは、新作の「いちごと和紅茶のモンブラン」です。自家製の“和紅茶サブレ”を土台にしたモンブランの中に、和紅茶の華やかな香りと芳醇な日本酒が絶妙に調和した“酒茶ケーキ 紅茶”と“栗の甘露煮”を閉じ込めています。

自家製“イチゴモンブランクリーム”を絞り、イチゴをトッピングしています。

そのほか、和紅茶を練り込んだシュー皮に、焼きマシュマロとチョコチップ、イチゴを挟んだ「いちごと和紅茶のスモアシュー」や、イチゴと“和紅茶あん”を求肥(ぎゅうひ)で包んだ「いちごと和紅茶の大福」など、今冬新作のスイーツが 4 つ並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)として、白味噌をほんのり効かせ、ユズの皮をアクセントにした新メニュー「和紅茶真薯の和風シチュー」と、“和紅茶味噌”と出汁巻き玉子を全粒粉のパンでサンドした「和紅茶味噌の玉子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え」を用意します。



イチゴと和紅茶をメインに、19種の素材を重ねた大人の和パフェ

「いちごと和紅茶の冬色パフェ」(同 1,900 円)は、イチゴの甘酸っぱさと和紅茶のまろやかな甘みが口に広がる大人の“和パフェ”です。

ビターな味わいの自家製“和紅茶プリン”をベースに、イチゴをふんだんに使いながら、ローストした“酒茶ケーキ 紅茶”や、栗の甘露煮、白玉、ジャージーミルクアイスなど 19 種の素材をグラスに重ねています。

パフェのトップには、やさしい味わいの“和紅茶クリーム”や“和紅茶サブレ”、“イチゴモンブランクリーム”、イチゴなどを盛り付け、仕上げに粉糖をふりかけて雪化粧に見立てます。



お好みで、別添えの「和紅茶チョコレートソース」をかけてお召し上がりください。

ジンジャーブレッドをイメージした和紅茶ラテが初登場！

新作ドリンクの「和紅茶ジンジャーブレッドラテ」(同 750 円)は、冬の定番スイーツ“ジンジャーブレッド”をイメージしたホットドリンクです。

和紅茶にショウガと強焙煎したほうじ茶をブレンドすることで、ジンジャーブレッドのスパイシーな風味と香ばしさを表現しています。和紅茶のまろやかさとショウガの香りが調和し、飲むたびにほっとする味わいです。パウダー状にした“和紅茶サブレ”をまぶして仕上げています。

ドリンクは、日本茶のプロである「茶バリエ」が、注文が入ってから一杯ずつ淹れます。テークアウトも可能です。



「和紅茶フェア」概要

<1>「和紅茶アフタヌーンティープレート」 3,800 円(税込)	
—来店前日 18:00 までの完全予約制で、日本茶 6 種から 1 杯が選べるプランもご用意(同 4,300 円)	
【新作】いちごと和紅茶のモンブラン	自家製の和紅茶サブレをベースに、「酒茶ケーキ 紅茶」と栗の甘露煮を重ねて、自家製イチゴモンブランクリームを絞り、トップにイチゴを添え、仕上げに粉糖をふりかけて雪化粧に見立てたケーキ
【新作】いちごと和紅茶のスモアシュー	和紅茶を練り込んだシュー皮に、焼きマシュマロとチョコチップ、イチゴを挟んだ一品
いちごと和紅茶プリンのミニパフェ	甘さ控えめの和紅茶プリンをベースに、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、イチゴ、おこし、和紅茶クリーム、和紅茶パウダーを重ねたミニパフェ
和紅茶タルト	和紅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、イチゴをトッピングしています
【新作】いちごと和紅茶の大福	イチゴと和紅茶あんを求肥(ぎゅうひ)で包んだ一品。和紅茶の華やかな香りと、あんの甘さを味わえます
【新作】和紅茶チョコレートソースのミルクアイス	濃厚な味わいのジャージーミルクアイスに、和紅茶チョコレートソースをかけた一品
和紅茶味噌の玉子サンド 雪輪大根の甘酢漬け添え	和紅茶味噌と出汁巻き玉子を、全粒粉のパンで挟んだ一品。和食で使われる雪輪大根(雪の形に飾り切りをした大根)を甘酢漬けにし、氷餅をまぶして添えます
【新作】和紅茶真薯の和風シチュー	白味噌をほんのり効かせ、ユズの皮をアクセントにした和風仕立てのシチュー。和紅茶真薯と季節の野菜を入れます
季節の果物	イチゴ、キウイ、リンゴ、柑橘類などのフルーツ 3 種
<2>「いちごと和紅茶の冬色パフェ」 1,900 円(税込)	
—来店前日 18:00 までの完全予約制で、日本茶 6 種から 1 杯が選べるプランもご用意(同 2,400 円)	
下から、和紅茶プリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 紅茶」、白玉、あんこ、栗の甘露煮、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、黒豆、ピンクグレープフルーツ、イチゴ、マシュマロ、ホイップクリーム、おこし、抹茶グラノーラ、ジャージーミルクアイス、和紅茶クリーム、和紅茶サブレ、マシュマロ、イチゴモンブランクリーム、イチゴ、粉糖の 19 種の素材を重ね、和紅茶チョコレートソースを添えます	
<3>「和紅茶タルト」 980 円(税込)	
和紅茶のまろやかな甘みと、なめらかなくちどけをお楽しみいただけるチョコレートタルト。さらに、抹茶、ほうじ茶、挽茶シャーベット、ジャージーミルクの 4 種から選べるアイスに、イチゴとクルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、黒豆を添えます	
<4>「和紅茶テリーヌ」 680 円(税込)	
和紅茶の華やかな香りとチョコレートの味わいを楽しめる自家製和紅茶テリーヌ。メープルシロップの自然な甘みが和紅茶の香りを引き立たせる一品	
<5>「和紅茶ジンジャーブレッドラテ」(温) 750 円(税込)	
冬の定番スイーツ“ジンジャーブレッド”をイメージしたホットドリンク。和紅茶にショウガと強焙煎ほうじ茶をブレンドすることで、ジンジャーブレッドのスパイシーな風味と香ばしさを表現しています。ハチミツで甘みを加え、パウダー状にした“和紅茶サブレ”をまぶして仕上げます	

フェア開催店舗 概要

店名	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU	CHAYA 1899 TOKYO
	(レストラン 1899 お茶の水)	(チャヤ 1899 東京)
住所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1
	(ホテル龍名館お茶の水本店 1F)	(ホテル 1899 東京 1F)
期間	2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土) ※「レストラン 1899 お茶の水」では、2025 年 12 月 26 日(金)～2026 年 1 月 7 日(水)まで販売休止 ※「チャヤ 1899 東京」の年末年始の販売休止期間は、HP をご確認ください	
提供時間	14:00～17:30(L.O.17:00)	11:00～17:00(L.O.16:30)
問合せ	03-3251-1150	03-3432-1890

提供料理	<1><2><3><5>	<2><4><5>
備考	「レストラン 1899 お茶の水」では、<3><5>の店内提供を 22:00 (L.O.21:30)まで実施 「レストラン 1899 お茶の水」では、<5>のテークアウトは 17:30 (L.O.17:00)まで実施 「チャヤ 1899 東京」では<2>を 13:00～提供開始 営業時間変更の際は HP にてお知らせします 混雑時には、お席の利用時間に制限をかけさせていただく場合がございます 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	

「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 ※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」徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分 ほか		
営業時間	11:00～17:00 ※営業時間変更の際は、HP にてお知らせします		
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/X1FoN>