報道資料

2026 年 2 月 9 日

イチゴと抹茶のスイーツフェア開催
＜抹茶×イチゴ×桜＞の新作アフタヌーンティープレートや
＜抹茶×イチゴ×桜＞の贅沢パフェ、＜抹茶×桜茶＞のラテ販売

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、抹茶とイチゴを使った春のスイーツフェアを開催します。

スイーツは抹茶をメインに、イチゴと桜を使ったスイーツ 3 種と濃厚抹茶テリーヌ、春限定の新作ラテを提供します。

実施場所は、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、2026 年 3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）までです。

「春を彩る抹茶フェア」のオススメは、「いちごと桜の抹茶アフタヌーンティープレート」（税込 3,800 円）です。いちごと抹茶のクレープケーキや 抹茶とマスカルポーネを使ったカッサータ（シチリアの伝統的なチーズケーキ）など、抹茶づくしの和洋 9 品をワンプレートに盛り付けます。ドリンクは、桜茶とミルクのラテに茶せんで点てた抹茶を合わせた春限定の新作「さくら抹茶ラテ」（同 800 円）を用意します。

また、抹茶のケーキやイチゴ、桜の花を使ったジュレなど計 19 種の素材をグラスに重ねた「いちごと抹茶の春色パフェ」（同 1,900 円）や、抹茶や豆腐を使ったチョコレートと桜あんを重ねたタルトにイチゴなどをトッピングした「桜あんと抹茶のチョコレートタルト」（同 980 円）、抹茶の香りと濃厚なチョコレートの味わいが楽しめる「抹茶テリーヌ」（同 680 円）といった春限定の定番商品などを販売します。

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
いちごと桜の抹茶アフタヌーンティープレート	〇	×
いちごと抹茶の春色パフェ	〇	〇
桜あんと抹茶のチョコレートタルト	〇	×
抹茶テリーヌ	×	〇
さくら抹茶ラテ	〇	〇

新作「いちごと抹茶のクレープケーキ」や「マスカルポーネの抹茶カッサータ」など９品を一皿に

「いちごと桜の抹茶アフタヌーンティープレート」（同 3,800 円）は、抹茶をメインにイチゴと桜を使用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もイチオシは、新作の「いちごと抹茶のクレープケーキ」です。

クレープ生地に甘さ控えめの抹茶チョコレートクリームを絞り、イチゴや抹茶のケーキ（「酒茶ケーキ 抹茶」）、抹茶グラノーラ、あんこを包み、イチゴと黒豆、栗の甘露煮をトッピングしています。

そのほか、マスカルポーネに抹茶を合わせ、桜の塩漬けなどを混ぜ込んだ新作の「マスカルポーネの抹茶カッサータ」や、桜の風味と抹茶がマッチする「桜のムース 抹茶あんかけ」などが並びます。

セイボリー（塩気のある軽食）として、抹茶を練り込んだ黄身寿司とスモークサーモンを最中で挟んだ「スモークサーモンの抹茶黄身寿司もなか」と、抹茶がほんのり香るポンデケージョ（チーズパン）に“煎茶ローストビーフ”を挟んだ「抹茶ポンデケージョ」を用意します。

イチゴ×抹茶×桜をメインに、１９種の素材を重ねた贅沢パフェ

「いちごと抹茶の春色パフェ」（同 1,900 円）は、イチゴの甘酸っぱさと抹茶の濃厚でまろやかなコクがよく合う大人の“贅沢パフェ”です。

甘さ控えめの自家製“いちごプリン”をベースに、イチゴをふんだんに使いながら、抹茶アイスやローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、桜ジュレ、栗の甘露煮など 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、イチゴや抹茶わらび餅、桜あん、抹茶チョコレートをコーティングしたウエハースを飾ります。

桜茶にミルクと茶せんで点てた抹茶を合わせたラテが新登場

「さくら抹茶ラテ」（同 800 円）は、縁起物の桜茶とミルクのラテに、注文後に茶せんで点てた抹茶を合わせた新作ドリンクです。

桜の風味とハチミツのやさしい甘さが広がるラテに抹茶を加え、春の訪れを感じる味わいに仕上げています。アイスドリンクは淡いピンク、白、緑と春らしい 3 層のカラーに仕上げ、ホットドリンクにはフォームミルクを使い、桜の花びらをトッピングしています。味だけでなく、見た目でも春気分を楽しめます。

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。アイス・ホットともにテークアウトも可能です。

「春を彩る抹茶フェア」 概要

＜1＞「いちごと桜の抹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】いちごと抹茶のクレープケーキ	クレープ生地に甘さ控えめの抹茶チョコレートクリームを絞り、イチゴや“酒茶ケーキ 抹茶”、抹茶グラノーラ、あんこを包み、イチゴと黒豆、栗の甘露煮をトッピング
【新作】マスカルポーネの抹茶カッサータ	マスカルポーネに抹茶を合わせ、桜の塩漬けやイチゴのチョコレート、ドライベリー、クルミ、黒豆、栗の甘露煮を混ぜ込み、冷やし固めています。食感と彩りが楽しめる一品
【新作】桜のムース 抹茶あんかけ	桜のムースに、レモンを合わせた“抹茶あん”をかけた一品
【新作】スモークサーモンの抹茶黄身寿司もなか	抹茶を練り込んだ黄身寿司とスモークサーモンを最中で挟み、花びらゆり根を添えた一品
【新作】抹茶ポンデケージョ	抹茶がほんのり香るポンデケージョ（チーズパン）に、煎茶ローストビーフを挟んだ一品
桜ゼリーといちごのミニパフェ	桜の花の塩漬けが入った“桜ジュレ”をベースに、ベリーソース、イチゴ、おこし、抹茶グラノーラ、抹茶クリームを重ねたミニパフェ
桜あんと抹茶のチョコレートタルト	抹茶と豆腐を使ったチョコレートと、桜あんの二層に仕上げたチョコレートタルトにイチゴをトッピング。緑とピンクの色合いが鮮やかな見た目
濃茶アイス	京都府産一番茶のみを石臼で丁寧に挽いた上質な抹茶を使用したアイスにクルミの飴煮をトッピング
季節の果物	イチゴやオレンジなどのフルーツ 2 種

＜2＞「いちごと抹茶の春色パフェ」 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、イチゴプリン、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、白玉、栗の甘露煮、クルミの飴煮（ほうじ茶黒蜜）、あんこ、黒豆、桜ジュレ、イチゴ、オレンジ、おこし、抹茶グラノーラ、ホイップクリーム、抹茶アイス、抹茶ホイップクリーム、抹茶チョコレートをコーティングしたウエハース、桜あん、イチゴ、抹茶わらび餅の 19 種の素材を重ねています

＜3＞「桜あんと抹茶のチョコレートタルト」 980 円（税込）

抹茶と豆腐を使ったチョコレートと、桜あんの二層で仕上げたチョコレートタルトにイチゴと黒豆、花びらゆり根をトッピング。抹茶、ほうじ茶、ジャージーミルク、挽茶シャーベットの 4 種から選べるアイスに、イチゴと栗の甘露煮を添えています

＜4＞「抹茶テリーヌ」 680 円（税込）

抹茶の香りと、濃厚なチョコレートの味わいが楽しめる自家製抹茶テリーヌ

＜5＞「さくら抹茶ラテ」（アイス・ホット） 800 円（税込）

縁起物の桜茶とミルクのラテに、注文後に茶せんで点てた抹茶を合わせた新作ドリンク。桜の風味とハチミツのやさしい甘さが広がるラテに抹茶を加え、春の訪れを感じる味わいに仕上げています。アイスドリンクは淡いピンク、白、緑と春らしい 3 層のカラーに仕上げ、ホットドリンクにはフォームミルクを使い、桜の花びらをトッピングしています

フェア開催店舗 概要

店名	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU （レストラン 1899 お茶の水）	CHAYA 1899 TOKYO （チャヤ 1899 東京）
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）	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 （ホテル 1899 東京 1F）
期間	2026 年 3 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）	
提供時間	14:00～17:30（L.O.17:00）	11:00～17:00（L.O.16:30）

1899 TOKYO

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」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

本資料の画像の格納先（URL）について

https://x.gd/XXaB9