

## 初夏の涼味を♪新茶の季節到来

## 抹茶づくしの新アフタヌーンティープレート登場

〈抹茶レモンチーズケーキ〉や〈抹茶と小豆の氷菓子〉など和洋9品を一皿に

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、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、抹茶づくしのアフタヌーンティープレートを夏季限定で提供します。期間は、2026年5月1日(金)から8月31日(月)までです。

「抹茶アフタヌーンティープレート」(税込3,800円)は、“抹茶レモンチーズケーキ”や“抹茶とマンゴーのミニパフェ”、“抹茶と小豆の葛氷(くずごおり)”など、爽やかな味わいのスイーツをメインに抹茶づくしの和洋9品をワンプレートに盛り付けます。

また、新茶の季節に合わせ、収穫時期の異なる新茶5種を順に提供する「新茶フェア」も開催します。新茶フェアは2026年5月1日(金)から6月30日(火)までで、「レストラン1899お茶の水」のほか日本茶カフェ「チャヤ1899東京」(港区新橋6)でも開催します。



## 初夏を味わう、“抹茶づくし”の期間限定アフタヌーンティープレート

「抹茶アフタヌーンティープレート」(同3,800円)は、夏を感じる爽やかな味わいの和洋9品を一皿に盛り付けます。スイーツとセイボリーにはすべて抹茶を使用しています。

中でもイチオシは、新作の抹茶スイーツ「抹茶レモンチーズケーキ」です。抹茶を練り込んで香ばしく焼き上げたバイクドチーズケーキに、レモン風味のコーティングをして、抹茶クリームとドライレモンをトッピングしています。

その他、ミルクをベースに抹茶とぜんざいを葛(くず)で冷やし固めた新作の「抹茶と小豆の葛氷(くずごおり)」や、定番人気の抹茶ミニパフェにマンゴーを合わせた新作「抹茶とマンゴーのミニパフェ」などが並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)には、碾茶(てんちゃ)とカツオだしを合わせたジュレをのせた「冷製茶碗蒸し」と、抹茶パンに、梅肉とマヨネーズを和えたローストチキンやキュウリ、トマト、ニンジンを含んだ「抹茶パンとチキンのサンドイッチ」を用意します。

「新茶フェア」期間中の6月30日(火)までは、新茶と一緒に楽しみいただくのもおすすめです。

## 「茶バリエ」が急須で淹れる、新茶のラテやソーダ割りが登場！

「新茶フェア」では、収穫時期に合わせ、南から北へと5種の新茶を順に提供します。用意する新茶は、鹿児島県屋久島産、長崎県東そのぎ町産、静岡県掛川産、埼玉県狭山産と、6つの産地(掛川、本山、狭山、八女、知覧、串間または都城)の新茶を独自ブレンドして深蒸した煎茶「六煎茶」(各同700円～、価格はレストラン1899お茶の水のランチタイムの場合、以下同)です。

フェア限定で、「六煎茶」の新茶にミルクを合わせた「新茶ラテ」(同600円)と、「六煎茶」の新茶をソーダ割りにした「新茶ソーダ」(同600円)も用意します。ソーダ割りは、新茶のフレッシュさと、ソーダのスカッとした爽快感を一度に楽しめます。



また、提供する新茶5種からお好きな2種を選んで飲めるセット(同1,100円)も提供します。

5月4日(月)～10日(日)には、弊社のスタッフが静岡県富士市の茶畑で手摘みした新茶の葉を、天ぷらにして用意します。「レストラン1899お茶の水」では、料理またはスイーツをご注文いただいたお客様に無料サービスします。「チャヤ1899東京」では、朝食ビュッフェにて提供します。

### 「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) 、 問い合わせ: 03-3251-1150
販売期間	2026年5月1日(金)～8月31日(月)
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>※営業時間変更の際は HPにてお知らせします</li> <li>※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</li> <li>※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</li> <li>※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4,300円)も来店前日18:00までの完全予約制で販売します</li> </ul>

### 「抹茶アフタヌーンティープレート」 3,800円(税込)

【新作】抹茶レモンチーズケーキ	抹茶を練り込んで香ばしく焼き上げたバイクドチーズケーキに、レモン風味のコーティングをして、抹茶クリームとドライレモンをトッピング
【新作】抹茶とマンゴーのミニパフェ	自家製の“抹茶豆乳プリン”をベースに、マンゴージュレ、マンゴー、おこし、抹茶クリームを重ねたミニパフェ
【新作】抹茶と小豆の葛氷(くずごおり)	ミルクをベースに、抹茶とぜんざいを葛(くず)で冷やし固めた一品
【新作】冷製茶碗蒸し	冷やし茶碗蒸しに、碾茶(てんちゃ)を混ぜたカツオだしの効いたジュレとエビ、枝豆、ブロッコリースプラウトをトッピング
【新作】抹茶パンとチキンのサンドイッチ	抹茶パンに、ほぐした梅肉とマヨネーズを和えたローストチキン、キュウリ、トマト、ニンジンを含んだセイボリー
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に、マスカットをトッピング
抹茶羊羹	白餡に抹茶を練り込んだ羊羹に、ホイップクリームと抹茶グラノーラをトッピング
抹茶アイス	抹茶の程よい苦味と香りが楽しめる、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	オレンジ、キウイ、パイナップルなど3種を提供

### 「新茶フェア」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: 11:00~22:00 ※「新茶2種お試しセット」のみ14:00~17:30(L.O.17:00)提供、 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、問い合わせ: 03-3432-1890
販売期間	2026年5月1日(金)~6月30日(火)
備考	※新茶5種の店内価格は、提供時間・提供店舗によって異なります ※新茶の提供および新茶の天ぷらサービスは、茶摘みの状況により提供開始日の変更となる可能性があります。また、提供は期間中でも、準備数がなくなり次第終了となります ※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

新茶ドリンク		税込価格	
〈5月1日(金)~6月30日(火)提供〉		店内	持ち帰り
新茶 屋久島 煎茶 (屋久島八万寿茶園) (温・冷)	世界自然遺産である屋久島の豊かな森や清らかな水、雄大な自然の中でたくましく育った品種「ゆたかみどり」の煎茶。屋久島八万寿茶園が、丁寧に育てて仕上げた1899オリジナルの一品です。自然の力強さを感じる澄んだ味わいをお楽しみください	700円~	550円
〈5月18日(月)~6月30日(火)提供〉			
新茶 そのぎ 玉緑茶 (池田茶園) (温・冷)	長崎県東彼杵町の大村湾を望む丘陵地の茶畑で育った彼杵産の玉緑茶。池田茶園が持つ、確かな技術で仕上げた1899オリジナルの一品です。爽やかな香りと、すっきりとしたうまみをお楽しみください	700円~	550円
新茶 2種お試しセット(温)	フェアで提供する新茶からお好きな2種を選べるセット	1,100円	—
〈5月25日(月)~6月30日(火)提供〉			
新茶 掛川 煎茶(温・冷)	日本で一番多く栽培されている品種「やぶきた」。くせが少なくすっきりとした味わいと上品な香りが特徴です	700円~	550円
〈6月1日(月)~6月30日(火)提供〉			
新茶 狭山 煎茶(温・冷)	キレのある渋みと華やかさを感じる香りが特徴の品種「ふくみどり」	700円~	550円
〈6月8日(月)~6月30日(火)提供〉			
新茶 六煎茶(温・冷)	埼玉県狭山市の宮野園が1899のために全国のお茶の中から厳選した6種の新茶をブレンドした、強い甘みが特徴の深蒸し煎茶	700円~	600円
新茶 六煎茶セット(温)	新茶 六煎茶に季節のお茶請け3品がついたセット	1,100円 <1>のみ	—
新茶 ラテ(温・冷)	新茶 六煎茶を濃く浸出し、ミルクを加えたラテ。新茶の濃厚なうまみと軽やかな渋味がミルクの甘味とマッチし、後味が引き締まっています	600円	600円
新茶 ソーダ	新茶 六煎茶とソーダを合わせた、新感覚のドリンク	600円	600円

新茶の天ぷらサービス	
〈5月4日(月)~5月10日(日)提供〉	
スタッフが静岡県富士市の茶畑で手摘みした新茶の葉を、一口サイズの天ぷらにして用意。「レストラン1899お茶の水」では、料理またはスイーツをご注文いただいたお客様に、「チャヤ1899東京」では、朝食ビュッフェにて提供します	

### <「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	<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

### <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	<a href="https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/">https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/</a>				

#### 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/nd7wB>