

“お茶づくし”の「抹茶ビアガーデン」開催！@東京・御茶ノ水  
「抹茶ビール」や日本茶のカクテル & モクテルなど過去最多！全35種が飲み放題  
肉料理5種を日本茶でアレンジした贅沢プレートやお茶スイーツも用意

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、日本茶づくしのビアガーデン「抹茶ビアガーデン」を開催します。期間は、2026年6月1日(月)から10月31日(土)までです。

ビアガーデンでは、真緑色の見た目がインパクト抜群な「抹茶ビール」をはじめ、“日本茶カクテル”などお茶を使ったアルコールドリンク14種と、ノンアルコールの“日本茶モクテル”5種を含む、全35種を飲み放題で提供します。本ビアガーデン史上過去最多となるラインアップです。

料理は、一般的なビアガーデンの定番メニューを日本茶でアレンジします。新作7品を含む全25品の“お茶料理”をアラカルトで揃え、“シメスイーツ”として5品の“日本茶スイーツ”も用意します。

飲み放題の料金は、税込3,500円(120分制)です。予約受付は、本日4月14日(火)から、当社HPと電話で開始します。



**日本茶ドリンクは茶せんで点てるこだわり、今人気の「お茶割り」から新作が登場**  
**一番人気の「抹茶ビール」は7.6万杯を売る大ヒット**

「抹茶ビアガーデン」は今回10回目を迎える人気ナンバーワンのレストランフェアで、毎年新作メニューを発表しています。

今年のドリンクの新作は、お茶を使った“日本茶カクテル”3種と、ノンアルコールカクテルの“日本茶モクテル”3種です。

“日本茶カクテル”の新作は、茶せんで点てた抹茶で日本酒を割った「抹茶の茶割り 千歳(ちとせ)」や、水出した和紅茶に白ワインと炭酸水を合わせた「和紅茶スプリッツァー」、水出した煎茶にレモンと焼酎・ハチミツ・炭酸水を合わせた「煎茶はちみつレモンサワー」です。

中でも、「抹茶の茶割り 千歳」は今人気の「お茶割り」シリーズの4作目で、昨年登場した「煎茶の茶割り 蒼(あお)」「ほうじ茶の茶割り 琥珀(こはく)」「和紅茶の茶割り 紅(あか)」と飲み比べを楽しんでいたくのもオススメです。

ノンアルコールカクテルの“日本茶モクテル”は、水出しのほうじ茶または和紅茶にハチミツと炭酸水を合わせた「ほうじ茶モヒート」と「和紅茶モヒート」、水出しの和紅茶に辛口のジンジャーエールを合わせた「和紅茶ジンジャー」が新登場します。

ビアガーデンで一番人気の「抹茶ビール」は、ビールに抹茶を合わせることで、独特のまろやかさとうまみを引き出したビアカクテルで、2014年の販売開始以来、これまでに7.6万杯を売り上げたヒット商品です。ビアカクテルは「抹茶ビール」のほか、「抹茶黒ビール」と「ほうじ茶黒ビール」の計3種を用意します。

今年のビアガーデンでは、過去最多となるドリンク全35種を、飲み放題で提供します。

## “お茶料理”全25品のイチオシは新作「5種の肉料理と野菜の贅沢プレート」

### “日本茶のジェノベーゼソース”で味わうカプレーゼや、“抹茶チーズソース”のピザも

ビアガーデンの定番メニューを日本茶でアレンジした“お茶料理”は、新作7品を含む全25品を提供します。

中でもイチオシは、肉料理の盛り合わせプレートの新作です。

「5種の肉料理と野菜の贅沢プレート」(同4,800円)は、日本茶でアレンジを加えた肉料理5種と、野菜を贅沢に盛り合わせます。

5種は、緑茶でマリネした鶏むね肉をカラッと揚げた“鶏むね肉緑茶唐揚げ”と、煎茶の茶葉をたっぷりつけてから低温でじっくりとローストする“煎茶ローストビーフ”、ワサビをまとわせた豚肉を低温調理してからほうじ茶で燻製した“ほうじ茶ベーコンわさび漬け”、緑茶・番茶・紅茶の茶葉をそれぞれ練りこんだ3種の“お茶ソーセージ”、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)」を塩こうじに漬けて焼いた“茶美豚ロース肉塩麴焼き”が並びます。



そのほか新作のオススメは、静岡県産の「菊川茶」を使ったジェノベーゼ風ソースが味の決め手の「食べる菊川茶 カプレーゼ」(同1,100円)や、“抹茶チーズソース”と海鮮のうま味たっぷりの「抹茶チーズのシーフードピザ」(同1,500円)です。

また、抹茶とワサビを合わせたタルタルソースで味わう「サーモンのレアカツ 抹茶タルタルソース添え」(同1,300円)や、抹茶またはほうじ茶のどちらかを選べる「お茶フレーバーのポテトフライ 抹茶・ほうじ茶」(同580円)など、定番の人気メニューも提供します。

日本茶レストランならではの“お茶まみ(おつまみ)”で、抹茶ビアガーデンを盛り上げます。

## “シメスイーツ”もお茶、甘さ控えめの「お茶パフェ」や「濃茶ジェラート」を

食事のシメに、“日本茶スイーツ”5品を用意します。オススメは、「お茶パフェ」と「濃茶ジェラート」です。

数量限定で用意する抹茶づくしの「1899お茶パフェ」(同1,400円)は、自家製の抹茶プリンにベリーソースを重ね、抹茶グラノーラ、濃茶アイス、栗、黒豆、白玉、あんこなどをトッピングしています。抹茶の苦みとあんこなどの甘みのバランスが絶妙で、“シメパフェ”を楽しめます。

「濃茶ジェラート」(同700円)は、京都産の抹茶を使った、こだわりの一品です。手摘みした一番茶の若芽からつくられた抹茶の爽やかでまろやかな味が、口に広がります。

そのほか、日本酒と抹茶を使用した「1899酒茶ケーキ 抹茶」、抹茶と豆腐でヘルシーに仕上げた「1899抹茶タルト」、2種のアイスの盛り合わせも用意しており、“大人のシメスイーツ”を満喫できます。



### 「抹茶ビアガーデン」概要(価格は全て税込)

名称	抹茶ビアガーデン	
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)	
実施日時	2026年6月1日(月)～10月31日(土) 17:00～22:00 (L.O. 21:30) ※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	4月14日(火)から、HP( <a href="https://1899.jp/ochanomizu/matcha_beergarden/">https://1899.jp/ochanomizu/matcha_beergarden/</a> )、お電話(050-3668-9900)で承ります ※入店時間は、17:00/17:30/18:00/19:30/20:00からお選びいただけます	
内容	<b>【飲み放題(3,500円)】(120分制・ラストオーダー30分前)</b> 抹茶ビール、抹茶黒ビール、ほうじ茶黒ビール、抹茶ノンアルコールビール、抹茶ワイン、和紅茶スプリッツァー、抹茶ハイボール、抹茶フィズ、抹茶の茶割り 千歳(ちとせ)、煎茶の茶割り 蒼(あお)、ほうじ茶の茶割り 琥珀(こはく)、和紅茶の茶割り 紅(あか)、煎茶はちみつレモンサワー、ほうじ茶ピーチミルク、緑茶梅酒、日本茶モクテル5種(煎茶モヒート、ほうじ茶モヒート、和紅茶モヒート、抹茶コーラ、和紅茶ジンジャー)、日本茶3種、生ビール、黒ビール、-half&-half、ノンアルコールビール、ワイン、ウイスキー、ソフトドリンクなど ※一部商品は飲み放題専用のグラスで提供します	
備考	・「飲み放題」をご注文の際は、お一人様につき料理1品以上のご注文をお願いいたします ・「飲み放題」に、「5種の肉料理と野菜の贅沢プレート」などの料理数品を加えた、お得なコース3種を用意します ・コース3種は、2人以上の利用で、来店2日前の18時までに予約いただく限定のプランです (キャンセルポリシー: 当日は料理代金の100%・前日は料理代金の50%)	
<b>【お茶料理(全25種)】(★印は、ビアガーデン初登場)</b>		
冷菜	ごまかん〜カンパチと葱、胡瓜の胡麻和え〜(1,400円)★	
	食べる菊川茶 カブレーゼ(1,100円)★	
	タコとオレンジのカルパッチョ 煎り酒ジュレ(1,000円)★	
	スモークサーモンと生ハムの抹茶シーザーサラダ(1,100円)	
おつまみ	抹茶チーズのシーフードピザ(1,500円)★	ごろっと夏野菜の抹茶グラタン(1,000円)
	碾茶(てんちゃ)をまぶしたジャーマンポテト(880円)	お茶料理5種盛り合わせ(1,080円)
	お茶料理3種盛り合わせ(730円)	

肉料理	5種の肉料理と野菜の贅沢プレート(4,800円)★	番茶香るスペアリブやわらか煮(2,000円)★	
	お茶ソーセージ盛り合わせ(1,800円)	和風ビーフシチュー バゲット付き(1,400円)	
	茶美豚(チャーミーとん)ロース肉塩麹焼き(1,300円)	煎茶ローストビーフ(1,280円)	
揚げ物	味玉とアボカドの揚げ出汁(700円)★		
	サーモンのレアカツ 抹茶タルタルソース添え(1,300円)		
	玉子焼きの抹茶天ぷら(880円)	鶏むね肉緑茶唐揚げ(780円)	
	お茶フレーバーのポテトフライ 抹茶・ほうじ茶(各580円)		
食事	鯛茶漬(1,480円)	茶美豚(チャーミーとん)丼(1,300円)	
	明太ソースの抹茶うどん(1,250円)	茶蕎麦(850円)	
	1899和出汁キーマカレー(レギュラー1,300円、ハーフ980円)		
<b>【お茶スイーツ(全5種)】</b>			
甘味	1899お茶パフェ(1,400円)	濃茶ジェラート(700円)	1899抹茶タルト(980円)
	1899酒茶ケーキ(抹茶・ほうじ茶・紅茶)(1種または2種盛り500円、3種盛り650円)		
	アイス2種盛り合わせ(抹茶・ほうじ茶・挽き茶シャーベット・ジャージーミルクより2種選択)(550円)		

### 「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

または広報事務局(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/qBhoR>