

日本茶レストランで「抹茶ビアガーデン」開業！

新作の黒ビール、ノンアルなど3種の“抹茶ビール”が飲み放題 抹茶ポテサラや抹茶マヨ、お茶ポテトフライなど、5種の“お茶料理”も

ホテルや旅館、レストラン運営の創業117年目の榊龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、御茶ノ水の日本茶レストランで、3種の“抹茶ビール”を含む6種のビールの飲み放題と、“茶を食す”をテーマにした“お茶料理”が楽しめる「抹茶ビアガーデン」を、2015年6月1日(月)から9月30日(水)の夏季限定で開業します。

目玉は、抹茶を独自ブレンドし、麦と抹茶の苦さのハーモニーが絶妙な、“抹茶ビール”3種です。当店の「茶バリエ」が注ぐ抹茶ビールは、深い緑の見た目と意外な美味しさが人気です。今回、新作の黒ビールを使った「抹茶黒ビール」、ノンアルコールビールを使ったあっさり味で飲みやすい「ノンアル抹茶ビール」も飲み比べできます。特に「抹茶黒ビール」は、黒ビール独特のコク、香ばしさが抹茶の苦みとの相性がぴったりの、“大人味”に仕上がった、イチオシのメニューです。

通常のビール、黒ビール、ビールと黒ビールのハーフ&ハーフを加えた、色とりどりの6種のビールを、2時間飲み放題、税込3780円で提供します。

また、5種の“お茶料理”が楽しめるおつまみセット(一人前・税込1500円)をご用意します。真緑がインパクト抜群の抹茶ポテトサラダに加え、抹茶・煎茶・ほうじ茶の茶葉をたっぷりとまぶした、3種の味から選べるお茶ポテトフライ、煎茶で煮込んだ豚の角煮の抹茶味噌ソースがけ、抹茶マヨネーズで食べる野菜スティック、国産茶豆の、茶づくしの5品盛り合わせです。一部のメニューは、単品でもご注文いただけます。

煎茶のドレッシングを使ったサラダ、抹茶の味噌をソースにしたステーキ、茶葉を油に約2カ月間浸けた茶油を使った料理など、その他の“お茶料理”も充実しています。

「抹茶ビアガーデン」は、屋外テラス席32席と、店内の木目を基調とした落ち着いた空間48席でお楽しみいただけます。各テーブルには日本版アロマポットの茶香炉を置き、香り高いほうじ茶を焼き、香りでもお茶をご堪能いただけます。



左から、ビール、黒ビール、抹茶ビール
抹茶黒ビール、ノンアル抹茶ビール、ハーフ&ハーフ

※写真は2人前です



ツイッターの注目ワードにあがるなどネットで話題！こだわりの抹茶ビールについて

抹茶を独自ブレンドし、麦と抹茶の苦さのハーモニーが絶妙な当店人気の「抹茶ビール」。青汁のような“真緑”の強烈な見た目のインパクトとユニークな味わいがウケて、インターネットニュースの記事で紹介され、一時期ツイッターの注目ワードにあがるなど、話題は急上昇しました。

SNS上では、「革命的なうまさ!」「ひとくち飲んだだけで衝撃を受ける喉ごしの強さを感じる。しかし抹茶の作用でビール自体がなめらか」「疲れたあととは最高」「ビールとは違うがうまい」「ビールの嫌いな苦さがまろやかで美味しい」など、多くの絶賛のコメントが寄せられ、話題席巻中です。

日本茶レストランならではの、“締め一品”も楽しんで！

二日酔い防止茶、女子向けお茶スイーツ、こだわりお茶漬けなど

お酒好きの男性に	二日酔いにオススメの強火で焙煎した深蒸し茶やオリジナル茶を無料で提供。
スイーツ好きの女子に	抹茶を使ったプリン、ほうじ茶アイス、挽き茶アイスをのせる米粉のパンケーキなど、和洋折衷の“お茶スイーツ”がイチオシ。
食いしん坊の男性に	抹茶を練りこんだ茶そばや、茶飯をほうじ茶と鰹のダシを注いで食すこだわりのお茶漬けがオススメ。



当店こだわりのお茶漬け
ほうじ茶で炊いた茶飯にて



抹茶を使ったプリンは、徳島県の大谷
焼のかわいい“プリン壺”に入れ提供



北海道男爵芋を使用したポテトサラダに
抹茶を練りこんだ、緑色のポテサラ

イベント概要

イベント名	抹茶ビアガーデン	
場 所	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー 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 (龍名館本店ビル 1F)	
実施日	2015年6月1日(月)から9月30日(水) / ディナータイム 17:00~23:00	
時 間	※ご予約は、5月27日(水)から承ります	
内 容 料 金	<ul style="list-style-type: none"> ・抹茶ビールほか、6種のビールを2時間飲み放題、税込3780円で提供 ・5種の“お茶料理”が楽しめる「抹茶ビアガーデンセット」を、一人前税込1500円で提供 抹茶ビアガーデンセットのお茶料理の一部を単品メニューとしても販売します(下記※印) 	
お茶料理 単品内容	抹茶ぼてとサラダ ※	560円
	抹茶・煎茶・ほうじ茶の3種の味のポテトフライ盛り合わせ※	680円
	国産茶豆 ※	520円
	抹茶風味のお茶の水豆腐サラダ	780円
	山形和牛サーロインと野菜の玉葱釜焼き	980円
	出汁が命の8種類のお茶漬け	500円
	足立区清水さん家の茶蕎麦	600円
	1899 手作りプリン 抹茶蜜がけ	630円
※その他、サラダ・前菜・煮物・揚げ物・スイーツ・お茶漬けなど約60種のメニューを提供		

(レストランについて)

「茶バリエ」が茶葉に応じて淹れ方や温度を調整 創業 117 年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン

レストラン「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)」は、2014年8月1日に開業しました。全9室のスイートルームでもてなすスモールラグジュアリーホテル「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、朝6時半から夜23時の営業で、飲むお茶と「茶を食す」料理やスイーツなどを、時間によって異なるスタイルで提供しています。

朝は茶飯(お替り自由)をほうじ茶と鰹のダシを注いで食す8種類のお茶漬けを。カフェ営業では専属の「茶バリエ」が茶釜を置いたカウンターキッチンで、お湯の温度管理をしながら、各茶葉に合わせて抽出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶8種と抹茶プリンやほうじ茶アイスなどを提供します。夜は抹茶を使った緑のポテトサラダや抹茶の味噌をソースにしたステーキ、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。



木目を基調とした落ち着いた店内48席と屋外テラス32席を設けています。

店舗概要

レストラン名	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー 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 (龍名館本店ビル 1F)		
交 通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩3分、メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩1分 メトロ丸の内線「淡路町駅」から徒歩1分、都営地下鉄新宿線「小川町駅」から徒歩1分		
開 業 日	2014年8月1日(金)		
営業時間	朝食 6:30~11:00、ランチ 11:00~15:00、カフェ 14:00~17:00、ディナー 17:00~23:00		
平均単価	朝食 500円、ランチ 880~1150円、カフェ 800円、ディナー 5000円		
フロア概要	店内 48席、テラス 32席	連絡先	電話 03-3251-1150
ホームページ	http://1899.jp	S N S	facebook.com/1899ochanomizu

(株)龍名館 会社概要

社 名	株式会社 龍名館 (〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4)		
代 表 者	代表取締役社長 浜田 敏男		
設 立	明治 32 年 6 月	資 本 金	50,000,000 円
事業内容	ホテル・飲食店・不動産経営		

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 濱田(はまだ) TEL:03-3253-2330 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
広報事務局(Clover PR 内) 福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net