

新茶シーズン到来！全国各産地の香りさわやかな日本茶を 「新茶ピザ」や「新茶コロッケ」など摘みたて茶葉の“新茶料理”とともに “フルーツの抹茶ディップ”や“出汁巻きの抹茶がけ”など 新“抹茶料理”9品も

ホテルやレストラン運営の創業118年目の老舗榊龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、お茶の水の日本茶レストランで、全国4カ所の産地の摘みたての茶葉で淹れる日本茶と、新茶の茶葉を使った料理を楽しむフェアを、2016年4月29日(金)から5月31日(火)まで開催します。期間中、鹿児島県と静岡県、宮崎県、福岡県のお茶どころから収穫したての新茶を提供します。

新茶(1杯税込700円)は、当店の「茶バリエ」が、産地に合わせて茶葉の抽出時間を微妙に変えながら、1杯ずつ淹れます。茶釜でお湯の温度を適温に保ち、新茶らしいさわやかな香りを最大限引き出します。新茶をいただく湯呑は、約50種類の中から、お好みを選んでいただけます。「茶バリエ」にご相談いただければ、茶葉に合う湯呑をご紹介します。

新茶を「食べる」という、新しい提案もします。狭山産の新茶の茶葉をバジルに見立てた和風の「新茶の酒盗ピザ」(税込1080円、写真左)や、同じ茶葉を桜エビと揚げた「新茶と旬素材のかき揚げ」(同1200円)のほか、茶葉と宇治抹茶を蒸かしたジャガイモにまぶした「新茶の抹茶コロッケ」(同780円、写真右)など5品を提供します。

「新茶」はカフェタイム(14:00～16:30)およびディナータイム(17:30～23:00)で、「新茶料理」はディナータイムで提供します。



中が“緑”で斬新な抹茶コロッケ

居酒屋の定番おつまみを抹茶でアレンジ！新作“抹茶料理”“抹茶スイーツ”の提供開始

レストランでは、新茶フェアの初日29日(金)から通年メニューとして新たに、“抹茶料理”7品と“抹茶スイーツ”2品をディナータイムで提供します。

抹茶を加えた長イモをたっぷりかけた出汁巻き玉子(税込880円、右写真)や、抹茶とほうじ茶の茶葉をそれぞれまぶした“抹茶とほうじ茶のポテトフライ”(同760円)、アスパラガスの“抹茶天ぷら”(同730円)、茶葉を加えたさつま揚げ(同640円)など、居酒屋定番のおつまみを“抹茶”でアレンジした7品が新登場します。



“抹茶スイーツ”2品も用意します。抹茶を濃い目に練った“お濃茶”（おこいちゃ）に、3種の旬の果物をディップする「お濃茶フォンデュ」（同 880 円）は、フルーツの甘さとほろ苦い抹茶のコラボレーションが新鮮なスイーツです。初夏にかけてはイチゴやメロン、オレンジを提供します。

もう一品は、スペインの菓子「ポルボロン」を3種のお茶で和風アレンジした「ちゃろん」（同 350 円）で、抹茶、ほうじ茶、煎茶の風味の違いを楽しめます。

「新茶フェア」と「新作抹茶料理の提供」について

店名	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、メトロ丸の内線「淡路町駅」から徒歩 1 分		
営業時間	ランチタイム(11:00~15:00)、カフェタイム(14:00~16:30)、ディナータイム(17:30~23:00)		
席数	店内 48 席、テラス 32 席	電話	03-3251-1150
新茶フェア<4/29(金)~5/31(火)、カフェタイム・ディナータイムで提供>			
新茶の種類	内容	税込	
4 種を提供	鹿児島県産・静岡県産・宮崎県産・福岡県産の 4 種類の新茶を提供、 レストラン専属の「茶バリエ」が茶葉に合わせて 1 杯ずつ淹れます ※初日からの提供は「鹿児島県産」のみで、その他は収穫が始まり次第となります	¥700 (1 杯)	
茶葉料理	味わい・特長	税込	
新茶の酒盗ピザ	『長寿の妙薬』といわれる新茶の茶葉をバジルに見立てた新感覚の“和風ピザ”。日本酒に合う酒盗との組み合わせは大人の味	¥1080	
新茶の抹茶コロッケ	コロッケのジャガイモに宇治の抹茶を混ぜた一品、中を割ると緑が斬新	¥780	
新茶と旬素材のかき揚げ	旨味成分(テアニン)を豊富に含んだ新茶と桜エビのかき揚げ。サクとした食感と広がる抹茶の香りが美味 ※春は桜エビを使用	¥1200	
新茶とタコのマリネ	新茶の特長である、さわやかな香りと味を活かした、タコのマリネ	¥860	
新茶味噌の冷奴	豆腐にお茶の香り引き立つ味噌を乗せ、かつお節を散らした一品	¥680	
新作抹茶料理<4/29(金)~通年、ディナータイムのみ>			
料理・スイーツ名	味わい・特長	税込	
抹茶とろろのふわふわ出汁巻き玉子	抹茶を入れた長イモのとろろを出汁巻きの上にとっぷりと	¥880	
茶つま揚げ	茶葉を混ぜた自家製海鮮さつま揚げを、生姜醤油で	¥640	
厚焼き玉子の抹茶天ぷら	玉子焼きを天ぷらにし、全体に抹茶をまぶした一品	¥820	
抹茶とほうじ茶のポテトフライ	抹茶とほうじ茶をそれぞれポテトフライにまぶした 2 つの 味が楽しめる一品	¥760	
旬魚のお急須蒸し	旬の魚を蒸し上げ、“抹茶餡”で包んだ一品	¥980	
アスパラの抹茶天ぷら	アスパラガスの“抹茶天ぷら”	¥730	
蛍烏賊と焼き蕪の抹茶味噌掛け	“抹茶味噌”の苦みが日本酒に合う香	¥580	
お濃茶フォンデュ	抹茶を濃い目に練った「お濃茶(おこいちゃ)」のソースに 季節のフルーツをディップする斬新なスイーツ	¥880	
ちゃろん	抹茶・ほうじ茶・煎茶の 3 種のお茶を使った焼き菓子	¥350	
※「ちゃろん」のみ通年ではなく 7 月末までで、ディナーのほかランチとカフェタイムでも提供			

(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

創業百十余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11時から夜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。

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あたたかい店内48席と屋外テラス32席を設けています。



意外な美味しさが話題の“抹茶ビール”も

青汁のような“真緑”の見た目が強烈な、オリジナルビールカクテル「抹茶ビール」は、インパクトと意外な美味しさが話題となり、SNS上で「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」「ビールとは違うがうまい」「ビールの嫌いな苦さがまるやかで美味しい」など、多くの絶賛のコメントが寄せられ、一時期ツイッターの注目ワードにもあがりました。



株龍名館 会社概要

所在地	〒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	旅館・飲食店・不動産経営
系列企業	八重洲龍名館ビル管理(株)、龍名館ビル開発(株)		
系列店	ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京 GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU		

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