

日本茶レストランで秋冬限定“お茶メニュー”登場

“抹茶グラタン”や“茶ーニャカウダ”などの“お茶料理”5種と

和紅茶とフルーツで作る“サングリア風”などのノンアルコール“お茶カクテル”4種

ニュージーランドのオーガニックティー「ジーロン茶」を日本のレストランで初めて公式に提供

ホテルやレストラン運営の創業118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、抹茶やほうじ茶などを使った新作“お茶料理”5種と、和紅茶などを使ったノンアルコール“お茶カクテル”4種を、秋冬の季節限定で2016年10月1日(土)～来年2月28日(火)まで提供します。忘新年会に試してみたい、見た目にユニークなメニューが揃います。

今回、新しく開発した“お茶料理”5種の中でも目玉は、10種の野菜を真緑の特製“抹茶ディップ”につけて食べる、バーニャカウダならぬ「茶ーニャカウダ」(税込1480円)です。豆乳ベースに抹茶を溶いた色鮮やかな真緑のソースに野菜をディップしてお召し上がりいただく、ヘルシーな一品です。

また、山梨の郷土料理「ほうとう」を抹茶とチーズで当店流にアレンジした「たっぷりきのこのほうとう抹茶グラタン」(同980円)もおすすめ。キノコ3種と麺入りのボリュームたっぷり、体温まるメニューです。

さらに、脂の乗った旬のサンマに、ほろ苦さと甘さのバランスが絶妙な“抹茶味噌”をたっぷりとかけた「さんまの抹茶味噌焼き」(同980円)など、この時期にぴったりのお茶料理が揃います。



コクのある味わいの抹茶ソースに野菜をディップして食べる“茶ーニャカウダ”

チーズと抹茶の香ばしい香り！緑色がインパクト抜群の“抹茶グラタン”

脂が乗った旬のサンマに濃厚な“抹茶味噌”をかけた、お酒に合う一品

“ノンアルコールカクテル”を開発！抹茶とミントの真緑のモヒートやサングリア風カクテルなど

さらに、オリジナルのノンアルコールの“お茶カクテル”4種を初めて開発し、期間限定で提供します。

イチオシは、お酒が苦手な20代の当店男性スタッフが開発した「ティーライム」(同720円)。シロップを加えた当店オリジナルの抹茶ベースにソーダを注ぎ、ミントとライムを添えました。抹茶特有の苦みとほのかな甘み、ライムとミントのすっきりとした味わいが調和した、大人な味わいの“モヒート風”ノンアルコールカクテルです。

女性にオススメなのは、サングリアをイメージして和紅茶とフルーツ、ハーブシロップで作った見た目も可愛い「サングリア風エルダーフラワーティー」(同980円)です。マスカットのような甘い香りと美容効果などで女子から人気のハーブ「エルダーフラワー」と、オレンジ、リンゴをたっぷり使った、フルーティーな“ノンアルコールカクテル”です。



左) 抹茶のノンアルコールカクテル「ティーライム」
右) 和紅茶を使ったサングリア風ドリンク

ニュージーランドの高級オーガニックティー「ジーロン茶」を日本のレストランで初めて公式に提供

さらに、同期間(10/1～来年 2/28)に、ニュージーランド産の高級オーガニックティー「ジーロン茶」を、日本の飲食店として初めて公式に提供します。

「ジーロン茶」は、ニュージーランドの豊かな自然のなかで、無農薬・有機栽培したオーガニックティーのブランドで、贈答品に用いたり、国内外のお茶の博覧会で紹介されたりするなど、国際的評価を獲得している、知る人ぞ知る人気の“高級茶”です。



ニュージーランドにある茶園(写真提供:ZEALONG 社)

今回、当店ではジーロン社の商品全ラインアップの 5 種をご用意します。焙煎度合の異なるウーロン茶の「ピュア」「アロマティック」「ダーク」の 3 種と、緑茶の「グリーン」、紅茶の「ブラック」を、カフェタイム(14:00～16:30)とディナータイム(17:30～23:00)に、各税込 1120 円で提供します。ジーロン社独自の焙煎技術で、自然本来の澄み切った“ピュアな味わいと香り”をお楽しみいただけます。

また、ご自宅でお楽しみいただけるよう、ギフトボックスの取り扱いも行います。

レストラン概要／「秋冬の新作お茶メニュー」「ニュージーランド・ジーロン茶」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 ほか		
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

秋冬のお茶料理フェア【期間】2016.10.1(土)～2017.2.28(火)【提供】ディナータイム

メニュー名	内容	税込
たっぷりきのこのほうとう抹茶グラタン	山梨県の郷土料理ほうとう鍋を当店流にアレンジ。キノコの旨味を含んだほうとうと、香ばしいチーズと抹茶の香りは相性抜群。	¥980
さんまの抹茶味噌焼き	脂が乗った旬のサンマを、ほろ苦く甘い抹茶味噌でシンプルに。	¥980
さんまと旬野菜のほうじ茶グリル	当店オリジナルのほうじ茶香る、サンマの蒲焼。	¥1200
10 種の野菜 茶～ニャカウダ	新鮮な 10 種の野菜をフレッシュ又はグリルで。ソースは豆乳ベースの優しい味。	¥1480
まぐろステーキ 玉露の香り	自家製ガーリックソースでレアに焼き上げ。	¥1800

ノンアルコールお茶カクテル【期間】2016.10.1(土)～2017.2.28(火)【提供】カフェ・ディナータイム

メニュー名	味わい・特長	税込
スパークリングレモンティー	一見シャンパンのようなノンアルコール。やさしい甘みが特徴の和紅茶をベースにしており、甘味料は入れておりません。レモンのすっきりとした味はお料理にもぴったり。	¥540
ティーライム	抹茶特有の苦みとほのかな甘み、ライムやミントのすっきりとした味わいが調和したノンアルコール。もちろん食事にも合わせてお飲みいただけます。抹茶とライムの意外な組み合わせと、緑色の美しさをお楽しみください。	¥720
サングリア風 エルダーフラワーティー	からだに良いハーブされる「エルダーフラワー」はマスカットのような甘い香りが特徴。そのエルダーフラワーと合わせているのは、当店おすすめの和紅茶です。	¥980

サンテリア風 スパイシー ジンジャーティー	和紅茶の甘みとフルーツの酸味、ショウガの刺激がクセになるドリンクで、スパイシーな味わい。ショウガはからだを温める効果があるため寒い日に特におすすめ。	¥980
ジーロン茶 【期間】2016.10.1(土)~2017.2.28(火) 【提供】カフェ・ディナータイム		
メニュー名	味わい・特長	税込
ジーロン ピュア	焙煎せずに、かすかな甘みと爽やかさを生かしたお茶。ピュアで自然な風味をお好みの方におすすめ。	各 ¥1120
ジーロン アロマティック	高温で焙煎しすっきりとした自然の香りと味を引き出し、フルーツと花をかすかに思わせる風味に。	
ジーロン ダーク	クラシックなウーロン茶。焙煎を繰り返して、深みのある豊かな味わいを引き出しました。	
ジーロン 緑茶	滑らかでシルキーな飲み心地。かすかな花の香りと自然な甘さを含んだお茶に仕上がりました。	
ジーロン 紅茶	円熟したかすかな甘みにベリー系の風味を思わせる、柔らかでスムーズな仕上がりのお茶です。	

(ご参考資料)

日本茶を「淹れる」「食す」レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」について

御茶ノ水のレストラン「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」「食す」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(写真右)などのユニークなメニュー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。



(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)		

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:03-5289-7088 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