

和烏龍茶 (熟成 12 年)	狭山産	丁寧につくりあげた日本の烏龍茶です。12 年の時を越えて醸し出される繊細でやわらかな香味が広がります。
抹茶	宇治産	伝統と格式を重んじる宇治抹茶です。深い香りの余韻は長く、まるやかなうま味が広がる逸品です。

和風アフタヌーンティープレートの料理(一部ご紹介)

抹茶ぼてとサラダサンド	鮮やかな緑色が特長の当店の人気メニュー、「抹茶ぼてとサラダ」を挟んだサンドイッチ。本イベントの為に開発したオリジナルメニュー。
1899 抹茶タルト	抹茶と豆腐を使ったヘルシーなチョコレートタルト。昨年秋に発売以来、一番人気のデザート。
お濃茶フォンデュ	季節の果物を、濃い目の抹茶と牛乳等をブレンドした“お濃茶(おこいちゃ)ソース”にディップしてお召し上がりください。
ほうじ茶ババロアムース	ふわふわと繊細なムース。口に入れるとほうじ茶の香りが広がり、とろけて無くなります。
ちゃろん	ほんのりとお茶の香りがし、口に含んだ瞬間パウダー状にホロホロと溶けだす、優しい食感の焼き菓子。

<ご参考情報> “日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」について

今回のイベントは、創業約 120 年で旅館業などを通して日本茶に関わってきた老舗、龍名館が手掛けている日本茶レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」が、2014 年 11 月から定期的に関講している“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」の第 13 回目の講座として行います。「1899 ティーカレッジ」は、これまでに茶葉や茶道を学ぶ講座を企画・開催しています。次回の 14 回目は 5 月 21 日(日)に、実際にお茶の産地、埼玉県狭山で茶摘み体験を行うバスツアーを開催する予定です。

昨今、ペットボトルや紙パック入りのお茶が普及し、家で急須を使いお茶を淹れる習慣が薄れており、若者を中心に“お茶離れ”“急須離れ”が進んでいます。そんななか、地名が「お茶」に由来する「御茶ノ水」で百十余年、旅館と和食店を営業してきた当社として、急須で淹れるお茶の価値や、その文化を発信するため実施するのが、“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」です。

第 13 回「1899 ティーカレッジ」概要

場 所	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)		
実 施 日	2017 年 3 月 5 日(日)		
時 間	第 1 部(14:30-15:00):竹内ひさ代氏(日本茶インストラクター・日本茶鑑定士)による日本茶 5 種の味や製法に関するセミナー ※日本茶 5 種(和紅茶、煎茶 2 種、和烏龍茶、抹茶) 第 2 部(15:00-16:00):和風アフタヌーンティーイベント お茶スイーツ、お茶軽食の“和風ワンプレート”と日本茶 5 種を提供		
税 込 料 金	3,500 円 (お支払いは当日受付で)	人 数	24 人(先着順)
申 込 方 法	【電話】 03-3251-1150 【メール】 1899-ochanomizu@ryumeikan.co.jp 【当社 HP 上専用フォーマット】 http://www.1899.jp/ochanomizu/tea-college-20170305.html 以上のいずれかから、氏名・参加人数、連絡先をご明記のうえ応募		
備 考	※参加料金には、ティータイムメニュー(2,500 円相当)、セミナー料を含みます ※13 歳未満の方の参加不可		

(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 119 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、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 15 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感のある店内 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	ランチ 11:00～15:00、カフェ 14:00～16:30、ディナー17:30～23:00		
平均単価	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

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、花ごよみ東京、紺碧の海		

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)・山口 TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井 TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net