

静かなブーム！国産の紅茶「和紅茶」を楽しむフェア開催

和紅茶に「桜」「レモンガラス」「ショウガ」のフレーバーを足した、当店限定のブレンド和紅茶 5 種も提供 抹茶タルト、抹茶プリンなどの“お茶スイーツ”とともに…

ホテルや旅館、レストラン運営の創業 119 年目の榎龍名館（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、プチブームの国産の紅茶「和紅茶」と“お茶スイーツ”を楽しむ「春の和紅茶フェア」を、2017 年 3 月 1 日（水）～4 月 30 日（日）まで開催します。

当フェアでは、“日本三大銘茶”の産地とも呼ばれる、埼玉県・狭山産の茶葉の和紅茶「紅優香（べにゆうか）」を提供します。その「紅優香」をベースに当店オリジナルで、柑橘など様々なフレーバーをブレンドした 5 種の「ブレンド和紅茶」も開発し、「和紅茶」の新たな楽しみ方を提案します。

抹茶プリンや抹茶タルトなど 5 種類の「お茶スイーツ」も用意し、和紅茶とセットで提供します。販売価格は、和紅茶「紅優香」税込 650 円、「ブレンド和紅茶」5 種同 700 円です。

また、それぞれ物販販売も行います。「紅優香」は 60g（約 20 杯分）で同 1580 円、「ブレンド和紅茶（フレーバーティー）」5 種はティーパック（12 袋入り）で同 1100 円です。

「お茶スイーツ」は、税込 700 円～980 円です。



和紅茶はティーポットで提供、3～4 杯分楽しめます
春らしい桜の香りのブレンドティー「さくら」と
お茶スイーツ「1899 抹茶タルト」

◇ こだわりの「和紅茶」とオリジナルの「ブレンド和紅茶」

「紅優香」は、日本茶の品種で狭山産の「やぶきた」「さやまかおり」を使用し、味が均一になるよう発酵技術を確立した狭山の茶園の職人が、最適な時期を見極めて摘み、必ず熟成させてから出荷する、こだわりの和紅茶です。自然な甘味で渋味が少なく、華やかな香りが特徴です。

5 種の「ブレンド和紅茶」は、「紅優香」に「桜の葉」「レモンガラス」「ローズヒップとハイビスカス」「ショウガ」「ユズ」を加えた当店オリジナル商品です。「紅優香」の製造元の茶園と、当店の茶バリエが約 2 カ月間かけて共同開発しました。また、味わいや効能をイメージした可愛い“和のネーミング”を付けているのも特徴です。レモンガラスをブレンドした爽やかな香りが特徴の“和み”、血行を改善すると言われるユズをブレンドした“清らか”、体を温める食材とされるショウガをブレンドした“ぼかぼか”などです。

◇ 「抹茶タルト」などのお茶スイーツ注文で、和紅茶が全て 500 円のお得価格に！

フェア期間中は 5 種の「お茶スイーツ」を提供します。鮮やかな緑色で宇治産の抹茶と豆腐を使ったヘルシーな「抹茶タルト」のほか、季節の果物を特製の濃厚抹茶ソースにディップして食べる「お濃茶フォンデュ」、抹茶、ほうじ茶をつかった蜜をかける「お茶プリン」などです。

スイーツをご注文いただければ、6 種の和紅茶全てを税込 500 円のお得価格で提供します。



1899 手作りプリン抹茶蜜がけ

<ご参考資料> 静かなブームになっている「和紅茶」について

国産茶葉を日本国内で発酵させ乾燥させた「和紅茶」が、いま静かなブームになっています。

「和紅茶」は、渋みが少なく、すっきりした味わいで、和菓子をはじめ食事全般に合わせやすい点が特徴です。和菓子店や茶葉小売店などで人気を集めているほか、飲料メーカーからも「和紅茶」の新商品が発売されています。

提供する「和紅茶」6種について

和紅茶名(フレーバー)	特長
紅優香	茶葉の持つ自然な甘みと仄かな香りを愉しめます。
さくら(桜茶)	春の訪れを感じさせる桜の香を愉しめます。また、リラックス効果が期待できます。
和み(レモングラス)	さわやかな香り。お肌にハリを与える美容効果や、冷え、むくみにも効果があるとされるので、女性に嬉しいフレーバーティーです。
やさしさ (ローズヒップ+ハイビスカス)	ビタミンC、ビタミンP、ビタミンEが含まれており、美白に効果があるとされています。クエン酸を含むハイビスカスとあわせることで、疲労回復効果も。
ぽかぽか(ショウガ)	ショウガ、紅茶、ともに体を温める効果があるとされており、飲むとポカポカに。
清らか(ユズ)	ユズのやさしい香り。血流改善、整腸作用が期待できます。

※単品価格は、「紅優香」650円(税込)、他5種は各700円(同)です。
 ※下記「スイーツセット」対応のスイーツメニューと一緒に注文した場合、6種全て各500円(同)になります。

「スイーツセット」対応のお茶スイーツ5種について

スイーツ名	特長	単品価格(税込)
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。 緑色が鮮やかな、当店一番人気のお茶スイーツ。	750円
1899 手作りプリン	通常よりカラメルソースを焦がして作る、オリジナルプリン。 「抹茶蜜がけ」「ほうじ茶蜜がけ」をご用意。	蜜なし 780円 ほか 830円
1899 抹茶甘酒アフォガード	宇治の抹茶と甘酒をブレンドした、オリジナルのアフォガード。 ジャージー牛乳アイスに、抹茶香るソースをかけてどうぞ。	700円
1899 米粉のもちもちパンケーキ (カフェタイム限定)	もちもちとした食感の米粉を使ったパンケーキ。旬の野菜の蜜 漬けや丹波産黒豆を使用。抹茶のアイス添え。	980円
お濃茶フォンデュ (ディナータイム限定)	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。	880円



1899 抹茶甘酒アフォガード



お濃茶フォンデュ



1899 米粉のもちもちパンケーキ

イベント概要

イベント名	「春の和紅茶フェア」
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)
実施日時	3月1日(水)～4月30日(日) カフェタイム(14:00～16:30)、ディナータイム(17:30～23:00) 限定

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ホテ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(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雰囲気のある店内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		
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

㈱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㈱、龍名館ビル開発㈱		
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

㈱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