

和紅茶づくりの体験会開催、ハーブやドライフルーツをお好みでブレンド 「抹茶モンブラン」「和紅茶ティラミス」など“お茶スイーツ”4品付き 秋の“和風アフタヌーンティー”イベントで、ちょっとした贅沢時間を

ホテル、レストラン運営の創業119年の(株)龍名館(東京都千代田区)は、ご自身でブレンドして作るオリジナルの和紅茶と、秋の新作“お茶スイーツ”4品を楽しめる「和風アフタヌーンティーイベント」を、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」で、2017年10月22日(日)に開催します。

本イベントは先着30人限定で、お電話、HP他でご予約を受け付けます。料金は税込4000円です。

イベントの目玉は、“ブレンド和紅茶”作りの体験会です。

日本三大銘茶の産地である埼玉県・狭山産の、和紅茶の茶葉「紅優香(べにゆうか)」をベースに、ラベンダー、レモングラスなど4種のハーブと、桃、ブラッドオレンジなど5種のドライフルーツをお好みで組み合わせさせていただきます。ハーブとドライフルーツを茶葉とブレンドして、お茶を淹れることで、味と香りにアクセントがついた、ワンランク上の“ブレンド和紅茶”を味わうことができます。

また和紅茶のほか抹茶、緑茶といったお茶を使ったスイーツと軽食(計7品)をワンプレートにした、“和風アフタヌーンティーセット”をご用意します。

「抹茶モンブラン」や「和紅茶ティラミス」「和紅茶シフォンケーキ」「抹茶フルーツサンド」「南瓜と緑茶の二色豆腐」など、日本茶レストランならではのオリジナルの“お茶スイーツ”(4品)と“お茶料理”の数々です。

シンプルな黒いお皿に紅葉などを飾り、“大人でシック”に盛り付けます。



写真はイメージです

ドライフルーツ、ハーブを1種選んでブレンド



“大人でシック”に盛り付け、インスタ映え抜群！

“日本茶のプロ”が、和紅茶の味わいや製法などを解説

イベントは二部制です。一部では、日本茶のプロ、竹内ひさ代氏※(日本茶インストラクター・日本茶鑑定士)をお招きし、和紅茶の味わいの特長や製法などを解説いただきながら、オリジナルの和紅茶作りを体験していただきます。二部では、“秋のお茶づくしワンプレート”とともに、第一部で作ったオリジナル和紅茶をご自身で淹れて、優雅にご堪能いただけます。

※竹内ひさ代氏について・・・「日本茶インストラクター」「日本茶鑑定士」の資格を持ち、数多くのセミナー講師や日本茶カフェのアドバイザー、関連書籍編集に携わるなど、女性の日本茶インストラクターの草分け的存在。

<静かなブームになっている、国産の紅茶「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、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、洋菓子や食事全般に合わせやすい点が特長。和菓子店や茶葉小売店で人気を集めているほか、飲料メーカーから和紅茶の商品が発売されています。

和紅茶ブレンド体験の素材について

ベース	狭山産の和紅茶「紅優香(べにゆうか)」。渋味が少なく、甘みを感じるやさしい味わいが特長
ハーブ	ジンジャー、ラベンダー、レモングラス、ローズヒップから1種を選んでベースに合わせていただきます。ハーブの効能が追加されるとともに、味にもアクセントを利かせることができます
ドライフルーツ	桃、ブラッドオレンジ、リンゴ、温州みかん、キウイのドライフルーツから1種を選んで加えていただきます。フルーツのフレッシュな香りを加えることができます

「和風アフタヌーンティープレート」内容 (※=お茶スイーツ4品) (仕入状況により一部変更になる可能性があります)

和紅茶シフォンケーキ(※)	和紅茶の香りが引き立つ、シンプルなシフォンケーキ
林檎汁粉(※)	抹茶入りの白玉を、蜜で柔らかく炊いたリンゴペーストに浮かべます。 アクセントに、赤ワインで炊いたリンゴの皮を添えて
抹茶モンブラン(※)	マロンクリームで和えた栗の甘露煮を、クリームチーズベースの抹茶クリームで包み込んで作る、料理長自信の一品
和紅茶ティラミス(※)	甘酒と豆腐をベースにクルミと松の実を混ぜ込んだヘルシーなクリームに、和紅茶パウダーを振りかけて完成。やさしい甘さが特長の“和風ティラミス”
南瓜と緑茶の二色豆腐	カボチャと黒蜜の葛寄せと緑茶豆腐を、二色の市松柄に盛り付けます
抹茶フルーツサンド	抹茶クリームと柿、ブドウなどの果物を合わせ、クルミパンで挟みます
緑茶と野菜の コールドプレスジュース	緑茶に、アスパラガス、ズッキーニなど8種の野菜と、リンゴ、オレンジなど3種の果実を加えた、コールドプレスジュースです

<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の当社、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15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。

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”や“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、この“日本茶の大学”「1899 ティーカレッジ」です。

第15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10月22日(日) 14:30~16:00 (受付開始14:00)		
時 間	第1部(14:30-15:10): 竹内ひさ代氏(日本茶インストラクター・日本茶鑑定士)による和紅茶の特徴や製法に関するセミナーの後、和紅茶ブレンドの体験会 第2部(15:10-16:00): 秋の和風アフタヌーンティーイベント。お茶と秋の食材を使った“和風ワンプレート”と、ブレンドした和紅茶を味わっていただけます		
税込料金	4,000円 (お支払いは当日受付で)	人 数	30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-20171022.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ご応募		
備 考	※参加料金には、ティータイムメニュー、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		
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

株式会社 龍名館 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