

**“抹茶モヒート”や茶道の道具「茶せん」で作る“抹茶マティーニ”など  
抹茶・ほうじ茶・番茶を使った4種の“日本茶カクテル”新登場  
紅茶フレーバーの“お茶プリン”や12種の“進化形ブレンド茶”も**

**御茶ノ水の“日本茶レストラン”がリブランディングでメニューを進化、12月～提供**

ホテル、レストラン運営の創業119年の榊龍名館(東京都千代田区)は、日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」で、抹茶などを使った新作“日本茶カクテル”4種と、和紅茶などの日本茶にハーブとフルーツを加えて作る“進化形ブレンド茶”12種などを、2017年12月1日(金)から提供開始します。

「お茶」が地名の由来と言われる御茶ノ水に開業し、今年3周年を迎えた当店は、12/1から店名を「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水)」に変更し、“お茶メニュー”を大幅に増やしてリブランディングします。「お茶と過ごすゆるやかな時間」を新コンセプトに掲げ、“日本茶の魅力”を発信します。

**抹茶のマティーニとモヒートなど、ここでしか味わえない“日本茶カクテル”4種**

“日本茶レストラン”らしく、抹茶やほうじ茶、番茶を使用した、ここでしか味わえない和の“日本茶カクテル”4種(税込1000円)を、12/1から提供します。

焼酎に抹茶と黒蜜を合わせ、茶道の道具「茶せん」で点てて抹茶碗で提供する“抹茶マティーニ”や、抹茶と“和のハーブ”の大葉を使用した“抹茶モヒート”がラインナップします。また、ウイスキーと梅酒を番茶で割り、アンズを加えて作る赤いショートカクテルも。当店のある御茶ノ水の夕日をイメージした一杯で、その名も「御茶ノ水(Ochanomizu)」です。



左から、「御茶ノ水」、「ドラゴンモヒート」、「マティーニ 1899」、「詫び寂び(わびさび)スリング」

**抹茶・ほうじ茶・紅茶の3種のフレーバーを選べる、新作“お茶プリン”**

抹茶・ほうじ茶・紅茶からフレーバーを選べる「1899 焦がし茶プリン」(同730円～)も、12/1～のおすすめ新作“お茶スイーツ”です。(写真:左から「紅茶」「抹茶」「プリン(焦がし無し)」「ほうじ茶」)



**「お茶」と「フルーツ」と「ハーブ」のブレンド茶**

新たに提供するオリジナルのブレンド茶12種(同700円～)も、今回の店舗のリブランディングの目玉です。

ベースとなる日本茶に、ハーブ等とフルーツを加えてお飲みいただく、当店独自のスタイルです。



ほうじ茶にハーブ、フルーツを加えたブレンド茶

ベースのお茶は、渋みが少なく優しい味わいの国産の紅茶「和紅茶」と、芳ばしい香りとまるやかな味わいの「ほうじ茶」、6つの産地のお茶をブレンドした「深蒸し煎茶」の3種です。

その「お茶」に、「フルーツ(温州ミカン)」と「ハーブ類(6種)」をブレンドします。それぞれ温・冷を用意し、計12種のブレンド茶を、無香料にこだわり、素材本来の味を生かして提供します。

温州ミカンはホットにはドライを、冷たいドリンクには生を加え、柑橘の爽やかな香りを生かします。ハーブ類は味と効能のバランスを考え、「玄米」「よもぎ」「ショウガ」「ローズヒップ+ハイビスカス」「ショウガ」「カモミール」の6種類を、各茶葉と合わせました。さらに、ユズやジャバラなどのコンフィチュールを追加(各税込150円)し、お好みで加えながらお飲みいただくことも可能です。

各ブレンド茶は、当店専属の“茶葉のソムリエ”「茶バリエ」のスタッフが、味わいのイメージから「ぬくもり」「うららか」といった、ひらがなで可愛いネーミングを考案しました。当店オリジナルのブレンド茶で優雅な“大人のカフェタイム”をお楽しみいただきます。

### 日本茶を使ったオリジナル“お茶カクテル”について (各税込 1000 円)

マティーニ 1899	抹茶と黒蜜に焼酎を合わせ、茶筌(ちゃせん)を使って作る“和のマティーニ”。別添えの塩昆布と一緒に、抹茶碗でお召し上がりいただく、ユニークなカクテルです。
詫び寂びスリング	ほうじ茶と焼酎、柿リキュールを使ったカクテル。穏やかな甘みが特徴で、秋冬の寒い季節にオススメです。
ドラゴンモヒート	青じそ(大葉)と抹茶を使用した“和風モヒート”。ミントとは違う、和のハーブが香る、爽やかな一品。龍(ドラゴン)の首をイメージし、しなりのあるグラスで提供。
Ochanomizu (御茶ノ水)	ジャパニーズウイスキーと梅酒という、日本を代表するお酒と、番茶(緑茶の一種)を合わせたショートカクテル。郷愁を誘う“炒り番茶”の薫香とウイスキーの樽香が良く合います。当店のある御茶ノ水の聖橋から眺める夕焼けをイメージして作りました。
※カフェタイム(14:00~16:30)、ディナータイム(17:30~23:00)に提供します	

### 新作「1899 焦がし茶プリン」のフレーバーについて (価格は全て税込)

プレーン(680円) ※焦がし無し	抹茶(730円)	ほうじ茶(730円)	紅茶(730円)
※カフェタイム(14:00~16:30)、ディナータイム(17:30~23:00)に提供します			

### ブレンド茶について (価格は全て税込)

名称/価格	ベース	ブレンド/ハーブ類	フルーツ	味の特長
すこやか (800円)	深蒸し煎茶	玄米	温州ミカン	玄米の香ばしい香りと、ミカンの甘酸っぱい香味が、深蒸し煎茶の旨みを引き立てます。
ゆるぎ (800円)		よもぎ		よもぎの爽やかな香りが、軽快な清涼感を加え、深蒸し煎茶の鮮度をより際立たせます。
たおやか (750円)	和紅茶	ショウガ		刺激的なショウガの風味は、和紅茶とも好相性。カラダの隅々まで、ほっこり温めます。
はなやぎ (750円)		ローズヒップ+ハイビスカス		ほんのり甘い和紅茶は、ローズヒップの甘酸っぱい香りが良く合います。色合いも華やかに。

ぬくもり (700 円)	ほうじ茶	ショウガ	温州 ミカン	ほうじ茶の芳ばしさが、ショウガの風味と重なり、 鼻に抜ける焙煎香の余韻を楽しめます。
うららか (700 円)		カモミール		芳ばしいほうじ茶と、ココロとカラダを優しく包む カモミールの香りで、リラックス効果 UP ♪

※各ブレンド茶は、温・冷のいずれかをお選びいただけます。  
 ※温茶には“ドライ”の温州ミカンを、冷茶には“フレッシュ(生)”の温州ミカンをお付けします。  
 ※お好みで「ユズ」、「じゃばらシトラス」、「まどんな」のコンフィチュールを追加できます(150 円)。  
 ※カフェタイム(14:00~16:30)、ディナータイム(17:30~23:00)に提供します

## “日本茶レストラン”ならではの！お茶づくりのメニューについて

### 意外な美味しさで話題の「抹茶ビール」など、看板商品“お茶ビール”5 種

開業(2014 年 8 月)からの一番人気は、深い緑色の強烈な見た目と、ヘルシーさ、意外な美味しさで、ネット上で大きな話題となっている「抹茶ビール」(税込 790 円)です。

そのほか、「ほうじ茶黒ビール」、「和紅茶ビール」などのユニークな“お茶ビール”5 種(各同 790 円)や、甘口の白ワインに抹茶をブレンドした女性におすすめの「抹茶ワイン」(同 720 円)も人気のメニューです。



左から「和紅茶黒ビール」「和紅茶ビール」  
「抹茶ビール」「抹茶黒ビール」「ほうじ茶黒ビール」

### つくばい風“抹茶ポテトサラダ”、枯山水に見立てた“茶葉と鮮魚のカルパッチョ”など

#### 日本の四季を思わせる、“お茶料理”15 種

当店は、日本茶を“飲む”だけではなく、“茶を食す”という点もコンセプトにしています。2017 年 10 月から、“日本らしい風景”を思わせる盛り付けに変え、各お茶料理を提供しています。

イチオシは、真緑の「抹茶ぽてとサラダ」(同 500 円)。茶室に添えられる手水鉢である「つくばい」をイメージした風情ある見た目で、“インスタ映え”も抜群です。

そのほか、蒸した茶葉を使いながら、枯山水(日本庭園)を表現した「鮮魚のカルパッチョ」(同 1200 円)、木々に降る雪に見立て、粉チーズを振り掛けた日本茶風味の「お茶豆腐サラダ」(同 980 円)など、見た目も味も一工夫した、計 15 種の創作お茶料理をご用意します。



“つくばい”風に仕上げた、真緑の抹茶ポテサラ



茶葉で枯山水のように盛り付けたカルパッチョ



## “お茶スイーツ”7品の食べ比べワンプレートも♪

オリジナルの“お茶スイーツ”13種もおすすめです。

色々なお茶の風味を楽しみたい“よくばり女子”に人気なのが、スイーツ各種を盛り合わせた、「1899アフタヌーンティープレート」(同1800円)。季節ごとにメニューを入れ替え、今年の秋冬は、抹茶タルト、ほうじ茶ぜんざいなど7品を、お皿に可愛く盛り付けます。



## 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「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (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、ミシュラン掲載の小規模高級ホテル「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「お茶料理」、「お茶スイーツ」を提供しています。

カフェ営業では、店舗専属のお茶の専門家「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種に加え、抹茶プリンやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”を提供します。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬けや、ほうじ茶で炊いた茶飯、“抹茶豆乳”で作ったポタージュ等を揃えます。夜は抹茶を使った緑のポテトサラダや茶葉をまるごと食べられるカルパッチョ、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きのある店内48席と屋外テラス32席を設けています。

### 店舗概要

店名	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水) ※旧店舗名: 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) ※2017年12月1日(金)リブランディング(店名変更)		
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	<a href="http://1899.jp">http://1899.jp</a>	S N S	<a href="https://www.facebook.com/1899ochanomizu">facebook.com/1899ochanomizu</a>

### ㈱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

### 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