

桜の花をペーストして生地に使用、天然の香り、風味の“桜ケーキ”！ ミシュラン掲載ホテルで新発売、日本酒、ワインなどお酒入りで大人の味 お花見の手土産にいかが？

ホテル・レストラン運営の創業 120 年の(株)龍名館は、桜とお酒(日本酒、焼酎、ワイン、ブランデー)を組み合わせた、大人の味わいのケーキ 2 種(「夜桜ケーキ」と「桜ケーキ」)を、「ホテル龍名館お茶の水本店」(御茶ノ水)と「ホテル龍名館東京」(八重洲)のミシュラン掲載ホテル 2 軒と、和食店「紺碧の海」(六本木)で新発売します。

各税込 1,000 円(180g)で、お持ち帰り用の春季限定商品として 2018 年 3 月 5 日(月)～4 月 30 日(月)まで販売します。お花見の手土産にも最適です。

桜色のケーキには、桜の花をすりつぶして、香りをしっかりと残した“桜ペースト”を、生地にたっぷりと使用しています。無香料、無添加にこだわり、桜本来の香り、風味を存分に味わえます。

また、ケーキを焼き上げた後、お酒を生地の中までしっかりと染み込ませて、大人の味に仕上げます。

「夜桜ケーキ」は、贅沢に日本酒の純米吟醸酒と焼酎を使用。上品な吟醸香と、桜のやさしい香りが口いっぱいに広がる、プレミアムな逸品です。

「桜ケーキ」には、国産のワインと、ブランデーを使用。しっとりとした口当たりで、洋酒ならではの優雅な香りが漂い、“大人のティータイム”をリッチに演出します。

いずれも、お酒と桜の華やかな風味がバランスよくなじみ、甘さを抑えた味わいです。

お酒を使用しているため、日持ちがよく、熟成させて楽しめるのもポイントです。常温で 3 カ月ほど寝かせて“熟成ケーキ”にすれば、風味がより深くなるとともに、アルコール感も柔らかくなり、優しい味わいになります。

レストランでは、升に可愛く盛り付けた“日本酒スイーツ”提供♪

新作ケーキ 2 種は、2 軒のホテル内のレストラン店内でも、3/5～4/30 にお召し上がりいただけます(税込 500 円～)。また同期間、両店では、日本酒を使った「夜桜ケーキ」をアレンジしたオリジナルスイーツも用意します。日本酒らしく“升”に可愛く盛り付けて提供します。

—「ホテル龍名館お茶の水本店」内

日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」

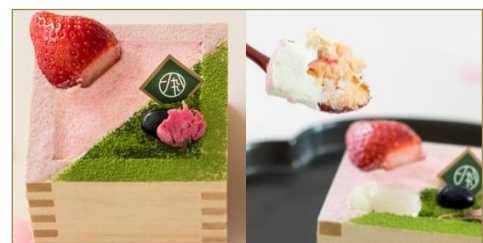
升に入れた「桜ケーキ」に、日本酒で作る甘さ控えめの生クリームをのせ、さらにイチゴと抹茶のパウダーを振りかけ、最後にイチゴを添えたカラフルな“和スイーツ”を用意。「花菱(はなみす)～よいざくら～」(同 870 円)として販売します。



純米吟醸&焼酎入りの「夜桜ケーキ」



ワイン&ブランデー入りの「桜ケーキ」



イチゴのピンクと抹茶の緑がカラフル♪
インスタ映え抜群の和スイーツ

「ホテル龍名館東京」内の和食店「花ごよみ東京」

升到6分ほど敷いた「夜桜ケーキ」に、旬のイチゴと食感にアクセントを加えるクルミを層にしてのせ、その上に桜の花や日本酒で作る甘さ控えめの生クリームで、升の表面まで覆いました。さらに上に添えた塩漬の桜で、春を演出。仕上げに、お客様の目の前で、“桜蜜”を吹きかけ、桜の香りをまとませます。

「桜香る大人スイーツ～HARU～」(同 870 円)として販売します。



テイクアウト用ケーキ 概要

名称・価格	夜桜ケーキ(税込 1,000 円)	桜ケーキ(税込 1,000 円)
販売場所	ホテル龍名館東京内「花ごよみ東京」(中央区八重洲 1-3-22) ホテル龍名館お茶の水本店内「レストラン 1899 お茶の水」(千代田区神田駿河台 3-4) 「紺碧の海(こんべきのうみ)」(港区六本木 6-6-9 ピラミデビル 3 階)	
販売期間	2018 年 3 月 5 日(月)～4 月 30 日(月)	
賞味期限	製造から 6 カ月	
備考	<ul style="list-style-type: none"> ・両ケーキとも、アルコールを 1%以上含むため、未成年やアルコールの苦手な方、車などを運転される方にはお召し上がりいただけません。 ・保存方法: 常温(直射日光、高温多湿を避けて保存してください。) ・開封後は冷蔵庫に入れお早めにお召し上がりください。 	

レストラン店内提供 ケーキ、オリジナルスイーツ 概要

提供場所	花ごよみ東京(ディナータイム)	レストラン 1899 お茶の水(カフェ・ディナータイム)
オリジナルスイーツ 名称・価格	桜香る大人スイーツ～HARU～ (税込 870 円)	花美拵～よいざくら～ (税込 870 円)
ケーキ 価格	夜桜ケーキ(税込 700 円) 桜ケーキ(税込 700 円)	夜桜ケーキ(税込 500 円) 桜ケーキ(税込 500 円)
販売期間	2018 年 3 月 5 日(月)～4 月 30 日(月)	



同期間(3/5～4/30)、日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、深蒸し煎茶、和紅茶、ほうじ茶の 3 種のベースから選べる“桜フレーバー”のお茶を、カフェ・ディナータイムに提供♪

「レストラン 1899 お茶の水」で 3/1～お茶スイーツの食べ比べを楽しめる「春のアフタヌーンティープレート」登場

<ご参考情報> 通年販売、“大人のお酒ケーキ”3種もおすすめ

当社では、お酒好きの方への手土産にイチオシの、お酒入りの“大人のケーキ”3種を、通年で販売しています。

当社運営のホテル2軒と、和食店「花ごよみ東京」「紺碧の海」では、全国の日本酒コンテストで金賞を受賞するなど人気の銘柄「紀伊国屋文左衛門 五百万石」(蔵元:和歌山「中野 BC」)を使用した「日本酒ケーキ」(税込 1890円)を販売中。龍名館オンラインショップでも購入可能です。(URL:<http://hrt.theshop.jp/>)

また、「レストラン 1899 お茶の水」では、日本酒と抹茶を使って仕上げた「酒 抹茶ケーキ」(同 2500円)と、ブランドとワインにほうじ茶を合わせた「酒 ほうじ茶ケーキ」(同 2500円)の販売も行っています。



スタンダードな日本酒ケーキ(上)と抹茶入り(左下)、ほうじ茶入り(右下)

ホテル龍名館東京 概要

施設名	ホテル龍名館東京	開業日	2009年6月1日
住所	東京都中央区八重洲1-3-22	交通	JR 東京駅八重洲北口から徒歩3分
客室	シングルルーム、ツインルーム、スイート等12種類の客室をご用意		
客室数	客室135室、レストラン2軒	宿泊料金	20,000円～
電話	03-3271-0971	ホームページ	http://www.ryumeikan-tokyo.jp/

ホテル龍名館お茶の水本店 概要

施設名	ホテル龍名館お茶の水本店	開業日	2014年8月1日
住所	東京都千代田区神田駿河台3-4	交通	JR 御茶ノ水駅聖橋口から徒歩3分
客室	スイート		
客室数	客室9室、レストラン1軒	宿泊料金	62,000円～
電話	03-3251-1135	ホームページ	http://www.ryumeikan-honten.jp/

株式会社龍名館 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	50,000千円	事業内容	旅館・飲食店・不動産経営
系列企業	(株)龍名館ホテルシステムズ、(株)1899ホスピタリティ、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】「ホテル龍名館お茶の水本店」「ホテル龍名館東京」 【レストラン】「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」「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先>

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR内) 福本、金井、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net