

**「緑茶ヌーボー」の時季到来♪ 日本茶レストランで開催！**

**今だけ！新茶を「飲む」「食べる」フェア開催**

**「茶～ニャカウダ」や真緑のコロッケ、茶葉ピザなど、茶葉を丸ごと楽しむ“お茶料理”**

**5/1～、新元号「令和」第一号の“初物”は、日本の3つのお茶どころから**

ホテル、レストラン運営の創業120年の老舗(株)龍名館(東京都千代田区)は、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」で、新茶を「飲んで」「食べる」、新茶づくりの「新茶フェア」を、2019年5月1日(水)から5月31日(金)までの期間限定で開催します。

新茶3種と新茶料理4種を提供し、日本茶の「初物」を楽しむ“緑茶ヌーボー”のイベントとして実施します。茶葉を丸ごと味わい尽くしていただきます。

新茶(税込各700円)は、“お茶どころ”として知名度の高い、鹿児島、静岡、狭山産の3種を選定しました。日本茶について学んだ当店の「茶バリエ」が、茶釜を使い、各茶葉に合わせた温度、浸出時間を調整して、一杯一杯丁寧に淹れます。旨みが多く、若葉のような爽やかな、新茶本来の香りと味を楽しんでいただきます。新茶とともに、抹茶やほうじ茶、紅茶味などの“お茶スイーツ”も用意します。

新茶の茶葉をまるごと使った料理4種も提供します。バーニャカウダのアレンジ版で、蒸した新茶の葉を旬の野菜とともに、“抹茶ソース”にディップして食べる「茶～ニャカウダ」や、新茶と抹茶を使った中が真緑のコロッケ、新茶をまるごとのせたピザ、新茶の葉と旬のフルーツを合わせたサラダの4種で、新茶そのものの味をお楽しみいただけます。

「新茶」はカフェタイム(14:00～16:30)およびディナータイム(17:30～23:00、日曜・祝日のみ22:00まで)で、「新茶料理」はディナータイムで提供します。



お茶を“食べる”メニュー／左から「茶～ニャカウダ」「新茶コロッケ」「茶葉ピザ」「新茶サラダ」

**「新茶フェア」概要**

店名	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (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 (ホテル龍名館お茶の水本店1F)	
実施日時	2019年5月1日(水)～5月31日(金)	
【新茶(全3種)】	カフェタイム(14:30～16:30)、ディナータイム(17:30～23:00、日祝のみ～22:00)に提供	税込
鹿児島新茶	豊かな太陽の光を浴びた、力強さのある新茶。葉はツヤがあり色が濃く、お茶の水色も深みのある緑色が美しい。若葉のさわやかな香りの中に、ふくよかなうま味が広がる味わい	各700円
静岡新茶	静岡でも屈指の茶所牧之原の新茶。鮮度のある香りと濃度感のある水色に心癒されます。口に含んだ時に感じるコクとまろやかな味わい特徴です	

狭山新茶	伝統手法の狭山新茶にこだわりセレクト。力強いお茶の葉は、明るい緑色でほっくりと香ります。濃厚な甘味とコクが特徴の風味豊かな味わいです	
備考	※狭山新茶のみ、入荷し次第、5月中旬から提供予定 ※スイーツと一緒にご注文の場合は500円で提供	
【新茶料理(全4種)】 ディナータイム(17:30~23:00)に提供		税込
彩り野菜の茶〜ニャカウダ	新鮮な彩り旬野菜と新茶の葉を、抹茶や豆乳を合わせたオリジナル茶〜ニャカウダソースにディップして食べる、“お茶づくし”の一品	1480円
抹茶コロッケ	新茶の葉と抹茶をふんだんに使いコロッケの中に香りごと閉じ込めました。新茶の旨味と抹茶の香りをお楽しみください	780円
お茶香るたっぷりの野菜と酒盗ピザ	クリスピーな薄生地に、新茶の葉と旬の野菜を酒盗とともにたっぷりとのせて焼いた一品です	1080円
1899 季節のサラダ	新茶の葉、スモークサーモン、季節の果物を使った、初夏らしいさっぱりとしたサラダ。3種から選べるドレッシングは、ほろ苦い抹茶味がオススメです	980円

### <ご参考> 「レストラン 1899 お茶の水」について

## 創業120年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン

旅館を開業して120年を迎える老舗(株)龍名館が運営する「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水)」は、2014年8月1日にオープン。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(日本茶レストラン)です。

日本茶を「飲む」だけでなく「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、各茶葉に合わせて浸出時間を変え、お茶を淹れます。厳選した日本茶約10種とともに、抹茶プリンやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”も提供します。ランチ営業では、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬や、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、各種“お茶料理”とともに、当店名物の「抹茶ビール」をお楽しみいただけます。

### 「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水)」店舗概要

住所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店1F)		
交通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩3分、東京メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩1分 東京メトロ丸の内線「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)リブランチ(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 ※日祝のみ~22:00		
平均単価	ランチ 1200円、カフェ 800円、ディナー 4000円		
フロア概要	店内 40席、テラス 22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>

### —— 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 山口・濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

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