

日本茶レストランで<抹茶ビアガーデン> 6/1~9/30 開催、予約好調！ 真緑の「抹茶ビール」など“お茶ビール”6種と新作「抹茶ハイボール」飲み放題 食べるお茶「抹茶ポテサラ」「ほうじ茶ポテトフライ」「煎茶ローストビーフ」も多彩 罪悪感少なめ！？ シメは“お茶スイーツ”で♪

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、「抹茶ビール」など6種の“お茶ビール”や新作の「抹茶ハイボール」の飲み放題と、12品の“お茶料理”を提供する、お茶づくしの「抹茶ビアガーデン」を、2019年6月1日(土)から9月30日(月)まで開催します。抹茶ブームが続いていることや、“真緑のビール”という見た目のインパクトがウケ、予約好調です。

場所は、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」で、店内40席と屋外のビアテラス22席でお楽しみいただけます。飲み放題は2時間制で、税込3500円です。

「抹茶ハイボール」が初登場！「抹茶ビール」「ほうじ茶ビール」「和紅茶ビール」も飲み放題

今年5年目の人気企画「抹茶ビアガーデン」に初めて、「抹茶ハイボール」が登場します。宇治抹茶のすっきりとした苦みとウイスキーの重厚なコクが調和し、濃い緑色のユニークな見た目からは意外なほど、爽やかで飲みやすい一杯です。口に含むと抹茶がふんわりと香る、新感覚な“和のハイボール”です。

「抹茶ハイボール」には、「鶏の唐揚げ抹茶マヨネーズ添え」を合わせるのがお店の一押しです。ここでしか味わえない“抹茶のハイカラ(ハイボール+唐揚げ)”を楽しめます。



この夏、「抹茶ハイボール」がデビュー！

ビアガーデンの一番人気は「抹茶ビール」です。ビールに抹茶を合わせることで、独特のまろやかさと苦みが生まれる、ヘルシーなビアカクテルです。深い緑色の強烈な見た目は、写真映えも抜群です。

「抹茶ビール」含め、飲み放題の“お茶ビール”は計6種類です。黒ビール独特のコクと香ばしさが際立つ“大人味”の「ほうじ茶黒ビール」や、国産の紅茶(和紅茶)ならではの自然な甘味と華やかさ香るフレーバービール風の「和紅茶ビール」のほか、「抹茶黒ビール」や「和紅茶黒ビール」、ノンアルコールビールを使った「ノンアルコール抹茶ビール」まで揃います。色とりどりの“お茶ビール”は、当店専属のお茶の専門家“茶バリエ”が、一杯一杯、丁寧に淹れます。

通常の「ビール」と「黒ビール」「ハーフ&ハーフ」「ノンアルコールビール」「瓶ビール」も飲み放題で用意するので、計11種のビールを心ゆくまで飲み比べていただけます。



「抹茶ビアガーデン」の開催は今年5回目、昨年は抹茶ビール約7000杯が飲まれた人気イベント

新テイスト「抹茶ワイン」も飲み放題！ワインの爽やかな果実味と抹茶の苦味がマッチ！

さらに飲み放題には、白ワインに抹茶をブレンドした、真緑のオリジナルカクテル「抹茶ワイン」も含まれます。使うワインを辛口で爽やかな果実味が特長のスペイン産に変更した新テイストで、ワインの酸味と抹茶のほろ苦さがマッチし、よりお食事に合わせやすくなりました。

余韻に抹茶ならではのまろやかさが豊かに広がる、本格派です。ここでしか飲めない、「抹茶好き」の方のための一杯です。



新作「煎茶ローストビーフ」や、お茶のポテト・ソーセージ・ピザなど、“お茶料理”12種

“お茶アルコール”に合わせたい“お茶料理”は、新作2品を含む全12種を提供します。新作の目玉は、「大麦牛の煎茶ローストビーフ」(同1800円)です。煎茶の茶葉をたっぷり付けて、低温でじっくりとローストした一品は、煎茶の効果で肉質がより柔らかくなり、さらに、ほのかにお茶の香りが広がる、“和風ローストビーフ”です。

抹茶ビアガーデン初登場の「魚のカルパッチョ」(同1200円)は、煎茶の風味を移したオイル「茶油(ちゃーゆ)」を、タイなどの白身魚にかけた、“お茶カルパッチョ”です。

そのほか、ビアガーデンの定番メニューを、お茶でアレンジした数々が揃います。緑茶・番茶・紅茶をそれぞれ練りこんだ3種の「お茶ソーセージ」や、「抹茶・ほうじ茶フレーバーのフライドポテト」「抹茶ポテサラ」「抹茶マヨのから揚げ」など、日本茶レストランならではの、おつまみならぬ“お茶まみ”で、抹茶ビアガーデンを盛り上げます。

さらに、豆乳ベースに抹茶を混ぜた“真緑のソース”に新鮮野菜をディップしてお召上がりいただく、女性客一番人気の野菜メニュー「茶〜ニャカウダ」(同1480円)や、蒸した茶葉を丸ごと使用した「茶葉と酒盗のピザ」(同1250円)など、シェアして楽しめる、女子会向けメニューも揃えます。



新作「煎茶ローストビーフ」



緑茶・番茶・紅茶味のお茶ソーセージ



豆乳ベースの“抹茶ソース”で味わう！女性客から人気の「茶〜ニャカウダ」

シメは甘さ控えめ、罪悪感も少なめ？な“お茶スイーツ”が充実！

「お茶プリン」や「酒茶ケーキ」…抹茶・ほうじ茶・紅茶のお好きな“お茶味”を

シメのデザートもお茶づくしで、甘さ控えめの“お茶スイーツ”をご用意します。日本酒と抹茶を使用した「抹茶ケーキ」や、ブランデーとワインにほうじ茶を合わせた「ほうじ茶ケーキ」は、しっとりとした口当たりで、甘さを抑えた大人のスイーツです。(1種盛り同500円〜/3種盛り同780円)

抹茶・紅茶・ほうじ茶の中からソースを選べる「自家製お茶プリン」(同730円)もおすすめです。



抹茶やほうじ茶とお酒で甘さ控えめ大人味 お店オリジナル「酒茶ケーキ」

イベント概要（価格は全て税込）

イベント名	「抹茶ビアガーデン」		飲み放題料金	3500 円
場 所	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	6月1日(土)～9月30日(月) 17:00～23:00（※L.O.フード:22:00、ドリンク:22:15）			
予約開始	お電話(03-3251-1150)、HP(http://1899.jp/ochanomizu/)で承ります ※予約は二部制で、17:00～18:00 入店、20:00～20:30 入店からお選びいただけます			
内 容	ビール各種、抹茶ハイボール、抹茶ワインなどの飲み放題(2時間制) 飲み放題は、“お茶ビール”6種(「抹茶ビール」「抹茶黒ビール」「ノンアルコール抹茶ビール」「ほうじ茶黒ビール」「和紅茶ビール」「和紅茶黒ビール」と、「ビール」「黒ビール」「ハーフ&ハーフ」「ノンアルコールビール」「瓶ビール」の計11種のビールと「抹茶ハイボール」「抹茶ワイン」、ソフトドリンク各種			
【お茶料理(全12種)】【お茶スイーツ(全3種)】（※印は、ビアガーデン初登場）				
セ ッ ト	おつまみセット(抹茶レバーペースト・枝豆・グリルベーコン・スモークチーズ) (1500 円)			
サ ラ ダ・ 前 菜	彩り野菜の茶～ニャカウダ (1480 円)		1899 お茶豆富サラダ (980 円)	
	抹茶ぽてとサラダ (500 円)		魚のカルパッチョ (1200 円)※	
焼 物	1899 オリジナルお茶ソーセージ 緑茶・番茶・紅茶 (各 800 円、3 本セット 2200 円)			
	大麦牛の煎茶ローストビーフ (1800 円)※		茶葉と酒盗のピザ (1250 円)	
揚 物	鶏の唐揚げ抹茶マヨ添え (800 円)			
	お茶フレーバーのポテトフライ(抹茶・ほうじ茶) (各 500 円)			
食 事	お茶漬け (650 円)		茶蕎麦 (700 円)	
甘 味	自家製プリン プレーン(680 円) 抹茶・ほうじ茶・紅茶蜜がけ(各 730 円)			
	アイス(お濃茶・抹茶・ほうじ茶・ジャージー牛乳・挽き茶シャーベットより 2 種選択) (500 円)			
	酒茶ケーキ(抹茶・ほうじ茶・紅茶)／日本酒ケーキ (各 500 円、2 種盛り 500 円、3 種盛り 780 円、4 種盛り 980 円)			
【飲み放題以外のお茶系ドリンクメニュー】				
アルコール	緑茶梅酒 (550 円)			
日本茶	宇治抹茶・和紅茶・深蒸し煎茶 あさつゆ・深蒸し煎茶 六煎茶・ほうじ茶 (5 種) 各 650 円～			
ブレンド茶	「日本茶(深蒸し煎茶、和紅茶、ほうじ茶)」と「フルーツ」と「ハーブ」のブレンド茶 (9 種) 各 700 円～			



左から「ビール」「ハーフ&ハーフ」「黒ビール」「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」「ノンアルコール抹茶ビール」「ノンアルコールビール」

ネットで話題の「抹茶ビール」！ヘルシーで何杯飲んでも罪悪感ゼロ？！

当店の「抹茶ビール」は、青汁のような“真緑”の強烈な見た目のインパクトと、ユニークな味わいがウケて、2014年8月の開業当時から一番の人気ビールです。

SNS 上では、「革命的なうまさ！」「ひとくち飲んだだけで衝撃を受ける喉ごしの強さを感じる。しかし抹茶の作用でビール自体がなめらか」「ビールとは違うがうまい」「ビールの嫌いな苦さがまるやかで美味しい」など、多くの絶賛のコメントが寄せられ、一時期 Twitter の注目ワードにもあがりました。



<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、各茶葉に合わせて浸出時間を変え、お茶を淹れます。厳選した日本茶約 10 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、お茶ソースで味わう「茶～ニャカウダ」や茶葉をまるごと食べられるピザといった“お茶料理”と、お店名物の「抹茶ビール」などをお楽しみいただけます。



店舗概要

店 名	RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水)		
種 別	〒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 ※2019年7月1日より、ランチ営業時間は「11:00～14:00」に変更		
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	http://1899.jp	S N S	facebook.com/1899ochanomizu

——— 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