

栗と日本茶のマリアージュ！「日本茶レストラン」秋の新作スイーツ！
 「ほうじ茶モンブラン」「ほうじ茶プリンと栗のパフェ」「抹茶と焼き栗のタルト」等
 “お茶スイーツ”ずらり！和のアフタヌーンティープレート&パフェが新登場

旅館創業から120年続く老舗、ホテル・レストラン運営の龍名館グループは、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899お茶の水」で、「ほうじ茶」「抹茶」「栗」づくしの秋の新作和スイーツを、2020年10月1日(木)から新発売します。

目玉は、静岡や京都産などのほうじ茶と宇治産の抹茶、さらに大粒の栗を贅沢にたっぷり使用したスイーツなど、8品をワンプレートに盛りつけた、秋らしい彩りの「アフタヌーンティープレート」(税込1,800円)です。大粒の栗ならではの濃厚な甘みに、日本茶の豊かな風味が重なる逸品が揃います。

8品の中でもイチオシの「ほうじ茶モンブラン」は、ほうじ茶ケーキと栗の甘露煮をのせたタルトに、ほうじ茶マロンクリームを絞り、トップに栗の渋皮煮を添えた新作です。その他、ほうじ茶プリンに抹茶のケーキ等をトッピングした大人味の「お茶パフェ」や、抹茶と豆腐を使ったヘルシーな“和風タルト”に焼き栗と黒豆で仕上げた「抹茶と栗のタルト」、香ばしい「ほうじ茶アイス」を楽しめます。

スイーツに加え、セイボリー(塩気のある軽食)2品も。ほうじ茶粉末を合わせたチーズや、煎茶で香りづけしたチキン、栗ペースト等をのせた「ほうじ茶チーズのオープンサンド」と、当店人気の「抹茶ポテサラ」にそうめんをあしらひカラッと揚げた、“いが栗揚げ”風の「抹茶ポテトサラダのいがぐり」です。

さらに、同じくほうじ茶と抹茶、栗をふんだんに使った、「栗の秋色パフェ」(同1,400円)も新登場します。ほうじ茶プリンをベースに、ほうじ茶アイスや抹茶あられ、大きめにカットした栗、イチジク、ナシなど旬の食材を加え、最後にほうじ茶クリームと大粒の栗の渋皮煮、黒豆をのせます。また、食感のアクセントに、カリッと焼いた抹茶と日本酒のミニケーキも加えています。

ヘルシーな素材ばかりなので、ディナーの後の“シメパフェ”としてもおすすめです。



8品の“秋の味”を少しずつ楽しめるスイーツプレート(左)と、見た目も秋らしいほうじ茶と栗のパフェ(右)
 しっとりとした上品な甘みの「栗」と、香り豊かな「日本茶」のマリアージュを…
 日替わりの「本日のお茶(同650円)」とご一緒にお召上がりいただくのがおすすめ



(左)「1899 アフタヌーンティープレート」の中でもイチオシの「ほうじ茶モンブラン」と「抹茶と栗のタルト」
 (右)「栗の秋色パフェ」には大粒の栗がたっぷり！まさに秋にぴったりのスイーツ

<秋の新作「お茶スイーツ」2種 概要>

開催店舗	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)
販売期間	2020年10月1日(木)～11月30日(月)
「1899 アフタヌーンティープレート」 1,800円(税込)	
ほうじ茶モンブラン	タルト生地に、ほうじ茶酒ケーキ、栗の甘露煮、栗とほうじ茶のクリームを重ね、トップには栗の渋皮煮を。ほうじ茶と栗に、お酒の風味が加わった“大人味”のほうじ茶モンブラン
ほうじ茶プリンのミニパフェ	ほうじ茶プリンに、栗の甘露煮やローストした抹茶酒ケーキ、抹茶あられをトッピング。秋らしい深い紫のベリーソースの酸味が、味のアクセントに
抹茶ポテトサラダのいがぐり	お店人気の「抹茶ポテトサラダ」にそうめんをあしらい、カラッと揚げます。和食の技法のひとつ「いが栗揚げ」に見立てました。塩味がプレート全体の中のアクセントに
ほうじ茶チーズのオープンサンド	ほうじ茶チーズ(マスカルポーネとほうじ茶粉、白みそなどを混ぜたチーズ)と栗ペースト、煎茶が香るチキン(煎茶をまぶして低温過熱し、香りに移したチキン)とナッツをのせたオープンサンド。イチョウ形のサツマイモを添えて、秋らしく仕上げました
栗の抹茶タルト	抹茶と豆腐を使ったヘルシーなチョコレートタルトに、焼き栗と黒豆をトッピング
ほうじ茶アイス	ほうじ茶の香ばしさを味わえる、さっぱりとしたアイス
栗入りのわらび餅	ほんのりと栗の甘みを感じるわらび餅
季節の果物3種	巨峰、イチジク、ナシなどの、秋のフルーツ3種 ※仕入れ状況により、種類が変わる可能性があります
提供時間: カフェタイム(14:00～16:30)	
「栗の秋色パフェ」 1,400円(税込)	
下から、ほうじ茶プリン、ベリーソース、ローストした酒茶ケーキ、フルーツ(栗・ナシ・イチジク)、ローストしたクルミのほうじ茶チーズ和え、抹茶あられ・玄米、ほうじ茶マロンクリーム、ほうじ茶アイス、ほうじ茶クリーム、栗の渋皮煮、黒豆	
提供時間: カフェタイム(14:00～16:30)、ディナータイム(17:30～22:00)	

グループ店の日本茶カフェ（新橋）では「ほうじ茶パン」登場、テイクアウトも可！

龍名館グループが運営する、新橋・虎ノ門エリアの日本茶専門カフェ「チャヤ 1899 東京」では、ほうじ茶を練りこんだパンに、和栗を贅沢に使用した「ほうじ茶パン 和栗」（税込 430 円）を、9 月から販売しています。

「ほうじ茶パン」は、行列のできる高田馬場のパンとコーヒー店「馬場 FLAT」と共同開発したオリジナルの一品です。100%国産小麦に北海道産の発酵バターと牛乳を合わせ低温長時間発酵し、ほうじ茶を加えて、マフィン形にふんわりと焼き上げています。



パンの中には、ほうじ茶とクルミを合わせたミルククリームがたっぷり入っていて、ほうじ茶のほろ苦さとナッツの食感が楽しめます。トップには、ペーストした和栗を合わせたミルククリームと、和栗の渋皮煮をトッピングしています。テイクアウトも可能なので、ちょっとした手土産にもぴったりです。

「お茶」をカジュアルに！新橋・虎ノ門の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」

旅館創業から 120 年以上の老舗、龍名館グループ運営の、「CHAYA 1899 TOKYO（チャヤ 1899 東京）」は、2020 年 2 月 21 日にオープン。

お茶がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」の 1 階にある日本茶専門カフェです。「街の茶屋で、ゆるやかな時間を日常に」をコンセプトに、産地から厳選した日本茶（抹茶やほうじ茶、和紅茶）を使った、スイーツやパン、ラテなどのドリンクを提供しています。

住 所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1		
交 通	「御成門駅」徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分 ほか		
営業時間	11:30～21:00 ※当面の間、営業時間は 17:00 まで、土曜・日曜・祝日は休業		
電 話	03-3432-1890	HP	1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/

日本茶を「淹れる」「食す」レストラン「レストラン 1899 お茶の水」について

「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。「ミシュランガイド東京」に 6 年連続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。

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		
営業時間	ランチ 11:00～14:00、カフェ 14:00～16:30、ディナー 17:30～23:00 ※日・祝は～22:00 ※当面の間、ディナータイムの営業は 22:00 まで、日曜・月曜・祝日はディナーのみ休業		
電 話	03-3251-1150	HP	https://1899.jp

—— 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:pr@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