

ほうじ茶を使った「イチゴのお茶パフェ」など、
イチゴづくしの「お茶スイーツ」を日本茶レストランで新発売！
イチゴとブルーチーズのオープンサンドやお茶スイーツを盛り合わせた
アフタヌーンティープレートも新登場

創業 120 年の伝統ある、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、ほうじ茶や抹茶を使った“お茶スイーツ”のイチゴづくしの新作メニューを、本日 2020 年 12 月 1 日(火)から新発売します。

目玉は、静岡産のほうじ茶とイチゴをふんだんに使った「いちごとほうじ茶の冬色パフェ」(税込 1,700 円)です。

ほうじ茶のプリンをベースに、福岡産の「あまおう」を使ったシャーベットと、“ほうじ茶チョコレート”でコーティングしたバナナ、ほうじ茶のアイスなど素材を重ねます。食感のアクセントとして、抹茶あられや玄米も加え、最後にイチゴとナッツ、ホワイトチョコレートを飾りつけます。見た目も華やかな、和洋 13 層の豪華なパフェです。

ソースとして、“ほうじ茶カラメルソース”を別添えします。ほうじ茶の香ばしさとほろ苦さ、カラメルの濃厚な甘さがマッチしたテイストです。お好みでパフェにかけながら、味を変えて、お楽しみいただきます。



イチゴの「おしるこ」「味噌大福」「オープンサンド」等 8 品のアフタヌーンティープレートも

“イチゴとブルーチーズのオープンサンド”や“イチゴの味噌大福”、“イチゴを使った抹茶と甘酒のおしるこ”、“イチゴとチーズのほうじ茶ミニパフェ”など計 8 品をワンプレートに盛り付けた、華やかな「アフタヌーンティープレート」(同 1,800 円)も新登場します。

8 品の中でもイチゴは、「イチゴ味噌大福」です。中には“酒茶ケーキ”やイチゴ、粒あんのほか、白味噌で和えた栗の甘露煮を入れ、最後にイチゴ一粒を贅沢に乗せます。白味噌や粒あんの和の優しい甘みと、イチゴの酸味がマッチした新作です。




そのほか、ほうじ茶プリンとほうじ茶チーズ、イチゴを使ったミニサイズの「苺とチーズのほうじ茶ミニパフェ」や抹茶と甘酒のお汁粉にイチゴをトッピングした「抹茶甘酒おしるこ」、抹茶と豆腐のヘルシーな“和風タルト”にイチゴをトッピングした「抹茶タルト」、石臼で丁寧に挽いた抹茶が濃厚な「濃茶アイス」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。蒸した茶葉と、イチゴ、干し柿を、白味噌と合わせたブルーチーズで和えた「オープンサンド」と、当店オリジナルのお茶ソーセージをパイ生地で包み、からしと抹茶味噌を合わせたソースを添えた「お茶ソーセージの一口パイ」です。

<冬の新作「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12月1日(火)~2021年2月28日(日) |
| 「いちごほうじ茶の冬色パフェ」 1,700円(税込) | |
| <p>下から、自家製ほうじ茶プリン、ベリーコンポート、酒茶ケーキのトースト、抹茶あられ、トッピング玄米、白玉、あまおうシャーベット、ほうじ茶チョコバナナ(ほうじ茶チョコでコーティングしたバナナ)、いちごダイス、ほうじ茶アイス、ほうじ茶生クリーム、イチゴ、ナッツ、削りホワイトチョコを重ねます</p> <p>ビターなカラメルソースに静岡産ほうじ茶を混ぜ合わせ、ほうじ茶の香ばしさをほろ苦さとカラメルの濃厚さがマッチしたソースを別添えでご用意します</p> | |
| 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) | |
| 「1899 アフタヌーンティープレート」 1,800円(税込) | |
| 抹茶甘酒おしるこ | 抹茶と甘酒のお汁粉に、白玉、栗の甘露煮、黒豆、イチゴを加えます。甘酒の優しい甘みの中で、抹茶のほろ苦さがアクセントに |
| 苺とチーズのほうじ茶ミニパフェ | 自家製ほうじ茶プリンに、イチゴ、ほうじ茶チーズで和えた木の実を組み合わせたミニパフェ |
| いちご味噌大福 | イチゴ1粒が贅沢に乗ったいちご大福。中には酒茶ケーキ、粒あん、イチゴを包み、白味噌で和えた栗の甘露煮も |
| お茶ソーセージの一口パイ 和からし味噌ソース | 1899オリジナルのお茶ソーセージをパイ生地で巻き、香ばしく焼き上げました。和辛子と抹茶味噌を合わせた自家製ソースを添えて |
| いちご、干柿、ブルーチーズのオープンサンド | 蒸した茶葉、イチゴ、干し柿を、ブルーチーズと和えて。白味噌を合わせることで、まるやかな仕上がりに |
| 抹茶タルト | 抹茶と豆腐を使いヘルシーに仕上げたチョコタルトに、イチゴをトッピング |
| 濃茶アイス | 京都産の茶葉の、一番美味しい時期の若芽をひと芽ひと芽摘み取り、石臼で丁寧に挽いた抹茶を3.7%使用。抹茶のうまみが濃厚に感じられるアイス |
| 季節の果物3種 | イチゴ、金柑の蜜煮、焼きりんごなど旬の果物を3種盛り合わせます ※仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます |
| 提供時間: カフェタイム(14:00~16:30) | |

<人気の定番お茶スイーツ「お茶パフェ」概要>

| | |
|---|--|
| 「1899 お茶パフェ」 1,400円(税込) | |
| <p>甘さ控えめの自家製抹茶プリンに木苺ソースを重ね、栗、黒豆、白玉、あんこなどの和の甘味をトッピング。</p> <p>お茶クリームチーズを忍ばせて、塩味をアクセントに。</p> <p>こだわりの濃厚な濃茶アイスと挽茶シャーベットも入った抹茶づくしのパフェ(写真右。左は新作パフェ)</p> |  |
| 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) | |

＜レストランについて＞

「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17:30～22:00 ※日曜・月曜・祝日はディナーのみ休業 | | |
| 電話 | 03-3251-1150 | HP | https://1899.jp |

グループ店の日本茶カフェ（新橋）に「イチゴの抹茶パン」登場、テイクアウトも！

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」(東京都港区新橋 6)では、抹茶を練りこんだパンに、イチゴを使用した「抹茶パンいちごミルク」(税込 430 円)を、12 月 11 日(金)から販売します。

「抹茶パン」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、抹茶を加えて、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、イチゴとミルククリームをトッピングします。優しい甘みのミルククリームと、甘酸っぱいイチゴの相性は抜群です。当店の開業時に販売した一番人気メニューで、この度復刻して販売します。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。

——— 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(CI over PR 内) 富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net