

春の「お茶スイーツ」、日本茶レストランで新作

桜、ほうじ茶、フルーツ…17種の食材重ねた桜色の“3Dパフェ”発売

「春色羊羹」「桜あんバターどら焼き」など計9品の春を盛り合わせた

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、御茶ノ水にあるミシュラン掲載ホテル1F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、桜づくしの“お茶スイーツ”の新作2品を、2021年3月1日(月)から販売します。

目玉は和洋17種のスイーツやフルーツなどを重ねた、見た目にも春満開な「桜とほうじ茶の春色パフェ」(税込1,700円)です。

17種はほうじ茶のプリンをベースに、ほうじ茶アイスクリーム、イチゴや柑橘などのフルーツ、あまおうのシャーベット、桜ジュレなどで、春を感じさせる食材とほうじ茶味の甘味を重ねます。仕上げにも、フレッシュなイチゴを、苺パウダーや桜の花びらを模ったゆり根の蜜漬けとともにあしらいます。

食材は、日本料理の職人が一点一点丁寧に盛り付けます。桜ジュレの透明感と、各層のバランスにより、グラスの中の食材を立体的に見せます。見た目にも美しく、春らしさ満載の“3Dパフェ”です。



「桜色ミルフィーユ」「桜あんバターのどら焼き」「桜の羊羹」「桜パフェ」など

9品の桜づくし!アフタヌーンティープレートも

また、“桜あんバターのどら焼き”や“桜の花びらを散らした羊羹”、“桜と抹茶のミニパフェ”など計9品をワンプレートに盛り合わせ、桜色が目を惹く「アフタヌーンティープレート」(同1,800円)も新登場します。

9品の中でもイチオシは、「春色羊羹」です。桜の花びらを散らしたピンク色の透明な羊羹と抹茶芋羊羹を重ねた2層の羊羹で、少し塩気のある桜の風味と優しい甘さの抹茶の芋羊羹がよく合います。見た目にも春らしい新作です。



「さくらあんバターのミニどら焼き」は、白あん塩漬けの桜を合わせた“桜あん”とバター、スライスしたイチゴを挟みます。皮は米粉を使用し、もちもちとした食感に仕上げられています。

ピンク色が可愛い「桜色ミルフィーユ 和紅茶クリーム」は、和紅茶を加えたカスタードクリームとイチゴを、パイ生地サンドし、イチゴパウダーをトップに振りかけた一品です。クリームの隠し味である、マスカルポーネチーズのほのかな酸味が“スイーツ欲”をそそります。

そのほか、セイボリー（塩気のある軽食）として、ほうじ茶の茶飯でつくる酢飯にタイを合わせた「てまり寿司」と、タラの芽に色鮮やかなしんぴき粉（もち米を細かく挽いた粉）をつけて揚げた「春の山菜 しんぴき粉揚げ」も盛り付けます。



桜色をメインに色とりどりに仕上げた春の新作スイーツ
煎茶やブレンドティーなどを水色が見えるティーポットで提供する「本日のお茶」(同 650 円)や、
好きな日本茶ラテなどのドリンクと合わせてティータイムを

<春の新作「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	2021年3月1日(月)～2021年5月31日(月)
「桜とほうじ茶の春色パフェ」 1,700 円(税込)	
下から、自家製ほうじ茶プリン、ベリーソース(イチゴ・ラズベリー・ブルーベリー)、酒茶ケーキのロースト、抹茶あられ、トッピング玄米、白玉、桜あん、あまおうシャーベット、イチゴ、オレンジなどの柑橘、桜ジュレ、ほうじ茶アイスクリーム、生クリーム、イチゴパウダー、花びらゆり根の蜜漬け、黒豆、栗甘露煮の、計 17 種の素材を重ねます。	
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) ※3月7日(日)までディナータイムは臨時休業いたします ※営業時間変更の際は、HPにてお知らせします	
「1899 アフタヌーンティープレート」 1,800 円(税込)	
桜色ミルフィーユ 和紅茶クリーム	カスタードクリームに、和紅茶と隠し味としてマスカルポーネチーズを合わせたクリームとイチゴを、パイ生地でサンド。仕上げにイチゴパウダーを振り、春色に
さくらと抹茶のミニパフェ	抹茶プリンに、苺ソース、桜ジュレ、いちご、酒茶ケーキのロースト、抹茶あられ、玄米、ホイップクリーム、ストロベリーパウダーを重ねました
春色羊羹(2色寄せ)	桜の花びらの塩漬けを散らした羊羹と、抹茶芋羊羹の2層が見た目にも春らしい
さくらあんバターのミニどら焼き	桜あん、バター、イチゴを、米粉生地で挟んだどら焼き
てまり寿司(鯛・茶飯酢飯)	ほうじ茶で炊いた茶飯で作る酢飯に、真鯛を載せたてまり寿司

春の山菜 しんびき粉揚げ	春の山菜“タラの芽”の、色鮮やかなしんびき粉揚げ
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、黒豆と花びらゆり根の蜜漬けをトッピング
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、キウイ、オレンジなどの果物を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) ※変更の可能性がございます。HPにてご確認ください	

<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7年連続掲載の、全9室のジュニアスイートルームでもてなす小規模高級ホテル「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、茶を淹れます。厳選した日本茶約14種に加え、日本茶をアレンジしたラテやティーソーダも、一杯ごとに手作りします。抹茶プリンやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”も好評です。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬けや、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。夜は煎茶で香り付けしたローストビーフや茶葉をまるごと食べられるカルパッチョ、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。

木目を基調とした落ち着いた雰囲気のある店内40席と屋外テラス22席(通常時、店内48席とテラス32席)を設けています。

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 ※3月7日までディナーのみ休業 ※営業時間変更の際は、HPにてお知らせします		
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(CI over PR 内) 富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net