

日本茶レストランで「抹茶ビアガーデン」開催！

3種の“抹茶ビール”と“ほうじ茶黒ビール”飲み放題

抹茶ポテサラや抹茶ポテトフライ、新茶ピザなど19種の“お茶料理”や 真緑の“抹茶ワイン”もオススメ！

ホテルや旅館、レストラン運営の創業118年目の榊龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、御茶ノ水の日本茶レストランで、「抹茶ビール」や「ほうじ茶黒ビール」など9種のビール飲み放題や5種の“お茶料理”を盛り合わせた「抹茶ビアガーデンセット」などが楽しめる、お茶づくりの「抹茶ビアガーデン」を、2016年6月1日(水)から9月30日(金)の夏季限定で開業します。

飲み放題の目玉は、ビールに抹茶を独自ブレンドした、麦と抹茶の苦さのハーモニーが絶妙な「抹茶ビール」です。当店「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」の茶バリエが注ぐ抹茶ビールは、深い緑の見た目と意外な美味しさが人気です。この抹茶ビールに加え、ビターな“大人味”の「抹茶黒ビール」とノンアルコールビールを使ったあっさり味で飲みやすい「ノンアルコール抹茶ビール」の3種の抹茶系ビールをお楽しみいただけます。

そのほか、今回のビアガーデンのために新作の「ほうじ茶黒ビール」もご用意します。ほうじ茶黒ビールは、黒ビール独特のコクと香ばしさが、ほうじ茶の苦みと相性がぴったりで、深みのある黒褐色が特長です。

これらの“抹茶・ほうじ茶ビール”に、通常のビールと黒ビールなどを加えた、色とりどりの9種のビール飲み放題を税込3800円(2時間制)で提供します。飲み放題には、おつまみとして日替わりの“お茶料理”1品も付きます。

「抹茶ビアガーデン」は2回目で、昨年は抹茶ビール4300杯以上が出るなど大好評でした。今年も屋外テラス席32席と、店内の木目を基調とした落ち着いた空間48席でお楽しみいただけます。各テーブルの茶香炉(日本版アロマポット)で焚く香り高いほうじ茶の香りにつつまれながら、「日本茶」をご堪能いただけます。

「抹茶ワイン」「緑茶梅酒」などお茶を使ったアルコールメニュー充実！

飲み放題の“お茶ビール”のほかにも、別売りの“お茶カクテル”も今年から、新たに充実させました。なかでも真緑色の「抹茶ワイン」はインパクト抜群です。甘口の白ワインに抹茶を独自ブレンドした、当店オリジナルのワインカクテルで、ワインの甘さと抹茶のほろ苦さのバランスが絶妙な一杯です。

そのほか、梅酒のコンテストで日本一に輝いた和歌山の酒造大手・中野BCの緑茶のカクテル梅酒「緑茶梅酒」(税込550円)や各焼酎の江戸番茶割り(同650円～)を提供します。



抹茶ポテトフライ、サーモンの抹茶ソースがけなど、お茶料理 5 種のビアガーデンセットも

お料理は、5 種の“お茶料理”が楽しめる「抹茶ビアガーデンセット」(税込 3000 円)を、お酒のおつまみにご用意します。ビールに相性ぴったりの抹茶の茶葉をたっぷりまぶした「ポテトフライ抹茶塩」に加え、“抹茶味噌”で食べる野菜スティック、スモークサーモンの抹茶ソースがけ、国産茶豆、お茶を使った日替わりのお肉料理を揃えた、“お茶づくし 5 品”の盛り合わせです。



お茶料理 5 種のビアガーデンセット

“新茶ピザ” “新茶コロッケ”や、抹茶入りの真緑のとろろをかけた特製だし巻き玉子など ユニークな見た目と味の“お茶料理”19 品もオススメ

一品料理も充実しており、“お茶料理”は全 19 種を提供します。なかでも今春の新作 11 品がオススメです。

狭山産の新茶の茶葉をバジルに見立てた和風の「新茶の酒盗ピザ」や、同じく新茶の茶葉と宇治抹茶を蒸かしたジャガイモにまぶした「新茶の抹茶コロッケ」、抹茶を加えた真緑のとろろをたっぷりかけた特製だし巻き玉子など、ビールに合うおつまみが揃います。他にはない、ユニークな見た目と味の“お茶料理”をアラカルトでお楽しみいただけます。



新茶の茶葉をバジルに見立てた“お茶のピザ”

食後には、抹茶プリンなど女子向け“お茶スイーツ”を提供

食後には、和洋折衷の“お茶スイーツ”がオススメです。抹茶を使った手作りプリンや挽き茶アイスのをせる米粉のパンケーキといった当店定番メニューに加え、抹茶を濃い目に練った“お濃茶(おこいちゃ)”に季節の果物をそのままディップしてお召し上がりいただく、新作の「お濃茶フォンデュ」を提供します。



果物を抹茶にディップする“お茶フォンデュ”

<ご参考資料>

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、一時期ツイッターの注目ワードにもあがりました。



一番人気の“お茶料理”は、真緑の「抹茶ポテトサラダ」

真緑でインパクト抜群の「抹茶ポテトサラダ」は、「抹茶ビール」に並ぶ、当店人気のメニューです。北海道男爵芋を使用したポテトサラダに抹茶を練りこみ、後味にほんのお茶の風味を感じていただけます。中濃ソースをかけて食べるのがオススメです。



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」		
場 所	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー 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 (龍名館本店ビル 1F)		
実施日時	6月1日(水)～9月30日(金) 17:30～23:00(ディナータイムのみ)		
予約開始	5月16日(月)から、お電話(03-3251-1150)・HP(http://1899.jp/ochanomizu/)にて承ります		
内 容 料 金	・9種のビールを2時間飲み放題、お茶料理一品(日替わり)付き 飲み放題は、「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」「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」のビール9種類		3800円
	・5種の“お茶料理”が楽しめる「抹茶ビアガーデンセット」 「ポテトフライ抹茶塩」「抹茶味噌で食べる野菜スティック」「国産茶豆」 「スモークサーモンの抹茶ソースがけ」「お茶を使った日替わりお肉料理」の5品		3000円
お茶料理 単品内容	抹茶とろろのふわふわ出汁巻き玉子(880円)※	茶つま揚げ(640円) ※	
	茶美豚 茶香グリル(1100円) ※	抹茶とほうじ茶のポテトフライ(760円) ※	
	新茶の抹茶コロッケ(780円) ※	新茶の酒盗ピザ(1080円) ※	
	新茶味噌の冷奴(680円) ※	新茶とタコのマリネ(860円) ※	
	気まぐれお茶のおぼんざい3種盛り(540円)※	お濃茶フォンデュ(880円) ※	
	ちゃろん(350円) ※	抹茶ぼてとサラダ(680円)	
	1899 抹茶豆腐サラダ(980円)	出汁が命の5種類のお茶漬(650円)	
	1899 稲庭うどん 碾茶まぶし(800円)	1899 抹茶そば ちゃ～ゆ添え(700円)	
	1899 手作りプリン 抹茶蜜がけ(830円)	1899 手作りプリンほうじ茶蜜がけ(830円)	
	アイス(ほうじ茶、挽き茶、抹茶)(450円)		
◇お茶料理は、今春の新作11種(※印)を含む、計19種です			
◇お茶料理以外にも、サラダ・前菜・煮物・揚げ物・スイーツ各種を提供します			
主なお茶系	抹茶ワイン	グラス	税込 720円
アルコール	緑茶梅酒	グラス	税込 550円
メニュー	焼酎(麦、芋、米) 江戸番茶割り	グラス	税込 650円

3種の“抹茶ビール” “ほうじ茶黒ビール”など9種のビールが飲み放題

左から「ハーフ&ハーフ」「ビール(通常)」「ノンアルコール抹茶ビール」「ほうじ茶黒ビール」「抹茶ビール」
 「抹茶黒ビール」「黒ビール」「ノンアルコールビール」。これらに「瓶ビール」を加えた9種のビールが飲み放題!



(レストランについて)

「茶バリエ」が茶葉に応じて淹れ方や温度を調整 創業 118 年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン

レストラン「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)」は、2014年8月1日に開業しました。全9室のスイートルームでもてなすスモールラグジュアリーホテル「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、昼11時から夜23時の営業で、飲むお茶と「茶を食す」料理やスイーツなどを、時間によって異なるスタイルで提供しています。

ランチタイムは7種のお膳料理を。カフェ営業では専属の「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、各茶葉に合わせて抽出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶8種と抹茶プリンやほうじ茶アイスなどを提供します。夜は抹茶を使った緑のポテトサラダや抹茶とろろの出汁巻き玉子、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店内48席と屋外テラス32席を設けています。

店舗概要

レストラン名	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー 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 (龍名館本店ビル 1F)		
交 通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩3分、メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩1分 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)		
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		
平均単価	ランチ 880~1480円、カフェ 800円、ディナー 5000円		
フロア概要	店内 48席、テラス 32席	連絡先	電話 03-3251-1150
ホームページ	http://1899.jp	S N S	facebook.com/1899ochanomizu

(株)龍名館 会社概要

社 名	株式会社 龍名館 (〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4)		
代 表 者	代表取締役社長 浜田 敏男		
設 立	明治 32 年 6 月	資 本 金	50,000,000 円
事業内容	ホテル・飲食店・不動産経営		

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 濱田(はまだ) TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
広報事務局(Clover PR 内) 福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net