

日本茶レストランで〈抹茶ビアガーデン〉開業

新作「和紅茶ビール」や定番「抹茶ビール」などビール 10 種飲み放題

真緑の「抹茶ワイン」や日本一に輝いた「緑茶梅酒」もオススメ

緑茶ソーセージ、煎茶ポテト、抹茶ポテサラなど“お茶料理”13 品も

ホテル、レストラン運営の創業 118 年の榊龍名館(東京都千代田区)は、日本茶レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」で、新作の「和紅茶ビール」や定番の「抹茶ビール」など 10 種のビールと「抹茶ワイン」の飲み放題、さらに 13 品の“お茶料理”を提供する、お茶づくりの「抹茶ビアガーデン」を、2017 年 6 月 1 日(木)から 9 月 30 日(土)の夏季限定で開業します。

「抹茶ビアガーデン」は今年 3 回目で、去年は抹茶ビール約 7200 杯が出た大好評のイベントです。

今年の新作ビールは、国産の紅茶“和紅茶”をビールに独自ブレンドした「和紅茶ビール」と「和紅茶黒ビール」です。「和紅茶ビール」は、和紅茶ならではの自然な甘みと華やかな香りが、ビールの苦みと調和する、新感覚の味わいです。

「和紅茶黒ビール」は、和紅茶のすっきりとした味が、黒ビール独特のコクを際立たせた大人の一杯。和紅茶のやさしい香りのする“フレーバー黒ビール”です。

同じく独自ブレンドした定番の「抹茶ビール」は、麦と抹茶の苦さのハーモニーが絶妙です。深い緑色の強烈な見た目と、ヘルシーさ、意外な美味しさで人気です。そのほか、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「ノンアルコール抹茶ビール」の 3 種の「抹茶系ビール」を楽しめます。

さらに、「ほうじ茶黒ビール」もご用意。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ぴったりで、深みのある黒褐色が特長です。

甘口の白ワインに抹茶をブレンドした当店オリジナルカクテル「抹茶ワイン」も飲み放題に含みます。ワインのフルーティーな甘さと抹茶のほろ苦さのバランスが絶妙な一杯です。

色とりどりの計 10 種のビールは、当店専属のお茶の専門家“茶バリエ”が丁寧に作ります。飲み放題の料金は、税込 3500 円(2 時間制)です。HP から予約すると、同 3000 円とお得です。

屋外のビアテラス 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。

日本一に輝いた「緑茶梅酒」などのお茶を使ったアルコールメニューも

飲み放題以外でも、お茶を使ったお酒メニューをラインナップします。和歌山の酒造大手・中野 BC が販売する、梅酒の品評会で日本一に輝いた「緑茶梅酒」(同 550 円)や、各焼酎の江戸番茶割り(同 650 円～)などです。



カラフルな和紅茶・抹茶・ほうじ茶の【お茶ビール】



ヘルシーなお茶ビール、たくさん飲んでも大丈夫?!



美しい真緑の
抹茶ワイン

茶燻製、茶豆など“お茶まみ”3品盛り合わせた“抹茶ビアガーデンセット”や

「緑茶ソーセージ」「煎茶ポテト」「抹茶ポテトサラダ」などユニークなお茶料理 13品も

「抹茶ビアガーデン」では、本イベントから提供する新作メニュー6品を含む“お茶料理”全13種も提供します。

なかでも、おつまみならぬ“お茶まみ”3種を盛り合わせた「抹茶ビアガーデンセット」(税込1500円)は本イベント限定です。サーモンやチーズなどを、茶葉で燻した“茶燻製”(日替わり)と、抹茶塩をかけた“エビ煎”、香りが豊潤な“茶豆”の、手軽につまめる3品をセットにします。

ソーセージやポテトなどビールと相性ぴったりのお茶料理も揃います。

「1899お茶ソーセージ」(同700円)は茶葉を練りこんだ、お茶の風味をしっかりと味わえる一品で、緑茶・番茶・紅茶の3種のテイストをご用意します。ポテトは、揚げずにグリルしたヘルシーな「グリルポテトのお茶フレーバー」(同580円)を用意。煎茶・抹茶・ほうじ茶の3種のフレーバーのお塩をお選びいただけます。

そのほか、真緑の「抹茶ポテトサラダ」(680円)などほかにはない、ユニークな見た目と味の“お茶料理”を、アラカルトで楽しめます。



ビアガーデンセットの3種の“お茶まみ”



緑茶・番茶・紅茶味のお茶ソーセージ



一番人気！真緑の抹茶ポテトサラダ

食後には抹茶プリンなど、女子向け“お茶スイーツ”を♪

食後には、和洋折衷の“お茶スイーツ”4種を揃えます。抹茶・ほうじ茶・紅茶の中からソースを選べる自家製プリンを、徳島県の大谷焼のかわいい“プリン壺”に入れて提供します。

また、抹茶の奥深い香りが特長の、日本酒で仕上げた熟成ケーキ「酒 抹茶ケーキ」(同600円)もおすすです。



抹茶などのお茶ソースをかけるプリン

“抹茶モヒート風”のノンアルお茶カクテルもご用意

お酒の苦手な方向けには、抹茶のノンアルコールカクテル「ティーライム」(同720円)がオススメです。抹茶にソーダとシロップを注ぎ、ミントとライムを添えた、ユニークな“抹茶モヒート風”ドリンクです。抹茶特有の苦みとほのかな甘みに、ライムとミントのすっきりとした味わいが重なる、大人な味わいのノンアルコールカクテルです。



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ろやかで美味しい」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。



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(木)～9月30日(土) 17:00～23:00 (※L.O.フード:22:00、ドリンク:22:15)	
予約開始	5月9日(火)から、お電話(03-3251-1150)・HP(http://1899.jp/ochanomizu/)にて承ります ※ご予約は二部制で、17:00～18:00 入店、20:00～20:30 入店からお選びいただきます	
内 容	10種のビールほかを飲み放題(2時間制)	
料 金	飲み放題は、「抹茶ビール」「抹茶黒ビール」「ノンアル抹茶ビール」 「ほうじ茶黒ビール」「和紅茶ビール」「和紅茶黒ビール」「ビール」 「黒ビール」「ハーフ&ハーフ」「ノンアルコールビール」 以上のビール10種と、「瓶ビール」「抹茶ワイン」、ソフトドリンク各種	3500円 HPからのご予約で 3000円
【お茶料理(全13種)】【お茶スイーツ(全4種)】(※印は、今春の新作8種)		
セ ッ ト	抹茶ビアガーデンセット(茶豆・エビ煎・茶燻製の3種)(1500円)※	
おつまみ	サーモンと茶葉のマリネ(700円) ※	おまかせ茶燻製盛り合わせ(800円) ※
サ ラ ダ	抹茶ぼてとサラダ(680円)	1899 お茶豆腐サラダ(980円) ※
	彩り野菜の茶～ニャカウダ(1480円)	
焼 物	1899 オリジナルお茶ソーセージ 緑茶・番茶・紅茶(各700円、3本セット1899円) ※	
	グリルポテトのお茶フレーバー 抹茶・ほうじ茶・煎茶(各580円) ※	
	茶葉と酒盗のピザ(1080円)	
揚 物	大山鶏の唐揚げ抹茶マヨ添え(840円)	ギョロツケ 抹茶塩(700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) ※紅茶蜜がけのみ新作	
	アイスクリーム 抹茶・ほうじ茶・ジャージー牛乳(各450円)	
	シャーベット 挽茶(450円)	酒ケーキ 抹茶・ほうじ茶(各600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)	焼酎(麦、芋、米) 江戸番茶割り(650円)
ノンアルコール	ティーライム(720円)	

“抹茶ビール” “ほうじ茶黒ビール” “和紅茶ビールなど10種のビールが飲み放題

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」の10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、朝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。

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 15 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茶葉をまるごと味わえる茶葉と酒盗のピザ、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ある店内 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 ※ビアガーデン期間のみ、ディナー 17:00～23:00		
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)・山口 TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井 TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net