

## ヘルシーイメージで罪悪感少な目！？“お茶料理&お茶ビール”のコース開始

メは「お茶ラーメン」！「煎茶ローストビーフ」や「ほうじ茶燻製」など

お茶づくし！ 15種の“お茶料理”の数々

真緑の「抹茶ビール」ほか3種の“お茶ビール”飲み放題付き

ホテル・レストラン運営の創業120年の老舗、(株)龍名館(東京都千代田区)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、前菜から締めのラーメン、スイーツまで、全15種に抹茶、ほうじ茶、煎茶などのお茶を使った「お茶づくしのコース料理」を考案、2019年12月1日(日)から2020年1月31日(金)まで提供します。抹茶ビール、抹茶黒ビールなど3種の“お茶ビール”含む、全22種のドリンクの飲み放題付き(2.5時間制)で、料金は税込6000円です。

食べ過ぎ、飲み過ぎても、お茶なので“罪悪感少な目”です。女子会や忘新年会にもオススメです。

### 抹茶・ほうじ茶・煎茶を“食べる”！ 15種類の“お茶料理”

新作コース料理のテーマは、「お酒がすすむ“お茶料理”」です。コースは、おつまみならぬ“お茶まみ”6品を小箱に可愛く盛り合わせた日替わりの前菜から始まり、煎茶の茶葉をたっぷりまぶして低温でじっくりローストした「煎茶ローストビーフ」や、ほうじ茶でチーズやサーモンを燻した「茶燻製の盛り合わせ(5種)」など、“新たなお茶の魅力”を引き出す料理が並びます。

メは、“お茶ラーメン”です。カツオの出汁に煎茶を合わせ、当店特製の塩だれを加えた“塩ラーメン”に仕立てています。薬味として、煎茶の茶葉を仕上げにのせます。ほのかな煎茶の香りと苦みが特長で、さっぱりとコースを締めます。



### 深い緑色で強烈な見た目の“抹茶ビール”も飲み放題！

コースは、抹茶ビール、抹茶黒ビール、ノンアルコール抹茶ビールの3種の“お茶ビール”を含む、全22種のドリンク飲み放題付きです。

当店の一番人気「抹茶ビール」は、ビールに抹茶を合わせることで、独自のまろやかさと苦みが生まれる、ヘルシーなビアカクテルです。深い緑色の強烈な見た目は、写真映えも抜群です。



## お茶づくし忘新年会コース「呑める茶料理」概要

|   |   |  |
|---|---|--|
| 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  |  |
| 実施期間  | 2019年12月1日(日)~2020年1月31日(金)<br>※2020年1月1日(水)~1月5日(日)除く ※お電話、HPで予約受付 |  |
| 時間  | 17:30~23:00(L.O.22:00) ※日祝と12月28日~31日のみ 17:30~22:00(L.O.21:00)      |  |
| 価格  | 税込6000円(料理と2.5時間の飲み放題付き)  |  |
| □ 料理内容  |   |  |
| 先付  | お茶料理の「主茶箱」<br>(おもちゃばこ)  | 緑茶を使用した「茶豆富」、碾茶をまぶして炒めた「蓮根の碾茶金平」など、多彩なお茶料理6品を日替わりで、小箱に詰め合わせて提供 |
| 温菜  | 鮮魚と冬野菜の煎茶包み蒸し   | たっぷりの冬野菜と鮮魚を煎茶と一緒に紙で包んで蒸し上げ、素材の旨味とお茶の風味を閉じ込めた一品                |
| 一品  | 自家製 煎茶ローストビーフとおつまみ揚げ野菜  | 煎茶の茶葉をたっぷり付けて、低温でじっくりとローストしたローストビーフと、胡椒をきかせたスパイシーなおつまみ野菜       |
| 肴   | 茶燻製の盛り合わせ   | ほうじ茶で燻した、チーズ、小豆、サーモン、鯖、酒粕ベーコンの5種の盛り合わせ                         |
| 食事  | お茶香る潮拉麺   | 煎茶の浸出液とカツオ出汁を合わせ、味付けして仕上げに茶葉をのせた、お茶香るシンプルな和風出汁塩ラーメン            |
| 甘味  | お茶のアイス  | 抹茶、ほうじ茶、挽茶のいずれかのアイス  |
| □ ドリンク内容(2.5時間制の飲み放題)   |   |  |
| お茶ビール3種(1899抹茶ビール・1899抹茶黒ビール・1899抹茶ノンアルコールビール)、ビール(プレミアムモルツ)、日本酒、焼酎、ウイスキー、ワインなどソフトドリンク(江戸番茶他)など全22種 |   |  |



緑茶を使用した「茶豆富(ちゃどうふ)」など日替わりのお茶料理6品を小箱に詰め合せた前菜



冬野菜と鮮魚を煎茶と一緒に包んで蒸し上げ、素材の旨味とお茶の風味を閉じ込めた「煎茶包み蒸し」



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包まれる、和みの空間

＜ご参考＞ 「レストラン 1899 お茶の水」について

## 創業 120 年の老舗が手掛ける、日本茶を「淹れる」「食す」レストラン

旅館を開業して 120 年を迎える老舗(株)龍名館が運営する、「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。



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、お茶を淹れます。厳選した日本茶約 10 種に加え、抹茶プリンやほうじ茶アイスなどの“お茶スイーツ”を提供します。ランチでは、「抹茶味噌」で味わう鯛茶漬や、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、お茶ソースで味わう「茶～ニャカウダ」や茶葉をまるごと食べられるピザといった“お茶料理”と、お店名物の「抹茶ビール」などをお楽しみいただけます。

### 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 Twitter の注目ワードにもあがりました。



### 店舗概要

|        |  |       |                             |
|--------|--|-------|-----------------------------|
| 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)   |       |                             |
| 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<br>東京メトロ丸の内線「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) ※2017 年 12 月 1 日(金)リブランディング(店名変更)  |       |                             |
| 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 ※日・祝は～22:00<br>※2019 年 7 月 1 日より、ランチ営業時間は「11:00～14:00」に変更 |       |                             |
| フロア概要  | 店内 40 席、テラス 22 席   | 連絡先   | 電話 03-3251-1150             |
| ホームページ | <a href="https://1899.jp">https://1899.jp</a>  | S N S | facebook.com/1899ochanomizu |

### ——— 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:p.r@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