

日本茶カフェで香ばしい「ほうじ茶パン」新発売！7/1 営業再開

お茶が超濃厚！プロが1杯ずつ淹れる本格「煎茶ラテ」も登場

一番人気の「抹茶パン」と合わせて、テイクアウトも可能

1899(明治32)年創業、ホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、テイクアウトもできる、新作の“お茶メニュー”「ほうじ茶パン」「深蒸し煎茶ラテ」を、新橋・虎ノ門エリアの日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」で、2020年7月1日(水)から新発売します。

新作2品に加え、開業(2020年2月)から一番人気の「抹茶パン」も同日からテイクアウトを開始します。抹茶やほうじ茶の本格「日本茶ラテ」と合わせ、お持ち帰りメニューが7月から充実します。

<ほうじ茶パン> 静岡産の茶葉を生地に使用！ヘルシーな黒ごま&きなこ入りも

新作の「ほうじ茶パン」は、静岡産のほうじ茶を生地に練りこんで焼き上げ、お茶の香ばしさと国産小麦の甘みを存分に感じられる一品です。

パンは、「プレーン」(税込300円)と「黒ごまきなこ」(同350円)の2種を提供します。

「黒ごまきなこ」は、パンの中に黒ごまときなこ、ミルククリームを入れ、さらにドライフルーツのミカンをトッピングします。優しい甘みのクリームと、ミカンの酸味が、ほうじ茶の香ばしさと良く合います。

また、お店の一番人気のフードメニュー「抹茶パン」(プレーン、あんバター、ホワイトチョコ&シリアル)の3種もテイクアウトを始めます。当店の“日本茶パン”は、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、茶葉を加えて、マフィン形にふんわりと焼き上げます。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、当店オリジナルの逸品です。



選べるトッピングも♪「抹茶パン」3種(左3列)と、新作「ほうじ茶パン」2種(右2列)

<深蒸し煎茶ラテ> 6種の煎茶を独自ブレンド！お茶の渋みとうまみを存分に…

濃い目に浸出した濃厚な深蒸し煎茶をミルクに加えた、爽やかな口当たりの“日本茶ラテ”「深蒸し煎茶ラテ」(同600円)も新発売します。

同メニューは、味、香り、色合いのバランスを考え厳選した6種の煎茶(静岡・鹿児島・宮崎産等)を独自にブレンドした店舗オリジナルの「六煎茶」を使います。砂糖などの甘味は一切加えないので、煎茶本来の渋み、うまみを楽しめます。

また煎茶の淡い緑色とミルクの白色の2層に分かれ、見た目にも可愛く写真映えする一品です。



煎茶の淡い緑とミルクの白色の2層が美しいテイクアウトにイチオシの「深蒸し煎茶ラテ」

注文ごとにプロが淹れる本格派「日本茶ラテ」など全9種のドリンク、テイクアウト可

新作の「深蒸し煎茶ラテ」に加え、「抹茶」「ほうじ茶」「和紅茶(国産の紅茶)」を使った日本茶ラテと、急須で淹れる正統派の日本茶(煎茶ほか、同 650 円～)など、日本茶専門店ならではの本格派ドリンク全9種を、店頭とお持ち帰りメニューで提供します。

全てのお茶は、店舗専属の日本茶のプロ「茶バリエ」が茶せんでたてるか、急須で淹れます。カウンターで茶釜を使い、茶葉に合わせた温度、浸出時間を調整して、注文ごとに1杯1杯、丁寧につくります。各日本茶のうまみや甘味、さわやかな香りを、最大限引き出します。



(左) 茶釜付きの専用カウンター、お客様の目の前で注文ごとに丁寧につくります
(右) お持ち帰りできる本格派の「日本茶ラテ」4種(左から和紅茶、濃茶、深蒸し煎茶、ほうじ茶)

御茶ノ水の日本茶レストランでも、新作テイクアウトメニュー登場

魚介の出汁&牛すじでうまみたっぷりの「本格和風カレー」！茶飯にかけて♪

龍名館グループが運営する、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、出汁を効かせたカレーと、丁寧に煮込んだ牛すじをご飯にかけて、「1899 出汁カレー」(同 1000 円)を、7月1日(水)から新たに販売します。

店内とテイクアウトでもお召し上がりいただけます。

魚介の出汁を効かせ、キノコなどの和の食材を使い、店舗の日本料理人が“本気”で作った“本格和風カレー”です。

牛すじは大根、ごぼうとともに柔らかく煮込みました。ご飯には、日本茶レストランらしく、ほうじ茶で炊いた「茶飯」を使います。出汁と牛すじのうまみがたっぷりのカレーは、暑い夏の食欲増進にもおすすめです。

また、同店では、新橋の「チャヤ 1899 東京」と同じく、「深蒸し煎茶ラテ」(同 600 円)を店内・テイクアウトで販売します。



新メニュー概要 (全てテイクアウト可能)

販売店舗 <1>	店名: CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)	
	住所: 〒105-0004 東京都港区新橋 6 丁目 4 番 1 号 (ホテル 1899 東京 1F)	
	提供時間: 終日 (11:30~21:00) ※当面の間、営業時間 11:30~17:00、土曜・日曜・祝日は休業	
販売店舗 <2>	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)	
	提供時間: カフェタイム (14:00~16:30) デイナータイム (17:30~23:00、日祝のみ~22:00) ※当面の間、ディナータイムの営業が 22:00 まで、日曜・月曜・祝日はディナータイム休業	
販売開始日	2020 年 7 月 1 日 (水)	
【ドリンク】 ※「チャヤ 1899 東京」「レストラン 1899 お茶の水」(全時間帯)で提供		税込価格
深蒸し煎茶ラテ (温/冷)	深蒸し煎茶「六煎茶」を濃く浸出し、ミルクに加えたラテ。煎茶の濃厚な旨味とかるやかな渋味がミルクの甘味とマッチし、引き締まった後味です	各 600 円
【ほうじ茶パン(全 2 種)】 ※「チャヤ 1899 東京」のみ(全時間帯)で提供		税込価格
ほうじ茶パン プレーン	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、静岡産ほうじ茶を加えて、マフィン形にふんわりと焼き上げます	300 円
ほうじ茶パン 黒ごまきなこ	黒ごま、きなこをミルククリームと合わせほうじ茶パンに入れました。優しい甘みに、トッピングしたドライみかんの酸味がアクセントを加えます	350 円
【カレー】 ※「レストラン 1899 お茶の水」のみ(全時間帯)で提供		税込価格
1899 出汁カレー	ほうじ茶で炊いた「茶飯」に、魚介出汁を効かせたカレーと、牛すじ煮込みを掛けた“和風カレー”。	1000 円

<ご参考情報>

安心してご来店を…間隔を空けたレイアウトや、入店人数・利用時間の制限など
「チャヤ 1899 東京」「レストラン 1899 お茶の水」主なコロナ対策について

- ・間隔を空けたテーブルレイアウトと入店人数の制限 ※通常の 2 分の 1 程度の席数
 - ・使い切り紙メニュー、QR コードによるデジタルメニューの導入
 - ・カスター(塩・胡椒)セットの設置の中止、おしぼりの仕様・提供方法の見直し
 - ・グループ予約は当面の間、最大 12 名様まで
 - ・ご利用時間は当面の間、最長 150 分まで
 - ・ご来店時のアルコール消毒液による手指の消毒のお願い ほか
- ※詳細は当社 HP よりご覧いただけます

URL: https://www.ryumeikan.co.jp/corp/policy_safety.html

(「龍名館グループ」感染症対策ページ)

「お茶」をカジュアルに！新橋・虎ノ門の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」

旅館を開業して 120 年以上の老舗、龍名館グループが運営する、「CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)」は、2020 年 2 月 21 日にオープン。お茶がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」の 1 階にある日本茶専門カフェです。「街の茶屋で、ゆるやかな時間を日常に」をコンセプトに、抹茶やほうじ茶、和紅茶など、日本茶のスイーツやパン、ラテなどを提供しています。



「チャヤ 1899 東京 (CHAYA 1899 TOKYO)」概要

住 所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)		
交 通	「御成門駅」徒歩 6 分、JR「新橋駅」徒歩 10 分、「大門駅」徒歩 10 分 ほか		
開 業 日	2020 年 2 月 21 日 (金)		
営業時間	11:30～21:00 ※当面の間、営業時間は 17:00 まで、土曜・日曜・祝日は休業		
フロア概要	店内 38 席 ※当面の間、19 席での営業	連絡先	電話 03-3432-1890
ホームページ	1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/	S N S	facebook.com/hotel1899tokyo/

日本茶を「淹れる」「食す」レストラン「レストラン 1899 お茶の水」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。



「レストラン 1899 お茶の水 (RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU)」概要

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		
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 11:00～14:00、カフェ 14:00～16:30、ディナー 17:30～23:00 ※日・祝は～22:00 ※当面の間、ディナータイムの営業は 22:00 まで、日曜・月曜・祝日はディナーのみ休業		
フロア概要	店内 40 席、テラス 22 席 ※当面の間、 店内 24 席、テラス 14 席での営業	連絡先	電話 03-3251-1150
ホームページ	https://1899.jp	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:pr@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