

創業 120 年の老舗が “カジュアルな鯛茶漬け” を開発、日本茶カフェで提供
お茶専門店ならではの本格派「抹茶味噌」「ほうじ茶味噌」に
スーパーフードのビーツやケールを組み合わせたヘルシーさがウリ
健康的でリッチ、大人の贅沢をランチで手頃に

旅館創業から 120 年続く老舗、ホテル・レストラン運営の龍名館グループは、東京・新橋の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」で、自家製の「抹茶味噌」や「ほうじ茶味噌」を使った鯛茶漬け 2 種の提供を 2020 年 12 月 11 日（金）から開始します。日本茶専門店らしく、抹茶やほうじ茶を味の決め手に使いながら、ビーツやケールなど話題のスーパーフードを盛りつけた、カジュアルでヘルシーな新感覚の鯛茶漬けです。

提供する鯛茶漬けは、自家製の「抹茶味噌」と「ほうじ茶味噌」を使った 2 種類です。昆布締めにしたタイを熱々の白米に乗せ、それぞれの味噌を添えます。

タイのほかに、スーパーフードと呼ばれる栄養素豊富なビーツやケールをたっぷり盛りつけ、自家製の粉末状のうまみ素材（鰹節・アオサノリ・碾茶・ひんぎゃの塩）を仕上げに振りかけます。

「抹茶味噌」には玉露とかぶせ茶の茎を使用した緑茶を注ぎ、「ほうじ茶味噌」にはオリジナルブレンドの番茶を注ぎます。

味噌を溶きながら味の変化を楽しんだり、具材の食感の違いや組み合わせを味わっていただけます。ビーツは塩麴で和え、ケールはオリーブオイルを絡めて低温で焼くなど、ひと手間を加え、茶漬けに合わせます。

お茶に味噌や出汁のうま味が合わさり、さらさらっと含むと、それぞれのふくよかな美味しさが口の中で混然一体に広がります。

販売は 12 月 11 日（金）からで、1 日 30 食限定で、平日に一般提供します。価格は、ランチタイム以降（11:00～20:00）が単品 1200 円（税込）で、朝食（8:00～11:00）がドリンク付き 1400 円（同）です。全時間帯で、テイクアウトが可能です。当カフェは、「お茶」がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」の 1 階に併設しています。宿泊者は土日・祝日も、朝食メニューとしてお楽しみいただけます。



江戸時代から続く伝統食「お茶漬け」のヘルシーさと手軽さを生かして現代風にアレンジ



龍名館は、旅館創業以来 120 年間、会席料理屋の伝統を受け継いできました。新作の鯛茶漬は、本格的な日本料理の技術を生かしながらカジュアルでヘルシーに仕上げた一品で、“大人の贅沢”を手頃な価格で味わっていただけます。これからの冬、身も心も温まる時間を過ごしていただけます。

<鯛茶漬詳細>

ビーツもケールも茶漬けに合わせてひと手間、麴や味噌など発酵食品も摂れる 1 杯

タイは、昆布締めにして、身を引き締め、まるやかな味わいにします。

具材はそのほか、スーパーフードと呼ばれる栄養豊富なビーツやケールをたっぷり盛りつけます。

“食べる輸血”と言われるビーツは、生で食べても甘みがあるものを選定し、加熱後、塩麴と和えてさらに旨味を引き出します。歯ごたえを残して加熱調理することで、食感のアクセントにします。

ケールは、オリーブオイルで和え、低温でじっくり焼くことで、パリッとした食感とうま味を引き出します。苦みやえぐみが軽減され、高い栄養価と鮮やかな緑色を残す調理法です。

味噌や麴などの複数の発酵食品を含み、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどが 1 杯で摂れるヘルシーなお茶漬けです。



米にもこだわり！精米したての白米を提供

米は、長野県飯山市「岡忠農園」のコシヒカリを使用します。新鮮さにこだわり、発送直前に精米。雪解け水が流れ込む環境で育つ、甘みのあるお米です。



左:1899 鯛茶漬 抹茶味噌 右:1899 鯛茶漬 ほうじ茶味噌

新メニュー「1899 鯛茶漬け」概要

商品名 (特徴)	1899 鯛茶漬け 抹茶味噌 (静岡産抹茶を使った自家製味噌を使用。仕上げに、八女の玉露とかぶせ茶の茎を使用した緑茶「玉露かぶせ茶 茶ばしら」をかけて提供)	
	1899 鯛茶漬け ほうじ茶味噌 (静岡産ほうじ茶を使った自家製味噌を使用。仕上げに、1899オリジナルの「江戸番茶」をかけて提供)	
税込価格	朝食時間／8:00～11:00(L.O.10:45)	1400 円(ドリンク付)
	カフェ時間／11:00～20:00(L.O.19:30) ※土日・祝日休業	1200 円(単品)
備考	1 日 30 食限定	
	土日・祝日の朝食のみ、宿泊者限定で提供いたします	
	朝食時間のドリンクは、緑茶、和紅茶、ほうじ茶、オレンジジュース、コーヒー、牛乳から選べます	
	朝食・カフェ時間共にテイクアウトも可能です	
特典	新メニューの発売を記念し、販売開始日の 12 月 11 日(金)から 2021 年 3 月 31 日(水)まで 全時間帯 200 円引きの特別価格で提供します	

店舗概要

店舗名	CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)		
住所	〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1(ホテル 1899 東京 1F)		
交通	JR、東京メトロ、都営地下鉄、ゆりかもめ「新橋駅」から徒歩 10 分 都営地下鉄「御成門駅」徒歩 6 分／都営地下鉄「大門駅」徒歩 10 分		
オープン	2020 年 2 月 21 日(金)		
定休日	土曜・日曜・祝日 ※宿泊者は土日祝日の朝食をご利用いただけます		
営業時間	朝食 8:00～11:00(L.O.10:45)、カフェ 11:00～20:00 (L.O.19:30)		
お茶使用 ドリンク例 ※価格は 税込表記 ※11:00～ 提供	濃茶ラテ(温/冷)	茶せんのでたてた濃い抹茶をミルクに加えたラテ。抹茶の量は、3～6 グラムまで 1 グラム単位で選べます。 ※3～4 グラム 600 円／5 グラム 650 円／6 グラム 700 円	600 円～
	深蒸し煎茶ラテ(温/冷)	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ラテ	600 円
	ほうじ茶ラテ(温/冷)	濃く淹れたほうじ茶をミルクに加えた香ばしいラテ	500 円
	和紅茶ラテ(温/冷)	和紅茶の茶葉のまろやかさを生かしたラテ	500 円
	抹茶ソーダ	抹茶の苦みと香り、炭酸の爽やかさがマッチしたソーダ	600 円
	和紅茶ソーダ	華やかな香りの和紅茶と、イヨカンのコンフィチュールで甘みを加えたソーダ	500 円
	※オプション...ラテの牛乳を豆乳に変更可能(50 円) ※全てテイクアウト可		
延床面積	120 平米(36.3 坪)	席数	店内 38 席 ※当面の間、19 席での営業
電話番号	03-3432-1890	HP	https://1899.jp/hotels/tokyo/

——— 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、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net