

## 日本茶づくしの「抹茶ビアガーデン」開催、ゆったり甘〜い新企画

真緑の「抹茶ビール」や「抹茶ハイボール」「日本茶モクテル」が飲み放題！  
 食べるお茶「煎茶ローストビーフ」「ほうじ茶ポテトフライ」「番茶ソーセージ」や  
 お茶スイーツ「お茶パフェ」「濃茶ジェラート」「酒茶ケーキ」などメニュー充実

ホテル、レストラン運営の創業122年の老舗(株)龍名館(東京都千代田区)は、お茶づくしのビアガーデン「抹茶ビアテラス」を、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」(千代田区神田駿河台3)で、2021年6月1日(火)から9月30日(木)まで開催します。

提供するの、インパクト抜群の真緑の「抹茶ビール」など“お茶アルコールドリンク”2種と新作のノンアルコールカクテル“日本茶モクテル”4種の飲み放題や、16品の“お茶料理”、5品の“お茶スイーツ”です。

場所は、店内32席と屋外のビアテラス22席で行います。飲み放題は90分制で、税込2800円です。本日4月20日(火)から予約受付を開始します。



### コロナ対策をしながら新機軸、“チル”で“甘〜い”ビアガーデン！

再開(去年は中止)するビアガーデンは、お茶づくしがウリの当店大人気企画です。6回目となる今年には、「静かにゆるやかな時間を楽しむ」をテーマに、「抹茶ビアガーデン」から「抹茶ビアテラス」に名称を変更。料理は全て1人前で提供するほか、店内の席数を約2割減らし、テーブルの間隔を空け、ゆったりとした空間を作ります\*。 ※感染症対策として、パーテーションの設置や入店時の検温・手指消毒も実施します

加えて、アルコールを控える方に向けて、ノンアルコールカクテル(モクテル)を初導入するほか、“お茶スイーツ”に力を入れ充実させます。コロナ疲れに、日本茶の味・香りを感じるドリンクとスイーツも楽しめる“甘い企画”です。

夏の風物詩、ビアガーデンを、安心して、ゆったり静かにお楽しみいただく環境を整え、肩肘張らない「チル(chill、くつろぎ)」な内容を打ち出します。

## 「お茶モクテル」が初登場！ノンアル派に向けて、4種の日本茶を使い新開発

今年初めて、日本茶を使ったモクテル(ノンアルコールカクテル)4種が登場します。全て、飲み放題で提供します。

茶せんで点てた抹茶にオレンジジュースを合わせた、2色のコントラストが鮮やかな「サンライズ」、ジンジャーエールとレモンシロップを合わせて煎茶を注ぎ、スパイシーさと煎茶のうま味がマッチした「スパイス&サワー



ティー」、コーヒーとミルクにほうじ茶パウダーを合わせた、ほろ苦くて甘い「ティースイーツティー」、和紅茶にソーダとグレナデンを合わせた、赤い見た目も華やかな「アブニカソーダティー」を用意します。

## シメは甘さ控えめ、罪悪感も少なめ？な“お茶スイーツ”が充実！

### 抹茶づくしの「お茶パフェ」や「濃茶ジェラート」…お好きな“抹茶味”を

今回力を入れるのが、甘さ控え目、大人好みの“お茶スイーツ”です。

オススメは、ビアガーデン初登場の「お茶パフェ」と「1899スイーツプレート」「濃茶ジェラート」です。

抹茶づくしの「お茶パフェ」は、自家製の抹茶プリンにベリーソースを重ね、挽茶シャーベットや玄米、抹茶あられ、濃茶アイス、栗、黒豆、白玉、あんこなどをトッピング。忍ばせた“お茶クリームチーズ”の塩味が、スイーツの味を引き立てます。

「1899スイーツプレート」は、日本茶アイスや酒茶ケーキなど、約6種類の“お茶スイーツ”を盛り合わせます。“美味しいものを少しずつ”楽しみたい方にイチオシです。「濃茶ジェラート」は、一番茶の若芽を手摘みした京都産の抹茶を使用した、こだわりの一品です。

その他、日本酒と抹茶を使用した「抹茶ケーキ」、ブランデーとワインにほうじ茶を合わせた「ほうじ茶ケーキ」といった、“大人のスイーツ”をお楽しみいただけます。



## 空前のヒット商品「抹茶ビール」は泡が進化、「抹茶ハイボール」も

ビアガーデンの一番人気で当店空前のヒット商品「抹茶ビール」も進化しています。講習を受け特訓したスタッフが丁寧に注ぎ、超クリーミーな泡を実現、前回(2019年)のビアガーデンでは味わえなかった旨さを提供します。「抹茶ビール」は、ビールに抹茶を合わせることで、独特のまろやかさと旨味が生まれる、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。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、一時期にはTwitterの注目ワードにもあがりました。

ハイボールに抹茶を合わせた「抹茶ハイボール」も、前回の好評を受けて登場します。宇治抹茶のすっきりとした苦みとウイスキーの重厚なコクが調和した一杯です。濃い緑色の見た目とは裏腹に、爽やかで飲みやすく、口に含むと抹茶がふんわりと香る、新感覚の“和のハイボール”です。

ビアガーデンでは、この「抹茶ビール」と「抹茶ハイボール」に加えて、通常のビールも飲み放題で提供します。

## 「抹茶ディップ」「煎茶ローストビーフ」「お茶ソーセージ」!“お茶料理”16種

“お茶料理”は、ビアガーデン初登場の9種を含む全16種を提供します。初登場の「新鮮野菜の抹茶ディップ」(同580円、写真上)は、とうもろこしやズッキーニなどの新鮮野菜を、抹茶ソース(サワークリームベース)にディップをしてお召し上がりいただきます。

そのほか、ビアガーデンの定番メニューを、お茶でアレンジした数々が揃います。緑茶・番茶・紅茶をそれぞれ練りこんだ3種の「お茶ソーセージ」や、煎茶の茶葉をたっぷり付けてから低温でじっくりとローストした、ほのかなお茶の香りが広がる「和風ローストビーフ」(写真下)、抹茶やほうじ茶を使った「お茶フレーバーのポテトフライ」など、日本茶レストランならではの、おつまみならぬ“お茶まみ”を、すべて1人分ずつで提供します。



### イベント概要 (価格は全て税込)

名称	抹茶ビアテラス	料金	2800円(飲み放題90分制)
場所	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)		
実施日時	6月1日(火)～9月30日(木) 17:00～20:00 (L.O. 19:30) ※日曜・月曜・祝日は休業いたします ※お席は90分制とさせていただきます ※社会情勢や公的機関からの要請により変更の可能性があります		
予約方法	4月20日(火)から、HP( <a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a> )、お電話(03-3251-1150)で承ります お電話の受付時間:11:00～16:30 ※6月1日以降は11:00～20:00 ※入店時間は、17:00～18:30の間でお選びいただけます		
内容	抹茶ビール、抹茶ハイボール、日本茶モクテルなどの飲み放題(90分制) 飲み放題は、抹茶ビール、抹茶ハイボール、日本茶モクテル4種、ビール、焼酎、ソフトドリンク各種		
<b>【お茶料理(全16種)】 (※印は、ビアガーデン初登場)</b>			
サラダ	新鮮野菜の抹茶ディップ ※(580円)	煎茶チキンのシーザーサラダ ※(580円)	
つまみ	トマトのほうじ茶蜜漬 ※(300円)	枝豆わさび緑茶漬 ※(380円)	
	生ハム・クリームチーズの味噌漬 ※(500円)	海老と夏野菜のアヒージョ ※(780円)	
	お茶スモーク盛り合わせ(480円)		
メイン	お茶ソーセージ 緑茶・番茶・紅茶(各680円)		
	大麦牛の煎茶ローストビーフ(680円)	茶美豚の茶角煮 ※(580円)	
揚物	お茶フレーバーのポテトフライ(抹茶・ほうじ茶)(各380円)		
	ケールチップス ※(380円)	碾茶とおからの串揚げ ※(580円)	
食事	お茶漬 鮭・梅・明太子(500円)		茶蕎麦(550円)
	1899 和出汁キーマカレー ハーフ(700円)		

【お茶スイーツ(全5種)】(※印は、ビアガーデン初登場)	
甘味	1899 お茶パフェ ※(1400円)      1899 スイーツプレート ※(1200円)
	濃茶ジェラート ※(550円)
	アイス2種盛り合わせ(抹茶・ほうじ茶・ジャージー牛乳より2種選択) (500円)
	酒茶ケーキ(抹茶・ほうじ茶・紅茶)(1種・2種盛り400円、3種盛り550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(600円)
日本茶	宇治抹茶・和紅茶・深蒸し煎茶 あさつゆ・深蒸し煎茶 六煎茶 ・ほうじ茶・べにふうき緑茶 (6種、温・冷)各700円～
ブレンド茶	「日本茶(深蒸し煎茶、和紅茶、ほうじ茶)」と和素材のブレンド茶 (9種、温・冷)各700円～
ラテ	濃茶・深蒸し煎茶・ほうじ茶・和紅茶(4種、温・冷)各500円～
ソーダ	抹茶・深蒸し煎茶・ほうじ茶・和紅茶・べにふうき緑茶(5種)各500円～

### 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

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、濃茶アイスなどの“お茶スイーツ”を提供します。ランチでは、“抹茶味噌”で味わう鯛茶漬けや、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、煎茶で香り付けしたローストビーフやお店名物の「抹茶ビール」などをお楽しみいただけます。



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 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)リブランチ(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17:30～22:00		
平均単価	ランチ 1200円、カフェ 800円、ディナー4000円		
フロア概要	店内 32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/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a>	SNS	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、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net